



Bon appétit

“dove l'amore è di casa, il cibo è più gustoso”

2020



Quest'opera è stata realizzata dal Centro Stampa Offset e RIVIERAEVENTI.IT, con la preziosa collaborazione dello chef Ugo Vairo del Ristorante IL GALLO DELLA CHECCA di Ranzo e di GRAFICHE AMADEO.

Fonti degli elementi grafici, dei testi e delle immagini contenuti in questo volume

I marchi registrati e altro materiale grafico e testuale facente riferimento ai Ristoranti e alle Aziende presenti, sono di esclusiva proprietà delle Aziende e sono stati concessi al Centro Stampa Offset di Amadeo Claudia & c. ai soli fini della realizzazione di quest'opera.

Grafica a cura di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del food blog SLELLY, del sito SLEYBOOKS.com e cofondatrice del magazine online Sapere di Gusto.

© 2019 Centro Stampa Offset e RIVIERAEVENTI.IT. Tutti i diritti riservati.

Distribuzione gratuita – Dicembre 2019

Bon appétit

dove l'amore è di casa, il cibo è più gustoso



Ugo Vairo

Sono nato professionalmente tante lune fa. Nel corso della mia vita professionale, sono stato alla corte di tante celebrità, poi ho aperto un mio locale, sul finire degli anni '70. Dopo l'esperienza in riva al mare sono tornato in Francia.

Successivamente, alla metà anni '80, desideroso di intimità, ho aperto il Gallo della Checca, impiantando la nostra tartufaia da un progetto delle Università di Genova, Imperia e Cuneo. Nella mia cucina predominano le eccellenze locali e della vicina Costa Azzurra.

Mi riconosco in questo aforisma: "Posso resistere a tutto, tranne alle tentazioni"...

Non è la mia terra ma è come se lo fosse. Tanto per le affinità paesaggistiche dell'entroterra, caratterizzato da strette valli che si arrampicano fino alle Alpi, quanto per il carattere stesso della gente, fiero e caparbio, d'accordo chiuso ma pronto ad aprirsi all'emozione dell'incontro e nell'abbraccio di infinita dolcezza che deriva dal clima, dal terreno, dalle tradizioni agroalimentari che ne sono la diretta ed armoniosa conseguenza. Nota distintiva della Liguria tutta che diventa, di certo non a caso, ancora più marcata nel Ponente. Ne sono prova tangibile le ricette raccolte nelle pagine che seguono, frutto per lo più della capacità dei protagonisti, cuochi, agricoltori o artigiani che siano, di valorizzare in chiave tradizionale o creativa i prodotti tipici di un territorio che qualitativamente parlando vanta numeri da record ed una varietà senza pari. Non è la mia terra ma vorrei che lo fosse.



ELIO GHISALBERTI



La tartufaia

Nel piccolo e incantevole Comune di Ranzo, primo entroterra ligure, nel 2008 nasce, grazie alla preziosa collaborazione dell'Associazione tartufai e tartuficoltori liguri con l'allora Presidente Sig. Maurizio Bazzano e della Provincia di Savona nelle persone della signora Mirca Zotti e del dott. Simone di Piazza, la prima tartufaia della zona. Individuata una zona con terreno adatto alla crescita dei tartufi, accanto al Ristorante IL GALLO DELLA CHECCA, vengono effettuati i primi carotaggi; successivamente grazie all'intervento dell'Università di Genova, vengono fornite piantine di nocciolo, rovere e cirimo, micorizzate a dimora. Queste piantine hanno creato l'ambiente ideale per la crescita dello scorzone (tartufo estivo) e del nero pregiato.

Renata Siboni, Chef pasticciere e sommelier, si occupa della preparazione di squisiti dolci e impasti, tutti rigorosamente "fatti in casa". Molto attenta alle tecniche di produzione degli impasti e alla decorazione dei piatti, sceglie farine ed ingredienti di altissima qualità; il profumo del suo pane e la squisitezza dei suoi dolci cattura il gusto degli ospiti. La scelta accurata dei vini, completa un pranzo o una cena di ottima qualità al Gallo della Checca di Ranzo.



Ristorante IL GALLO DELLA CHECCA

Borgo Ponterotto, 31/B - 18020 Ranzo (IM) - Tel. 0183 318197
www.ilgallo della checcaranzo.it - ristgallocheccaranzo@gmail.com



“ROSSINI”

Dedicato a un cittadino illustre “GUIDO DA RANZO”

Difficoltà
Media

Preparazione
30 minuti

Cottura
5/8 minuti

Persone
4

Ingredienti

- 4 Tournedos alti 3 centimetri
- 200 grammi di Foie Gras
- 100 grammi di Burro
- Un bicchiere di Madera
- 4 fette di pancarré
- 50 grammi di spinaci disidratati
- 50 grammi di tartufo bianco
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Tagliare i Tournedos in 6 parti ognuno e tenerli da parte. Dividere il Foie Gras in 6 parti nella stessa misura della carne così come le fette di pancarré. Fare dorare il pancarré da entrambi i lati in un tegamino con una noce di burro e tenere da parte. Aggiungere il rimanente burro nel tegame e far rosolare per bene la carne da entrambi i lati. Aggiungere il Madera e regolare di sale e pepe. Cuocere per 5-6 minuti; ritirare dal tegame, adagiare sulle fettine di pane e tenere al caldo. Nella stessa padella, molto calda, fare insaporire le fettine di Foie Gras per 15 secondi da entrambi i lati. Comporre il piatto sistemandolo sotto ogni cubo di Tournedos una fettina di pancarré delle stesse dimensioni; sopra, a finire, poggiare il Foie Gras. Aggiungere la salsa al Madera filtrata, decorare con fettine di tartufo bianco e spruzzare il piatto con gli spinaci disidratati.

Ricetta creata dallo Chef Ugo Vairo

Il Gallo della Checca, dal 1986, un'osteria dove gustare i sapori più classici e autentici tra Liguria e Piemonte, a Ranzo in provincia di Imperia. Lo chef e gestore Ugo Vairo si occupa con passione e amore della cucina e la socia Renata Siboni accoglie gli ospiti in sala e prepara i dolci e il pane, tutto rigorosamente “fatto in casa”. La fantasia dello chef Ugo rende variabile il menù che spazia dal risotto mantecato al tartufo (della tartufaia di proprietà) ai profumi del mare con i calamari ai sapori del bosco e tartufo; ottima anche la selezione di vini con etichette liguri, piemontesi, nazionali e bollicine dei cugini francesi.



Ristorante SARRI

Lungomare Cristoforo Colombo, 108 - 18100 Imperia - Tel. 0183 754056

www.ristorantesarri.it - info@ristorantesarri.it

Ristorante

SARRI

Cima di calamaretti e gamberi di Oneglia in delicato bagnetto verde

Difficoltà
Media

Preparazione
40 minuti

Cottura
20 minuti

Persone
4

Ingredienti

- 8 calamari
- 4 gamberi
- 2 carote
- Una patata
- 2 zucchine
- 1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano
- 2 uova
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Prezzemolo q.b.
- ½ mazzo di basilico
- Uno spicchio d'aglio
- 2 acciughe sotto sale
- 25 grammi di capperi
- 25 grammi di pinoli
- ½ bicchiere di aceto

Procedimento

Pulire l'interno dei calamari avendo cura di mantenerli interi e asciugarli accuratamente. Tagliare le verdure a cubetti e cuocere in abbondante acqua salata per circa 2 minuti, quindi scolare e lasciare raffreddare.

Aggiungere alle verdure i gamberi puliti del carapace e tagliati anch'essi a cubetti, dopodiché incorporare le uova sbattute, il Parmigiano Reggiano e aggiustare di sale e pepe.

Riempire i calamari e cuocere a vapore a 85 gradi per circa 15 minuti.

Per la salsa, mettere nel mixer il basilico, i capperi, i pinoli e aggiungere a poco a poco l'aceto e l'olio extra vergine di oliva.

Tagliare i calamari a uno spessore di circa 2 centimetri quindi disporli su un piatto e aggiungere il bagnetto verde.

Nella zona del Prino, un borgo di pescatori con le case dai colori pastello, sorge il nuovo ristorante di Andrea e Alessandra Sarri. Una vera casa del gusto e dei sensi in genere. A iniziare dai profumi del mare che, invitanti, aleggiano dal pescato portato ogni giorno a riva dai pescatori locali, per arrivare ai sapori dei prodotti della terra curati dall'azienda agricola dello zio Fanio dove, da olive taggiasche veraci, si produce anche il mosto di olio extra vergine. Da primavera in poi si pranza anche sulla terrazza sul mare.

Ricetta creata dallo Chef Andrea Sarri



FRATELLI CARLI - Emporio Imperia

Via Garessio, 11 – 18100 Imperia - Tel. 0183 711493

www.oliocarli.it – emporio@oliocarli.it

Sardine in insalata di stagione con olive taggiasche e pesto rosso



Difficoltà
Facile

Preparazione
10 minuti

Cottura

Persone
4

Ingredienti

La spesa dell'Emporio:

- Olio extravergine di oliva Fruttato
- Sardine all'olio di oliva
- Olive taggiasche in salamoia
- Pesto rosso

Da aggiungere:

- 10 foglie di lattuga gentile
- 2 pugnetti di spinacini
- 2 coste sedano
- 4 ravanelli

Procedimento

Lavare bene tutte le verdure, tagliare a coltello la lattuga gentile e posizionarla sul fondo del piatto aiutandosi preferibilmente con un anello coppa pasta.

Aggiungere uno strato di spinacini e proseguire con la costa e le foglie del sedano tagliate sottilmente. Adagiare le sardine all'olio di oliva sull'insalatina, aggiungere il ravanello tagliato a fettine molto sottili, le olive taggiasche in salamoia e condire il tutto con un pesto rosso a piacere e terminare con un filo di olio extravergine di oliva Fruttato.



Ricetta creata dallo Chef Domenico Sorrentino

L'Emporio di Imperia, nella sede aziendale, è nato, nel 2010, con un'idea precisa: accogliere i visitatori nel nostro mondo, fatto di sapore e sapere. Con 700 metri quadrati di superficie, è uno spazio moderno e accogliente dove scoprire l'essenza della nostra azienda: la passione per la qualità dei prodotti, dall'Olio Carli alle tante specialità gastronomiche liguri e mediterranee, e il particolare rapporto di fiducia e di genuina familiarità con i clienti che da sempre ci contraddistingue.



DOVE
TI PORTA
IL GUSTO.



EMPORIO IMPERIA

Via Garessio, 11



FRATELLI CARLI - Emporio Imperia

Via Garessio, 11 – 18100 Imperia - Tel. 0183 711493

www.oliocarli.it – emporio@oliocarli.it



Ratatua di verdure con filetto di tonno bianco, crema di patate al limone e crostini di Triora

Difficoltà
Difficile

Preparazione
15 minuti

Cottura
25 minuti

Persone
4

Ingredienti

La spesa dell'Emporio:

- Olio extravergine di oliva Fruttato
- Filetti di tonno bianco all'olio di oliva
- Ratatua di verdure
- Condimento al peperoncino

Da aggiungere:

- 4 patate
- Buccia di limone non trattato q.b.
- 4 fettine di pane di Triora
- Basilico fresco q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua salata. Una volta cotte, sbucciare, schiacciarle e frullarle con il mixer a immersione aggiungendo un poco di acqua, l'olio extravergine di oliva Fruttato e un po' di buccia di limone non trattato. Nel frattempo, tagliare a cubetti il pane di Triora, condirlo a piacere e tostarlo in forno a 180/200°C per circa cinque minuti. Scaldare la ratatua di verdure aggiungendo qualche foglia di basilico fresco per profumarla ulteriormente.

Impiattare disponendo sul fondo del piatto la crema di patate al limone calda (o anche fredda), la ratatua di verdure, il filetto di tonno bianco e i crostini di pane di Triora.

Ultimare il piatto con una foglia di basilico e un filo di condimento al peperoncino.



Ricetta creata dallo Chef Domenico Sorrentino

L'Emporio di Imperia, nella sede aziendale, è nato, nel 2010, con un'idea precisa: accogliere i visitatori nel nostro mondo, fatto di sapore e sapere. Con 700 metri quadrati di superficie, è uno spazio moderno e accogliente dove scoprire l'essenza della nostra azienda: la passione per la qualità dei prodotti, dall'Olio Carli alle tante specialità gastronomiche liguri e mediterranee, e il particolare rapporto di fiducia e di genuina familiarità con i clienti che da sempre ci contraddistingue.





L'Olio del silenzio

Cammini, girando lo sguardo verso l'acqua che quel giorno riflette i blu di Prussia e gli oltremare del cielo, mentre sei sulla Via Julia Augusta, su quella dell'Amore o su una delle tante strade che, come vene di polvere, sassi e aghi di pino, percorrono la montagna ligure. Senza accorgertene, ti trovi a costeggiare un uliveto che sembra volersi nascondere da tutti per seguire in santa pace i suoi cicli naturali. È in quel momento che il tuo respiro si ferma, perché quel tempio dal quale origina un olio divino che contribuisce a far grande la sua terra, ti chiede di non emettere il minimo rumore per rispettare la sua sacralità. Tu sei così estasiato, così piccolo davanti alla maestà degli alberi centenari che senti solo le cicale, sacerdotesse che intonano il loro canto di celebrazione.

Ristorante LAMBERTI

Via Gramsci, 57 - 17021 Alassio (SV) - Tel. 0182 642747
www.ristorantelamberti.it - info@hotellamberti.it



Spaghetti "Felicetti" selezione Valentino ai Gamberi viola di Sanremo su Stracciatella di Burrata

Difficoltà
Facile

Preparazione
20 minuti

Cottura
10 minuti

Persone
2

Ingredienti

- 160 grammi di Spaghetti Felicetti selezione Valentino
- 2 pomodori cuore di bue maturi
- Pinoli q.b.
- Olio extravergine di oliva taggiasca q.b.
- Uno spicchio di aglio di Vessalico
- Una burrata
- Olive taggiasche q.b.
- Basilico q.b.
- 150 grammi di gamberi viola di Sanremo
- Vino bianco vermentino

Procedimento

In una padella antiaderente mettere dell'olio extravergine di olive taggiasche, a fiamma bassa far rosolare lo spicchio di aglio appena schiacciato. Togliere l'aglio. Aggiungere i gamberi (dopo averli puliti e asciugati), i pinoli e fate cuocere per qualche minuto, quindi sfumate col vino bianco. Fate evaporare per bene. Aggiungete i pomodori tagliati a concassé. La cottura andrà proseguita per qualche minuto, ma senza esagerare per non avere un gambero gommoso e stopposo. Spegnere la fiamma e aggiungere quanto basta di basilico e olive taggiasche. A questo punto potete cuocere gli spaghetti Felicetti, scolarli e farli saltare in padella per un minuto. Intanto su due piatti fondi schiacciate mezza burrata con una forchetta (se lo si desidera si può aggiungere una grattata di pepe bianco). Servite gli spaghetti ben caldi.

Il Ristorante Lamberti coniuga tradizione e design in un ambiente elegante e raffinato, dove il tovagliato lungo e ben curato, la grande vetrata sul giardino, le luci soffuse e le candele su ogni tavolo sono il contorno ad una cucina di altissima qualità. Durante la stagione estiva i nostri ospiti avranno, inoltre, la possibilità di cenare sotto il porticato esterno in un'atmosfera davvero unica. Lo Chef Fabio Dagrada e il suo Staff propongono una rivisitazione della cucina del territorio, rigorosamente espressa, con estrema cura nella selezione delle materie prime. Al piano interrato, proprio sotto al Ristorante Lamberti, ecco la Cantina Il Lambertino: legno, cortain e vetro danno vita alla nostra piccola enoteca. Vi sono ospitate fino a quasi 500 etichette tra vini italiani e internazionali, "coccinati" alla temperatura di 16 gradi con il 70% di umidità. Vini da asporto a prezzi scontati.

Ricetta creata dallo Chef Fabio Dagrada



Il mare da mangiare

Il mare è pane per la gente che abita lungo le sue coste. Celebrato in versi e canzoni, mai stanco di essere d'ispirazione, che fronteggia città e porti o lambisce spiagge e scogliere, è sempre lì, pronto a far da casa a pesce che sfama da lavoro e diventa identità gastronomica.

La Liguria, così come è "doppia" nella sua conformazione territoriale che sposa acqua e alture, anche nel suo pescato si offre a chi la vuole conoscere attraverso pesci poveri come le acciughe e crostacei pregiati come i gamberi di Sanremo, passando da cefali, saragli, zeri.

Questa terra è così: generosa oltre ogni consumo e stantio luogo comune, capace di acciogliere gli amanti dei gusti semplici e rassicuranti che parlano di casa e i palati che bramano complessità e provocazione.



OSTERIA DEL PESCATORE

Via Del Ponte, 32 - 18100 Imperia (IM) - Tel. 0183 63805

www.osteriadelpescatore-imperia.it - delpescatore1@tin.it



Supreme di pesce

Difficoltà
Media

Preparazione
15 minuti

Cottura
4 minuti

Personne
4

Ingredienti

- 4 scampi
- 4 gamberi
- 4 triglie
- 8 acciughe
- 2 patate
- 1 porro.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- ¼ di litro di olio di girasole
- Foglioline di menta fresca (opzionali)

Procedimento

Privare scampi e gamberi del carapace inferiore mantenendo integra la testa. Sfilettare le triglie e le acciughe conservando le code. Pelare le patate, tagliarle a cubetti, metterle in un pentolino, coprire d'acqua, salare e bollire. Appena sono morbide, frullare con un mixer aggiungendo poco olio extravergine, creando una delicata vellutata. Tagliare la parte bianca del porro per una lunghezza di 15 centimetri, lavare e dividere gli strati e affettare finemente nel senso della lunghezza. Mettere il porro così preparato nell'olio di girasole freddo e friggere in modo che resti bianco e croccante. Scolare su un folio di carta assorbente. In una teglia sistemare un foglio di carta da forno, ungere con un po' di olio, poggiare i pesci e i crostacei e cuocere in forno a 160°C per 4 minuti. Impiattamento: versare la vellutata nel piatto, unire un po' di porro fritto, adagiare lo scampo, il gambero, la triglia e le acciughe, aggiungere ancora un ciuffetto di porro e finire con un filo di olio extravergine a crudo, una macinata di pepe nero e, a piacimento, una fogliolina di menta fresca.

L'Osteria del Pescatore è aperta tutti i giorni tranne il martedì a pranzo dal 1 giugno al 30 settembre. Dal 15 ottobre al 20 dicembre il ristorante resta chiuso il lunedì sera e il martedì tutto il giorno; nei mesi di ottobre, novembre, dicembre, aprile e maggio è chiuso il martedì. Durante le chiusure si rifornisce di pesce e prelibatezze. L'Osteria del Pescatore vi propone originali mix di sapori della cucina ligure, pesce fresco di qualità proveniente dai nostri mari e piatti presentati con cura e attenzione ai dettagli. Il tutto accompagnato da un'ampia selezione di ottimi vini bianchi e rossi, sia liguri che nazionali, presenti nella cantina.

Ricetta creata dagli chef Paolo, Schiock e Mosè



Ristorante OSTERIA 1808

Via Colombo, 290 - 18018 Taggia (IM) - Tel. 0184 43059

osteria1808brasserie@hotmail.it



Tagliolini con gamberi di Sanremo

Difficoltà
Media

Preparazione
40 minuti

Cottura
10 minuti

Persone
4

Ingredienti

Per la pasta fresca:

- 250 grammi di farina 00
- 2 uova intere e 2 tuorli
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale qb.

Per il sugo:

- 5 zucchine trombetta
- 5 pomodorini pachino
- 12 gamberi di Sanremo
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Brodo vegetale q.b.

Procedimento

Per i tagliolini, disporre la farina a fontana sulla spianatoia e aggiungere al centro i restanti ingredienti. Amalgamare il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo.

Per il sugo, in un padellino fare scaldare l'olio, aggiungere le trombette tagliate fini, i pomodorini e un pò di brodo di verdure; unire i gamberi e cuocere per 5 minuti.



Osteria 1808: le parole chiave sono qualità e rispetto della materia prima!

Sempre freschissimi e nel loro pieno rispetto sono i prodotti che troverete presso questo ristorante aperto tutti i giorni a pranzo e cena a eccezione del mercoledì - per quanto riguarda la bassa stagione - e tutti i giorni tranne i pranzi del sabato e della domenica in alta stagione.

Ricetta creata dallo Chef Alberto Signori

Ristorante COME A CASA

Via XX Settembre, 22 - 18014 Ospedaletti (IM) - Tel. 335 6437370

www.ristorante-comeacasa.it - comeacasa22@gmail.com

Raviolo al limone e carpaccio di gamberi di San Remo

Come a
Casa

Difficoltà
Difficile

Preparazione
80 minuti

Cottura
40 minuti

Persone
4

Ingredienti

Per la pasta:

- 250 grammi di farina 00
- 200 grammi di tuorlo d'uovo
- 20 grammi di olio extravergine d'oliva
- 5 grammi di sale

Per il ripieno:

- 3 limoni di Ospedaletti non trattati
- 50 grammi di burro
- 50 grammi di farina 00
- Brodo vegetale q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per il carpaccio:

- 16 gamberi di San Remo
- Sale, pepe e olio extravergine d'oliva q.b.

Per guarnire:

- 4 gamberi di San Remo
- Uova di trota q.b.
- Pepe di Timut q.b.

Procedimento

Per il ripieno.

Ricavare l'albedo dai limoni non trattati e bollirlo per 5/6 volte cambiando sempre l'acqua. Preparare una besciamella con il burro, la farina e il brodo vegetale, assemblare in parti uguali l'albedo e la besciamella e mixare aggiungendo sale, pepe e un poco di buccia di limone.

Per la pasta.

Tirare la sfoglia in strisce di 5 centimetri di larghezza e 60 cm di lunghezza. Con un sac à poche farcire con il ripieno e chiudere con una rotella tagliapasta, quindi arrotolare il raviolo ottenuto a spirale, sigillandolo in modo che non si apra durante la cottura.

Per carpaccio di gamberi.

Per ogni porzione decorticare 4 gamberi di San Remo, posare su pellicola da cucina e coprire con un altro foglio. Poggiare un coppa pasta di 12 cm di diametro sulla pellicola con al centro i gamberi e batterli con un batticarne in modo da ottenere un carpaccio.

Presentazione del piatto.

Far cuocere i 4 ravioli in acqua salata. In ogni piatto di portata posizionare il carpaccio di gamberi, adagiarsi sopra il raviolo condito con un filo di olio, guarnire con un gambero crudo e delle uova di trota, insaporire con una macinata di pepe di Timut.

Nel piatto è tutto un susseguirsi di freschezza senza compromessi: una sinfonia di materie prime autoctone che rievocano in filigrana i sapori e i profumi tipici della Liguria, rivisitate secondo la fantasia e l'esprit dello Chef Piero Bregliano, e sublimate dalle note dolci e rotonde della pasticceria di Licia Casella: le due anime del Come a Casa. Infine, la cantina è il frutto di un'atavica passione per i vini e di una costante ricerca di etichette inaspettate e sorprendenti, a prezzi contenuti. Un piccolo e accogliente ristorante che possa essere come una seconda casa per quei viaggiatori - e golosi - in cerca di qualità, creatività e cura per i dettagli, dove il menù non sarà mai lo stesso, esattamente come le onde che risuonano in sottofondo.



Ricetta creata dallo Chef Piero Bregliano



“Produrre cose da mangiare è una grande responsabilità.”



Il pastificio Fratelli Porro è un'azienda familiare artigianale situata sul Colle di Nava, nel cuore delle Alpi Marittime, a 1000 metri s.l.m. Produciamo pasta fresca ripiena e non, gnocchi di patate e torte salate, il tutto seguendo con minuziosa attenzione le antiche ricette della buona cucina Ligure e Piemontese, cercando di mantenerne vivi i profumi e i sapori.

Abbiamo introdotto un grande cambiamento nel modo di produrre pasta fresca, gnocchi di patate e torte salate, eliminando totalmente i conservanti, i coloranti, i preparati e gli aromi artificiali ed utilizzando esclusivamente ingredienti 100% Italiani.

La Fratelli Porro è un'azienda profondamente sensibile all'ambiente ed al territorio: acquistiamo la maggior parte delle materie prime a Km0, creando un notevole indotto nel campo dell'agricoltura delle nostre Valli. E tutto ciò rende la nostra un'azienda capace di offrire prodotti interamente genuini: oltre a essere spinti dalla passione e dall'amore per il buon cibo, sappiamo anche che produrre cose da mangiare è una grande responsabilità che ci ha portato a fare la differenza nella lista degli ingredienti. È nata ora la linea biologica che si affianca alla linea naturale, un altro traguardo molto importante per la salute del consumatore e dell'ambiente.

Fratelli Porro

Via Nazionale, 48
Colle di Nava - 18024 Pornassio (IM)

Telefono: 0183 325052

www.fratelliporro.it - info@fratelliporro.it

FRATELLI PORRO

Via Nazionale, 48 - Colle di Nava - 18024 Pornassio (IM) - Tel. 0183 325052

www.fratelliporro.it - info@fratelliporro.com



Intingolo ligure per ravioli di stoccafisso di "Fratelli Porro"

Difficoltà
Facile

Preparazione
2 minuti

Cottura
2 minuti

Persone
4

Ingredienti

- Un cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Uno spicchio d'aglio
- 4 pomodorini
- Una manciata di olive taggiasche
- Una manciata di pinoli
- Alcune foglioline di timo fresco

Procedimento

Versate l'olio extravergine d'oliva in una padella, soffriggete lo spicchio d'aglio, aggiungete una manciata di pomodorini, olive, pinoli e qualche fogliolina di timo. Lessate i ravioli di stoccafisso quando l'acqua salata giunge ad ebollizione; dopo 4 minuti circa scolateli, aggiungeteli al condimento precedentemente preparato e fateli saltare in padella per alcuni minuti aggiungendo un po' d'acqua di cottura.

Il pastificio Fratelli Porro è un'azienda familiare artigianale situata sul Colle di Nava, nel cuore delle Alpi Marittime, a 1000 metri s.l.m. Produciamo pasta fresca ripiena e non, gnocchi di patate e torte salate, il tutto seguendo con minuziosa attenzione le antiche ricette della buona cucina Ligure e Piemontese cercando di mantenerne vivi i profumi ed i sapori.

Abbiamo introdotto un grande cambiamento nel modo di produrre pasta fresca, gnocchi di patate e torte salate, eliminando totalmente i conservanti, i coloranti, i preparati e gli aromi artificiali ed utilizzando esclusivamente ingredienti 100% Italiani.

La Fratelli Porro è un'azienda profondamente sensibile all'ambiente ed al territorio, acquistiamo la maggior parte delle materie prime a KM 0, creando un notevole indotto nel campo dell'agricoltura delle nostre Valli.

E' tutto ciò rende la nostra un'azienda capace di offrire prodotti interamente genuini: oltre ad essere spinti dalla passione e dall'amore per il buon cibo sappiamo anche che produrre cose da mangiare è una grande responsabilità, che ci ha portato a fare la differenza nella lista degli ingredienti.

E' nata ora la linea biologica che si affianca alla linea naturale, un altro traguardo molto importante per la salute del consumatore e dell'ambiente.

Ricetta creata dallo Chef Prof. Bruno Guasco
dell'Istituto Alberghiero di Arma di Taggia
in collaborazione con INEJA FOOD





RIFUGIO BAR E RISTORANTE

Il Rifugio La Terza è situato sulle Alpi Liguri in prossimità del Monte Saccarello. Punto tappa dell'Alta Via dei Monti Liguri, Via del Sale, Grande traversata Alpina e situato in prossimità della Monesi-Limone. È meta apprezzata dagli appassionati delle attività e del turismo Outdoor. Il rifugio offre due alternative di pernottamento: stanze con bagno indipendente o appartamenti. La cucina più alta della Liguria propone piatti semplici che riprendono i sapori della tradizione, accompagnati da buoni vini locali, il tutto incorniciato da una sala vista Alpi Marittime. Il menù prevede primi a base di pasta fresca prodotti nel pastificio di famiglia, F.Ili Porro, con materie prime di alta qualità, 100% italiane e a Km0.

In completa assenza di conservanti, coloranti, preparati e aromi artificiali. La F.Ili Porro non è solo tradizione ma anche innovazione, in quanto attenta alle nuove tendenze alimentari, includendo quindi nella sua proposta anche prodotti vegani e biologici. Pone grande attenzione nella ricerca. Superati i 2000 metri non può di certo mancare un buon piatto di polenta fumante. E come secondi proponiamo piatti a base di carne. Tutto ciò che portiamo in tavola, dal pane ai dolci, viene prodotto nelle nostre cucine.

RIFUGIO LA TERZA

2040 slm

Località Valletta - 18025 Triora (IM)

Telefono: 0183 754329

www.rifugiolaterza.it



Ristorante AL GAMBERO

Via Scarincio, 16 - 18100 Imperia - Tel. 0183 667413
www.ristorantealgambaro.net - algamberodegustazion@libero.it



Zemino di Seppie su letto di fagioli "Bomberos" (fagioli neri)

Difficoltà
Media

Preparazione
2 ore

Cottura
1 ora e 30 minuti

Persone
4

Ingredienti

- 1 kg di seppie fresche
- 1 kg di biete da costa
- 200 grammi di fagioli neri (se secchi)
- 15 gr funghi secchi
- 6 filetti di acciughe salate
- 2 cipolle medie
- 4 spicchi di aglio
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Peperoncino fresco q.b.
- Alloro 6/7 foglie
- Prezzemolo q.b.

Ricetta creata dallo
Chef Davide Cane

Procedimento

Per le seppie.

Pulire accuratamente le seppie prestando attenzione a eliminare tutte le pelli e la sabbia che hanno nella testa. Sgocciolarle e tagliarle in pezzi uniformi per garantire una cottura omogenea. Preparare un battuto con aglio e cipolla e far soffriggere con le foglie di alloro. Una volta imbiondito, aggiungere le seppie tagliate, rimestare e aggiungere i filetti di acciuga regolando di sale e pepe. Coprire con un coperchio e far rilasciare l'acqua alle seppie, controllando che le acciughe si disfino senza seccare. Una volta evaporata più della metà dell'acqua, aggiungere i funghi secchi ammollati e le coste delle biete private della parte verde, lavate e tagliate a pezzi di media dimensione. Coprire nuovamente e lasciar cucinare fino alla giusta cottura delle seppie e delle coste di bietola, prestando attenzione a che le ultime non passino la cottura. Nel caso fosse necessario aggiungere di tanto in tanto brodo di pesce o acqua. Pochi minuti prima del fine cottura aggiungere una buona manciata di prezzemolo trito. Lasciar riposare in pentola per permettere a tutti i sapori di amalgamarsi.

Per i fagioli.

Se si trovano secchi ovviamente si consiglia di ammollarli per almeno 12 ore. Cucinare in acqua bollente, salata e con l'aggiunta di un paio di foglie di alloro fino ad ottenere una cottura un po' al dente. Scolare i fagioli conservando un po' della loro acqua. Preparare un fondo di cipolla tagliata a coltello con peperoncino e olio e far finire di stufare i fagioli saltandoli in padella con un po' dell'acqua di cottura cercando di ottenere un sugo un po' cremoso (una parte di fagioli, circa $\frac{1}{4}$ si possono anche frullare e aggiungere al tutto).

Impiattamento.

Nel piatto stendere un letto di fagioli neri ed adagiare le seppie in zemino sopra. Rifinire con un filo di olio, del pepe macinato e del prezzemolo fresco tritato. Decorare a piacere.



Una storia di famiglia iniziata nel 1988 e giunta alla seconda generazione identificata dall'amore per le materie prime e dal rispetto dei sapori semplici e naturali. Locale tradizionale e semplice con l'ambizione di far sentire il cliente a casa propria. Ampio dehor estivo sulla Banchina del Porto turistico di Imperia Porto Maurizio. Adatto a famiglie e a ceremonie con capienza massima 60/70 persone.



Azienda Agricola
Laura Aschero

L'Azienda Agricola Laura Aschero è una realtà di nicchia, a conduzione familiare, che produce circa 70.000 bottiglie di pregiati vini del Ponente ligure: *Vermentino*, *Pigato* e *Rossese*. Ha iniziato l'attività nel 1980 ripristinando a vigna i terreni di famiglia e, nel corso degli anni, ha consolidato la sua presenza sul territorio con l'ampiamento dei terreni e la ristrutturazione della cantina, ottenendo un prodotto di alto livello che ha meritato prestigiosi premi alla qualità.

Pontedassio - Imperia - Italia
348 5174690

www.lauraaschero.it - info@lauraaschero.it



Ristorante DA LUCIO “A CASETTA”

Strada Lamboglia, 16 - 18100 Imperia - Tel. 0183 652523

www.ristorantelucio.it - info@locandadelmar.it

Il Ciuppin - Passato di pesce

RISTORANTE DA LUCIO

A Casetta

Difficoltà
Facile

Preparazione
30 minuti

Cottura
60 minuti

Persone
6

Ingredienti

- 1kg di pesce misto da zuppa (piccoli pesci come triglie, occhiatine, nasellini, scorfani...)
- 2 spicchi d'aglio
- 3 pomodori maturi
- Una carota
- Un gambo di sedano
- Una cipolla media
- Prezzemolo q.b.
- Vino bianco q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

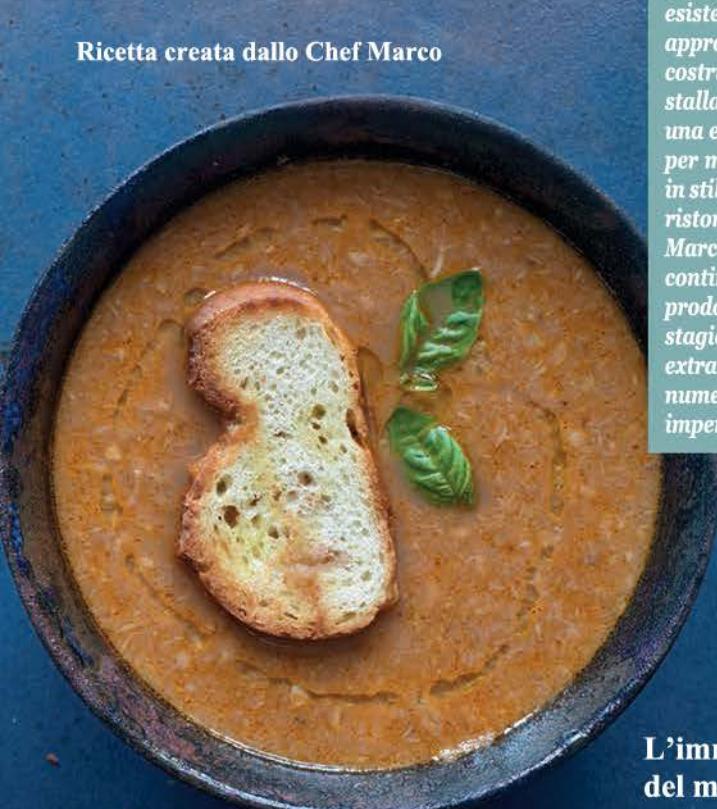
Procedimento

Tritare sedano, carota e cipolla; soffriggere in abbondante olio in una casseruola. Tritare l'aglio con un ciuffo di prezzemolo e unire il trito al soffritto.

Tagliare i pomodori a pezzetti e aggiungerli nella casseruola, cuocendoli per 10-15 minuti finché non saranno morbidi. Lavare intanto i pesci e tagliarli a pezzetti. Unirli al soffritto comprese le teste, bagnare tutto con vino bianco e un litro d'acqua e cuocere per circa 30 minuti, finché i pesci non si disfano. Infine unire sale e pepe quanto basta.

Passare la zuppa al passaverdura con i fori grossi, poi al setaccio, ottenendo un brodo denso di pesce. Servire con crostini di pane abbrustolito.

Ricetta creata dallo Chef Marco



Lucio è un ristoratore di vecchia data che vanta un'esperienza di oltre 40 anni. Dopo avere aperto altri due locali tuttora esistenti, nel 1988 è finalmente approdato all'attuale "casetta". La costruzione è stata ricavata da un'antica stalla, che ospitava i cavalli da tiro di una estinta azienda di trasporti di pietre per moli, oggi completamente rinnovata in stile moderno. Dal 2017 la gestione del ristorante e Locanda è passata al figlio Marco, e insieme alla moglie Roberta continuano la storica attività offrendo prodotti della terra e del mare sempre di stagione, sempre accompagnati dall'olio extra vergine di oliva doc che nasce nei numerosi frantoi dell'entroterra imperiese.

L'immagine tratta dal sito web
del magazine La Cucina Italiana

Hai ragione castagna

Hai ragione, sai, a nasconderti nel tuo guscio spinoso. Sei così bella che chiunque passi nel bosco in cui sei nata vuole portarti via. Forse tu un po' ci pensi a cadere dal tuo albero e a nasconderti rotolando dietro a una roccia incrostata di muschio o in un antro che si apre in un tronco caduto, madido di umidità notturna. Poi, però, ti viene in mente quanto sia generoso il castagno cresciuto nell'entroterra ligure che ti ha dato vita, tanto che lui e i suoi fratelli sono chiamati alberi del pane. Allora resti lì dove hai toccato terra. Lasci che il tuo rieccio da verde accecante viri verso colori secchi e si apra, mostrandoti al mondo. Forse conoscerai le fiamme che ti faranno caldarrosta, forse ti baggerà l'acqua che ti trasformerà in ballotta oppure diventerai la farina più profumata che c'è. Qualunque sarà il tuo destino, ti saremo grati per la meraviglia di gusto che ci donerai, castagna.



Ristorante MOISELLO

Via Umberto I, 103 - 18020 Ranzo-Borgo (IM) - Tel. 340 725 2199

federico.moisello@gmail.com

Coniglio della nonna - Coniglio alla ligure

RISTORANTE
MOISELLO

Difficoltà
Facile

Preparazione
15 minuti

Cottura
75 minuti

Persone
4

Ingredienti

- 1 coniglio dagli occhi neri
- Una testa d'aglio
- Una carota
- 4 foglie di alloro
- Abbondante timo
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Pinoli q.b.
- Olive taggiasche in salamoia q.b.
- Una bottiglia di vino Pigato
- Sale q.b.

Procedimento

Mondare l'aglio e metterlo in casseruola con abbondante olio. Far rosolare a fiamma vivace e aggiungere la carota tagliata a tocchetti e abbondante timo tritato, dopodiché unire il coniglio tagliato a pezzi e i pinoli. Lasciare insaporire per qualche minuto sempre a fuoco alto e irrorare con una bottiglia di vino Pigato. Lasciar cuocere per circa un'ora e aggiungere le olive. Contorno suggerito: patate novelle fritte o al forno. Abbinamento vino: vino Pigato DOC Riviera ligure di Ponente.

Ricetta creata dallo Chef Ludovico Moisello



Il ristorante è a gestione familiare, Ludovico cura la preparazione dei piatti nella cucina del ristorante, mentre Federico si occupa della sala e degli ospiti. Insieme hanno creato un locale intimo e particolare dall'atmosfera familiare dove il cibo e il vino sono gli assoluti protagonisti. Nel locale si può gustare una cucina tradizionale legata ai prodotti locali e alla stagionalità, che sempre viene interpretata con un pizzico di fantasia e creatività. Molte delle materie prime sono fornite dalle aziende agricole del territorio.

L'utilizzo dell'olio extravergine locale impreziosisce le pietanze e un'ampia selezione di vini liguri DOC e IGT trova un giusto abbinamento con i piatti più tipici. L'ospite può apprezzare fra le particolarità il coniglio alla ligure, i ravioli di borragine e i dolci preparati rigorosamente tutti autonomamente.



{ Da sempre il nostro
desiderio più grande
è trasmettere emozioni
attraverso un bicchiere di vino

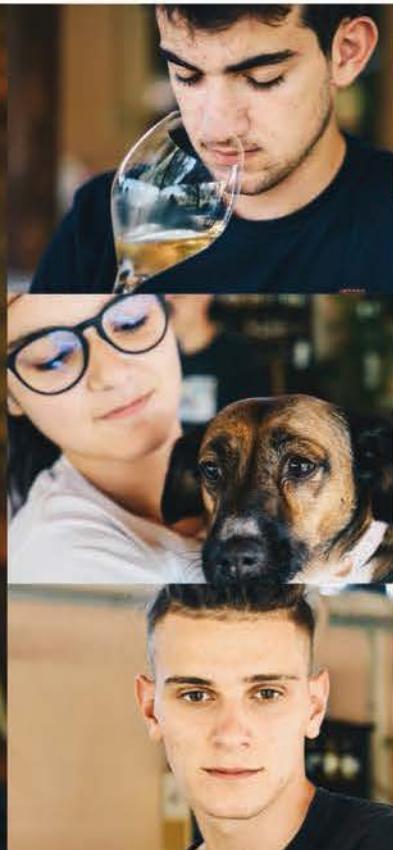
L'azienda agricola Durin è una delle più note nel panorama ligure e nel 2018 ha compiuto 40 anni. A festeggiare insieme ad Antonio e Laura, anche i loro tre figli: Giovanni, 20 anni, Giacomo, 17 e Angelica, 14, possibili eredi della tradizione vinicola di questa azienda di spicco della Valle Arroscia. L'intreccio tra vecchie e nuove generazioni, dunque, continua, in questa bella realtà che profuma di casa e di cantina e che da sempre tiene con orgoglio "un piede nella tradizione e uno nel futuro".

A cominciare da Antonio, che se da una parte fa delle proprie origini il suo stesso vessillo, dall'altra sfida il tempo che verrà, lavorando e sperimentando ogni giorno in vigna e in cantina, senza l'aiuto di enologi, ma attingendo dall'esperienza e soprattutto da un sapere tramandato. Sicuro del fatto che il vino è una questione di famiglia e che la sua storia e il suo presente stanno lì, dentro a un calice di bianco o di rosso bevuto in compagnia.

Azienda Agricola Durin

Via Roma, 202 - 17037 Ortovero (SV) - Tel. 0182 547007

www.durin.it - info@durin.it



Ristorante SCOLA

Via Pennavaire, 166 - 17030 Castelbianco (SV) - Tel. +39 335 5919085
www.scolarist.it - info@scolarist.it



Tortelli di guancette di baccalà, cime di rapa, tartufo bianco e brodo di radici

Difficoltà
Media

Preparazione
40 minuti

Cottura
1 ora e 15 minuti

Personne
10

Ingredienti

- 500 grammi di filone di baccalà (qualità media)
- 100 grammi di guancine di baccalà (Islanda)
- 30 cimette di rapa
- Tartufo bianco q.b.
- 500 grammi di infuso di radici (sedano rapa, rapa bianca, scorzonera)
- Una patata
- Uno scalogno
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Ripieno dei tortelli: affettare lo scalogno e farlo appassire a fuoco lento, aggiungere la patata tagliata sottile, salare poco e far stufare per 5 minuti. Aggiungere il baccalà dissalato e tagliato a pezzi regolari poi le guancine di baccalà e lasciare stufare fino a cottura. Passare il composto al termomix per ottenere una farcia liscia. Preparare la sfoglia classica e farcire i tortelli con il ripieno di baccalà.

Infuso di radici: affettare sottilmente (circa 4 millimetri), le radici, far tostare in forno a 160°C per 30 minuti, dopodiché mettere in pentola con 1,5 litri di acqua fredda e far sobbollire piano per 35-40 minuti, filtrare il brodo e tenere in caldo.

Cuocere i tortelli in acqua bollente per 1,5 minuti e completare la cottura in saltiere con acqua e olio per almeno 2 minuti.

Servire sul piatto con le guancine di baccalà saltate, le cime di rapa appena scottate in padella, tartufo bianco a lamelle e infuso di radici.

Nasce in Castelbianco nella primavera del 1926 dalla determinazione dei nonni Manuela e Angiolina che, appena più che ventenni, decisamente concentrare ogni sforzo in questa attività, fatica e sacrifici che ottanta anni e tre generazioni dopo avrebbero portato questa locanda a diventare un ristorante dall'atmosfera elegante e riservata. Immutata attraverso il susseguirsi degli anni è però rimasta la cordialità e la passione con cui la Famiglia Scola vi accoglierà nel proprio locale, offrendovi l'opportunità di vivere un'esperienza eno-gastronomica capace di sfiorare una linea di cucina innovativa ma senza mai distaccarsi dal filo conduttore della cucina ligure tradizionale centrata su di una ferrea stagionalità.

Ricetta creata dagli Chef
Fausto Scola e Marco Berardinelli





Tenuta Sant'Agata

Tenuta Sant'Agata è...

Rispetto

Un'Azienda immersa nella natura con la quale si vuole fondere in un tutt'uno per creare prodotti che arrivano direttamente al cuore.

Sinergia

L'obiettivo dichiarato è quello di mantenere alta la qualità dei prodotti, aiutati non solo dall'eccezionalità dei terreni, ma anche dal particolare microclima di questa zona della Costa Toscana, protetta dalle colline e protesa verso il mare.

Orgoglio

Oltre alle vigne la Tenuta vanta la presenza di 300 ulivi secolari esenti da qualsiasi trattamento; la raccolta è effettuata rigorosamente a mano con l'aiuto di semplici rastrelli, la spremitura viene eseguita tradizionalmente a freddo per produrre un olio extravergine di oliva biologico di eccezionale carattere, a bassissima acidità e dal profumo inebriante.

Azienda Biologica Certificata da Bioagricert

Produzione di vini Bolgheri Doc bianchi e rossi e olio extravergine d'oliva toscano

Località Sant'Agata, 160 - 57022 Castagneto Carducci - Livorno

www.tenutasantagata.it



Ristorante CANDIDOLLO

CORSO EUROPA, 23 - 18013 Diano Borello (IM) - Tel. 0183 43401

www.candidollo.com - info@candidollo.com

Coniglio porchettato

RISTORANTE
Candidollo

Difficoltà
Media

Preparazione
20 minuti

Cottura
50 minuti

Persone
6

Ingredienti

- Un coniglio di circa 1,2 kg disossato
- Timo q.b.
- Rosmarino q.b.
- Salvia q.b.
- Finocchietto q.b.
- Pancetta stesa
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Uno spicchio d'Aglio

Procedimento

Lavare e tritare finemente le erbe aromatiche e l'aglio dopo aver tolto il germoglio interno. Adagiare il coniglio su un tagliere, condire con sale e pepe macinato fresco, sale e il trito di erbe e aglio.

Arrotolare il coniglio su se stesso stringendolo per bene. Sigillare il rotolo con la pancetta, fissando il tutto con spago da cucina.

Posare la carne su una teglia e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti e per altri 30 minuti a 180°C.

Togliere il coniglio dal forno, coprirlo con un foglio di alluminio e lasciare riposare 20 minuti prima di tagliarlo e servirlo.

Ricetta creata dallo Chef Paolo Ardissoni

Il ristorante Candidollo, sito nel piccolo borgo di Diano Borello, nasce dal recupero di una casa ottocentesca adibita a frantoio, bottega e forno. Oggi, fra i muri in pietra, il camino e l'antico frantoio, la cucina ligure dell'entroterra viene celebrata in tutta la sua semplicità.







*"... le mie miscele, frutto di anni di
sacrificio, tenacia, passione
La Mia Vita..."*

Piero Pasqualini



A close-up photograph of a clear wine glass filled with white wine, resting on a rustic wooden surface. The background is a soft-focus green landscape, possibly a vineyard or forest, with sunlight filtering through the leaves.

Il Vino di terra e di mare

Che a ben guardarle, le vigne della Liguria, ti sembra di sentire la tensione che percorre il loro equilibrio, abbaricate come sono alla montagna, rivolte verso quel fiero mare che, onda dopo onda, chiede alla terra di inarcarsi un po', perchè esso possa idealmente prender slancio e raggiungere tralci e foglie, acini e pampini. Figli anche un po' suoi, ai quali trasmette non solo riflessi di luce, ma quel sangue salmastro che genera vini impossibili da confondere.

Ristorante ALTAMAREA

Banchina Medaglie D'oro, 20 - 18100 Imperia - Tel. 0183 666310

Ravioli di gamberi e burrata



Difficoltà
Media

Preparazione
1 ora

Cottura
5 minuti

Personne
4

Ingredienti

Per il ripieno:

- 200 grammi di gamberi sgusciati
- 125 grammi di burrata
- Scalognino q.b.
- Maggiorana q.b.
- Una patata lessa
- Un uovo
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Per la pasta fresca:

- 4 uova intere
- 250 grammi di semola rimacinata
- 250 grammi di farina 00

Per il condimento:

- Pomodorini pachino q.b.
- Basilico q.b.
- Pinoli q.b.
- Burrata q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Bisque di gamberi (opzionale) q.b.

Procedimento

Tagliate a pezzettini di circa 2 centimetri i gamberi, tritate lo scalogno e mettetelo in una padella con olio extravergine di oliva e soffriggere lo scalogno. Aggiungere i gamberi e fare cuocere per circa 5 minuti a fuoco alto. Lasciare raffreddare e aggiungere l'uovo, la burrata tagliata a cubetti, la maggiorana e la patata schiacciata e amalgamare il tutto.

Per la pasta, impastare la farina con le uova, lasciare riposare per circa 1 ora, stendere la pasta e formare il raviolo con la forma desiderata.

Per il condimento, scaldare in una padella l'olio extravergine di oliva con i pinoli e aggiungere i pomodorini. Cuocere in abbondante acqua salata i ravioli (circa 5 min) scolare e amalgamare al sugo. Guarnire con dei piccoli pezzettini di burrata a piacere.

Il Ristorante Altamarea della Spiaggia d'Oro è gestito direttamente dalla Famiglia del "Lorenzina". Il Locale è situato direttamente sul bellissimo arenile di Porto Maurizio. Dispone di una sala interna elegante e curata e di un dehor esterno direttamente sulla sabbia, agibile tutto l'anno grazie al clima meraviglioso della nostra città. La cucina propone piatti di mare e di terra, utilizziamo materie prima di assoluta qualità prediligendo i prodotti a km0. La cantina curata dal Nostro Sommelier Franco, dispone di oltre 100 etichette con eccellenze Regionali, Italiane ed estere di notevole qualità.



Ricetta creata dallo Chef Giorgio Pario

GRE.CO FOOD SERVICE

Via Marte, 16/1 - 18100 Imperia - Tel. 0183 60028

www.grecocarni.it • info@grecocarni.it

Paccheri aglio olio e peperoncino con calamari e broccoli



Difficoltà
Media

Preparazione
30 minuti

Cottura
30 minuti

Personne
4

Ingredienti

- 500 grammi di paccheri
- 250 grammi di calamari
- 250 grammi di broccoli
- Aglio q.b.
- Peperoncino q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

Pulire i calamari e tagliarli a julienne. Riscaldare una padella contenente aglio, olio e peperoncino e arrostire i calamari per 25 minuti. Aggiungere le cime di broccolo precedentemente sbozzinate nella stessa acqua di cottura che si utilizzerà per la pasta e far insaporire per 5 minuti. Cuocere i paccheri al dente, scolarli e saltarli nella padella con i broccoli e i calamari.

La nostra azienda, con un parco mezzi di sette veicoli a temperatura controllata che consegnano in Liguria e Costa Azzurra e spedizioni anche in altre regioni, può vantare un servizio consegne giornaliero praticamente ineccepibile. L'impegno che mettiamo al servizio della nostra clientela ci porta inevitabilmente a non porci limiti e a cercare di migliorarci sempre. È questa nostra visione che ci ha permesso un ulteriore salto di qualità, diventando partner seri e affidabili per i nostri clienti del canale horeca. La nostra azienda è in grado infatti di soddisfare qualsiasi tipo di esigenza inerente al food service.

Ricetta creata dallo Chef Federico Pinasco



GRE.CO FOOD SERVICE

Via Marte, 16/1 - 18100 Imperia - Tel. 0183 60028

www.grecocarni.it • info@grecocarni.it

Pollo campese arrosto con patate e champignon



Difficoltà
Media

Preparazione
30 minuti

Cottura
40 minuti

Personne
4

Ingredienti

- Un pollo campese (allevato all'aperto senza antibiotici) del peso di circa 2 kg
- 1/2 kg di champignon
- 1 kg di patate
- Burro q.b.
- Aglio q.b.
- Rosmarino q.b.
- Pepe q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Legare il pollo per conferirgli uniformità. Cospargerlo di burro, aglio, rosmarino e sale a piacere, sia all'esterno che all'interno. Tagliare le patate a cubetti regolari e gli champignon in pezzi della stessa dimensione.

Preriscaldare il forno a 200°C e infornare il pollo su una griglia; dopo 15 minuti infornare le patate e gli champignon salati e pepati su una teglia, sotto la griglia. Verificare la cottura dopo un'ora.

Il Campese, pollo allevato all'aperto senza uso di antibiotici, è accuratamente selezionato tra le migliori razze. È libero di razzolare all'aperto in ampi spazi coperti di vegetazione, è 100% italiano, ha un'alimentazione 100% vegetale senza farine e grassi di origine animale, a base di cereali, soia, sali minerali e no OGM ed è lavorato con 100% energia rinnovabile. Gli allevamenti di Campese sono dotati di finestre che si aprono su ampi spazi recintati dove i polli possono razzolare dall'alba al tramonto e rientrare nei box per cercare riparo. Gli allevamenti di Campese (circa un centinaio) sono ubicati tutti in Puglia, un'area particolarmente favorevole per il clima temperato.

Ricetta creata dallo Chef Federico Pinasco





La ristorazione da protagonisti

Vendita e Assistenza Autorizzata



Ci rivolgiamo ai protagonisti della ristorazione professionale, fornendo attrezzature dei marchi più prestigiosi sia per la preparazione, conservazione, cottura e presentazione di cibi e bevande che per il lavaggio stoviglie e dei tessuti. Forniamo una consulenza pre-vendita che si concretizza con lo studio e la progettazione di impianti completi, di alta qualità completamente personalizzati sulle esigenze di ogni singolo Cliente. Possiamo assicurare una tempestiva assistenza post-vendita grazie ai nostri tecnici qualificati in tutta le riviera ligure di ponente ed anche oltre confine.

Regione Torre Pernice, 15/G

17031 ALBENGA (SV)

+39 0182 58 04 28

luciano@beffiluciano.it



Ristorante IL CAMINETTO

Via Olanda, 1 - 18013 Diano Marina (IM) - Tel. 0183 494700
www.ilcaminettodianomarina.it - www.ristoranteilcaminetto.it



Tagliatelle all'uovo con sugo di aragosta

Difficoltà
Media

Preparazione
30 minuti

Cottura
15 minuti

Persone
4

Ingredienti

- 4 aragoste di medie dimensioni
 - Olio Taggiasco q.b.
 - 1 spicchio d'aglio tritato
 - Vino bianco per sfumare q.b.
 - 200 grammi di pomodorini di altissima qualità
 - Qualche ciuffo di prezzemolo e finocchietto selvatico finemente tritati
 - Peperoncino q.b.
- Per la pasta fresca:
- 400 grammi di farina 00
 - 4 uova fresche
 - Sale q.b.

L'autenticità della cucina tipica del territorio è la principale caratteristica del ristorante Il Caminetto. Dall'incontro tra stagionalità e disponibilità di prodotti locali della Riviera Ligure, nascono i nostri piatti sempre nuovi e gustosi. Ogni proposta è preparata con particolare attenzione e cura. Le pietanze sono semplici, leggere e appetitose, preparate ogni giorno con ingredienti freschi di prima scelta e prodotti locali direttamente dal nostro Chef. Non mancano mai le paste fatte in casa, la fantastica carne piemontese, la focaccia, la selezione di formaggi del territorio e naturalmente il pesce fresco secondo mercato. Lasciatevi trasportare in un viaggio di puro piacere gastronomico: sapori antichi abbinati ad una selezione dei migliori vini locali e nazionali vi aspettano al Caminetto di Diano Marina.

Procedimento

Per la pasta fresca.

Con la farina 00, preparare la classica fontana sulla spianatoia. Spolverizzare tutt'intorno un po' di sale e sgusciare le uova al centro. Sbattere leggermente queste ultime con una forchetta, quindi iniziare a incorporare un po' di farina presa dai bordi del cratero. Quando l'impasto comincerà a prendere consistenza, lavorarlo a piene mani. Dopo aver impastato almeno 8/10 minuti in modo energico, formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciare riposare per almeno 30 minuti. Usando la macchina apposita, stendere l'impasto porzionato e spolverato di farina, ripiegandolo in 2-3 strati e passandolo nuovamente nei rulli finché la pasta si presenta omogenea e assume una forma regolare. Infine tagliare nel formato preferito.

Pulire e tagliare a metà per il lungo le aragoste. Mettere in una padella capiente, olio e aglio e una punta di peperoncino frantumato, lasciare insaporire per 1 minuto circa poi aggiungere le aragoste dal lato della carne. Quando iniziano a "colorarsi" girarle e sfumare con il vino. Aggiungere i pomodorini tagliati in 4 parti, il prezzemolo e il finocchietto. Lessare la pasta in abbondante acqua salata assicurandosi di avere il sugo di aragosta quasi pronto prima di "buttare" la pasta in padella. Per il servizio, se si vuole lasciare la preparazione nella padella, amalgamare bene la pasta con il sugo facendo attenzione a non rompere le aragoste. Se si preferisce portare al piatto, togliere le aragoste prima di mettere la pasta in padella e tenerle da parte; amalgamare la pasta con il sugo, porzionarla nei 4 piatti e posizionare l'aragosta per ultima.

Ricetta creata dallo Chef Andrea Tagliabue



Un fiore che è convivio

Sei così fragile e delicata, mimosa, eppure nelle tue morbide e vellutate sfere porti la potenza del sole di primavera che, al risveglio dal suo pallido sonno invernale, saluta il mare della Liguria. Annusarti è una gioia non solo per l'olfatto affamato di odori rigeneranti, ma per il tatto, quando la tua sofficità sfiora la pelle del viso.

Le tue foglie piccole e discrete e i tuoi teneri globi sono esempio di allegro convivio che si esprime attraverso una rinnovata luce.



Azienda Agricola RZERO GROUP

Regione Campastro, Frazione Leca - 17031 Albenga (SV) - Tel. 335 7810163

www.piantearomatichebiologiche.it - info@raverabio.com

Polenta di lenticchie rosse e ceci
con gamberi bianchi, novellame di Noli,
petali di salvia, estragon e nemesia.



Difficoltà
Media

Preparazione
30 minuti

Cottura
10 minuti

Personne
4

Ingredienti

- 50 grammi di farina lenticchie rosse Linea Artisan
- 50 grammi di farina ceci Linea Artisan
- 200 millilitri di acqua
- 12 gamberi bianchi di Noli
- 12 calamaretti novelli di Noli
- Petali di salvia, estragon e nemesia q.b.

Procedimento

In due pentolini diluire le farine con 100 millilitri di acqua e portare alla temperatura di 70°C (un po' più che tiepido). Privare i gamberi del carapace, pulire il novellame dalle interiora e cuocere al vapore per 3 minuti.

Nel piatto di portata fare uno strato a cerchio di polenta di lenticchie e uno di polenta di ceci, appoggiarvi i Gamberi e il novellame.

Decorare con la salvia che sarà la nota fresca, con l'estragon che darà la nota di anice e con la nemesia per la nota speziata.

Fiori eduli e aromi biologici, mangiare sano. Tutte le nostre piante nascono, crescono e arrivano nelle vostre mani senza entrare MAI in contatto con prodotti chimici. Una garanzia per la vostra salute e un piacere per il palato. Siamo nel cuore della Piana di Albenga, la più grande pianura della Liguria. Qui le piante aromatiche e i fiori tipici della macchia mediterranea, trovano un habitat ideale.

Ricetta creata dallo Chef Fabrizio Barontini





Il Basilico cantastorie

Non ha bisogno di far grandi scene da luci della ribalta lui. Il suo verde - verde basilico ligure, come altro vuoi chiamarlo - assieme a quelle piccole foglie delicate che, se non le trattì bene, diventan nere di rabbia, bastano già a scuotere i tuoi ricordi olfattivi e a far galoppare i tuoi pensieri. Potente, balsamico, eppure regressivo e tranquillizzante cantastorie, il basilico ligure racconta la leggenda del pesto, assieme a tante altre. Basta un solo suo tocco perché nel tuo piatto tutto cambi.

Ristorante GRANI DI PEPE

Via Roma, 5 - 17031 Ortoviro (SV) - Tel. 0182 547245

www.granidipepe.biz - info@granidipepe.biz

Capponmagro della tradizione ligure

GRANI
di
PEPE

Difficoltà
Media

Preparazione
1 ora

Cottura
15 minuti

Persone
4

Ingredienti

- Una rapa rossa
- 3 kg di pesce
- Carote/patate/scorzonera a seconda della stagione
- Gallette q.b.
- Aceto q.b.

Procedimento

Per prima cosa cuocere a vapore separatamente la rapa rossa e le verdure. Cuocere allo stesso modo il pesce per circa 10/15 minuti a seconda del peso, quindi far raffreddare il tutto. Pulire il pesce dalle lische e dalle spine e condirlo con olio, sale e pepe. Utilizzando uno stampo di qualsiasi forma, comporre il capponmagro: ricoprire il fondo con la barbabietola rossa e creare strati di pesce e verdura fino a esaurimento degli ingredienti. Bagnare le gallette nell'aceto, posizionarle sopra gli strati e lasciare a riposare in frigorifero. Servire con salsa verde, uova sode, molluschi e crostacei.

Il ristorante Grani di pepe ha aperto nell'ottobre 2009 ed è tutt'ora condotto dallo stesso proprietario. Un ambiente sportivo ed elegante dove si possono gustare piatti della tradizione ligure, pasta e dolci fatti in casa. Carta dei vini, liguri e non, e per chi ha piacere ampia scelta di distillati.

Ricetta creata dallo Chef Andrea Siri



Sta su da sola!

Senza conservanti

Senza addensanti

Senza stabilizzanti

La Panna Alberti:
pura crema di latte,
da sola.



LATTE ALBERTI

G. Alberti & C. S.p.A.

Via Nazionale SS28, Regione Aribaga - 18027 Pontedassio (IM)

Tel. 0183 5791 - www.lattealberti.it - info@lattealberti.it



Riso al latte

Difficoltà
Facile

Preparazione
2 minuti

Cottura
20 minuti

Persone
4

Ingredienti

- ½ litro di latte fresco intero
- ½ litro di acqua
- 300 grammi di riso Arborio, Carnaroli o Roma
- 3 cucchiali di olio d'oliva
- Sale q.b.
- 3 cucchiali di Grana Padano grattugiato

Procedimento

Ci sono due modi per preparare il riso al latte. Si pone sul fuoco mezzo litro di latte insieme ad altrettanta acqua. Quando inizia l'ebollizione si aggiunge il riso, tre cucchiali d'olio d'oliva e poco sale. Si continua la cottura, sempre rimescolando, per una ventina di minuti fino a quando il riso è cotto. Si serve aggiungendo il Grana Padano grattugiato. In alternativa, si lessa prima il riso in acqua e sale ma per poco tempo. Si fa bollire il latte (mezzo litro con l'aggiunta di altrettanta acqua). Si aggiunge man mano il riso, sempre rimescolando. Verso la fine della cottura (dopo una ventina di minuti) si aggiungono tre cucchiali d'olio di oliva e tre cucchiali di Grana Padano grattugiato.

Come per tutti i cibi che acquistiamo ogni giorno, anche per il latte è importante riporre la fiducia in un'azienda produttrice locale conosciuta. Da sempre Latte Alberti lavora per garantire ai suoi consumatori l'origine e la qualità della materia prima. Ma non solo, dedica tante cure al miglioramento del suo latte all'origine: a partire da una accurata selezione degli allevamenti. Dal 1948, il premio che appaga e giustifica gli sforzi è la soddisfazione dei nostri affezionati clienti.

Ricetta tratta dal libro
La cucina del ponente ligure
Lucetto Ramella - Dominici Editore
Imperia - Prima Edizione 1992



Ristorante LA RUOTA

L.go Varese, 25 - 1800 Imperia - Tel. 010 61206
www.laruotaimperia.com - info@laruotaimperia.com



Acciughe ripiene di trombette su cuore di bue alla bottarga di muggine

Difficoltà
Media

Preparazione
20 minuti

Cottura
20 minuti

Persone
3

Ingredienti

- 36 acciughe
- 500 grammi di trombette in fiore
- 2 uova
- 100 grammi di pangrattato
- 2 mazzetti di basilico
- 2 spicchi d'aglio
- 10 grammi di pinoli
- Una cipolla di Tropea tritata
- 3 pomodori cuore di bue
- 10 grammi di bottarga di muggine

Situato nel Borgo più caratteristico di Imperia, Borgo Foce, dal 1979 il Ristorante La Ruota propone una cucina di mare improntata sul pescato locale, accompagnato da verdure e oli delle vallate circostanti. Nel dehor fronte mare, anche in pieno inverno grazie al clima mite tipico del Ponente Ligure, potete gustare le nostre specialità in un'oasi di tranquillità a due passi dal centro storico della città.

Procedimento

Pulire le acciughe avendo cura di eliminare la spina centrale, mantenendo i filetti uniti.
Preparare la farcia. Lavare e tagliare a rondelle le trombette. Soffriggere queste ultime con aglio e cipolla, quindi portare a cottura a fiamma viva. Una volta fredde, inserire le trombette in un robot da cucina con il basilico e frullare aggiungendo le uova, uno alla volta. Incorporare il pangrattato fino al raggiungimento della consistenza desiderata (circa metà dose) e aggiustare di sale. Stendere 18 acciughe con la pelle rivolta verso il basso in una teglia unta. Applicare su ogni acciuga un cucchiaio di farcia e appoggiare 3 o 4 pinoli al centro. Coprire con le restanti 18 acciughe, in questo caso con la pelle rivolta verso l'alto. Applicare una leggera pressione, cospargere di pangrattato e infornare con uno spicchio d'aglio a 180°C per circa 20 minuti. Durante la cottura, tagliare i pomodori cuore di bue a spicchi e cospargerli con polvere di bottarga. Per l'impiattamento, appoggiare l'acciuga sul pomodoro e accompagnare con misticanza e fiori di zucca se graditi.

Ricetta creata dallo Chef Simone Motzo



Ristorante DALLA PADELLA ALLA BRACE

Via dell'Ospedale, 31 – 18100 Imperia Oneglia - Tel. 0183 294159
www.dallapadellallabrace.com - info@dallapadellallabrace.com



Polpo "rosticciato" su crema di zucca

Difficoltà
Media

Preparazione
30 minuti

Cottura
130 minuti

Persone
4

Ingredienti

- Un polpo medio
- Una zucca di medie dimensioni
- Una patata
- Una cipolla
- Un mazzetto di aromi: rosmarino e salvia
- Olio extravergine di taggiasca q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Una manciata di capperi dissalati

Procedimento

Fare bollire il polpo in court bouillon classico per circa due ore, più o meno a seconda della pezzatura del polpo, scolare e lasciare raffreddare.

Cuocere la zucca, dopo averla dadolata, in soffritto di cipolla con l'aggiunta di una patata anch'essa dadolata e un tronchetto di salvia e rosmarino, olio extravergine di taggiasca e sale q.b. Terminata la cottura togliere il tronchetto di aromi, aggiungere un pizzico di pepe e frullare il tutto, con olio a filo, fino a ridurlo a crema.

Rosticciare il polpo in padella con un filo d'olio. Impiattare la crema di zucca a specchio, tritare e disidratare un pizzico di capperi dissalati e adagiare il polpo guarnendolo con aromi freschi.

Consigliamo un buon pigato come vino di accompagnamento.

Ricetta creata dallo Chef Andrea Richero

Nato come trattoria pausa pranzo, il locale ha via via cambiato pelle ed oggi è una osteria dello slow food con una cucina moderna nella presentazione dei piatti ma radicata nel territorio per prodotti e tradizione.

La filosofia è quella di una cucina semplice, pane fatto in casa e verdure in gran parte di propria produzione.





L'inizio della nostra storia

La torrefazione Brasiliiana nasce ad Imperia nel 1959

La sfida gourmet

Nel 2006 apre nel cuore della città la caffetteria gourmet Pianeta Caffè, prima nel suo genere sul territorio



La formazione SCA

Dal 2018 Roberto diventa trainer SCA (Specialty Coffee Association) e si occupa di formazione con corsi professionali riconosciuti a livello internazionale e consulenze per aziende del settore e professionisti

La svolta Specialty

Dal 1997 Roberto Giuliani propone Specialty Coffee e blend di qualità, tostati ad arte con passione e professionalità

Il nuovo brand Caffè²¹¹

La passione per il proprio lavoro, la continua ricerca ed il desiderio di promuovere il caffè di qualità, portano nel 2017 alla nascita del nuovo brand Caffè²¹¹, creato come linea top per Specialty e preziose miscele 100% arabica



Dove siamo e contatti

Brasiliiana sas Via Nazionale 111 Imperia - mobile +39 329 2982444

Pianeta Caffè Piazza S. Giovanni 3 Imperia - tel +39 0183 211059

Servizio HO.RE.CA: Mattia Giuliani - mobile +39 393 9726364

Consulenza e formazione: Roberto Giuliani - mobile +39 329 2982444

Ristorante SAILOR'S & GUSTO

Via Sant'Antonio, 48 - 18100 Imperia - Tel. 0183 667028; 335 1577920

www.sailorsegusto.it

Calamaretto scottato timballino di riso venere e brunoise di verdurine al curry



Difficoltà
Media

Preparazione
60 minuti

Cottura
45 minuti

Persone
4

Ingredienti

- 4 calamari freschi da 100 grammi
- 160 grammi di riso venere
- 0.5 litri di brodo di pesce
- Una carota
- Una zucchina
- Una costa di sedano

Procedimento

Tagliare le verdure a brunoise e saltarle in padella. A fine cottura aggiungere mezzo cucchiaino di curry. Pulire i calamari, aprirli in senso verticale e inciderli nella parte interna con tagli sottili, creando un motivo a scacchiera. Nel frattempo cuocere il riso venere come fosse un risotto, bagnandolo con il brodo di pesce per almeno 45 minuti. A fine cottura, mantecarlo con una noce di burro. Porre il riso all'interno di coppa pasta del diametro di 5 centimetri e fare rassodare in frigorifero. In una padella antiaderente cuocere il timballino affinché si crei una leggera crosticina. Dopo aver tolto il riso mettere i calamari in padella appoggiandoli sulla parte incisa: si arrotoleranno spontaneamente. Infine montare il piatto come da immagine con riso, verdure e calamari.

Ricetta creata dallo Chef
Stefano Terenzi

Nel 2001 nasce il Sailor's nella piazzetta San Antonio a Porto Maurizio (Imperia), da sempre un angolo suggestivo di un antico borgo di pescatori. Lì, i nostri nonni, per ben 50 anni, hanno avuto una pescheria specializzata nelle acciughe sotto sale. In quegli stessi luoghi che ci hanno visto bambini, abbiamo deciso di creare il nostro ristorante...il Sailor's. Un luogo magico dove si possono assaporare piatti della tradizione ligure come il cappon magro, il Ciuppin e le acciughe ripiene...il tutto in uno scenario d'altri tempi. Nelle sere d'estate la piazzetta diventa la cornice romantica per una cena in compagnia mentre, in inverno, il ristorante si apre all'interno di una antica chiesa sconsacrata del 1200, tra le volte in mattoni e le nicchie dei vini.



Ristorante LORENZINA MARE

Via Boine, 15 / Corso Garibaldi 29 - 18100 Imperia

Tel. 0183 666264

info@coralloimperia.it



Sformatini di Gamberetti

Difficoltà
Media

Preparazione
45 minuti

Cottura
55 minuti

Persone
6

Ingredienti

Per gli sformatini:

- 250 grammi di gamberetti
- 3 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 15 centilitri di latte
- 25 centilitri di panna
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.

Per la salsa:

- Le teste dei gamberetti
- 30 grammi di burro
- 2 cucchiali di cognac
- 50 centilitri di fumetto di pesce
- 1/2 mazzetto di basilico
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Pre-riscaldare il forno a 160°C. Sgusciare i gamberetti, conservando le teste per la salsa, e passarli nel frullatore. In una terrina unire i tuorli, l'uovo intero, il latte, la panna e la noce moscata, salare e unire i gamberetti frullati. Versare il composto negli stampini e cuocere in forno, a bagnomaria, per 35 minuti. Per la salsa fondere la metà del burro in una casseruola. Aggiungere le teste dei gamberetti, bagnare con il cognac e mescolare. Unire il fumetto ed il basilico e far sobbollire per 20 minuti su fiamma bassa. Filtrare la salsa e ridurla fino a che non si sarà addensata. Aggiungere il restante burro e aggiustare di sale e pepe.

Distribuire gli sformatini caldi nei piatti e versare la salsa attorno, guarnire con foglie di basilico.

A sbalzo sul Mar Ligure, Lorenzina Mare si trova sulla passeggiata a mare di Porto Maurizio.

I punti di forza? La nostra cucina è un mix delle nostre due anime. L'eccellenza degli ingredienti di mare e montagna, il panorama, il Giardino degli Aromi, la passione della nostra brigata e...i Clienti felici. Il pescato è del giorno, gli ingredienti di stagione, il tartufo profumato e gli aromi dal giardino.

Ricetta creata dalla Chef Nicolina Boeri



Ristorante LORENZINA

Via Nazionale, 65 - 18024 Pornassio (IM) - Tel. 0183 325044

lorenzina@uno.it

Polenta di Grano Saraceno con Crema ai Funghi



Difficoltà
Media

Preparazione
60 minuti

Cottura
35 minuti

Personne
8

Ingredienti

Per la polenta:

- 1 chilogrammo di patate
- 250 grammi di farina 00
- 50 grammi di farina di grano saraceno
- Sale q.b.

Per la crema:

- 50 grammi di funghi porcini essiccati
- Un porro
- 250 grammi di crema di latte
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Sbucciare le patate e bollire in acqua salata. A metà cottura creare una fontanella al centro della pentola, quindi aggiungere le farine e continuare a cuocere. A cottura ultimata, eliminare parte dell'acqua di cottura e "pestare" patate e farina fino ad ottenere un composto omogeneo. Impiattare e ricoprire con abbondante crema.

Per la crema.

Reidratare i funghi in acqua tiepida. In una casseruola rosolare il porro affettato finemente con l'Olio Extra Vergine di Oliva ed un filo d'acqua. Tirare grossolanamente i funghi ammollati, la crema di latte ed il sale. Portare il tutto ad ebollizione e servire insieme alla polenta.

Nonna Lorenzina era di Nava e lì ha aperto il suo ormai storico ristorante che ha nutrito e viziato intere generazioni di vacanzieri per oltre 70 anni.

Abbiamo ereditato la sua passione, le sue ricette legate al territorio e il suo amore per gli ospiti. Il nostro punto di forza? I funghi e le ricette di montagna.

Ricetta creata dalla Chef Cristina Bertora



Miele

stelle e lampare

Di oro pallido e rame intenso, di bronzo e castano è fatto il miele della Liguria, nato dal miracolo delle api che si intreccia con il lavoro dell'uomo. Esso origina da una flora speciale che nel proprio DNA porta terra e acqua salata. I suoi colori sono quelli del tramonto che, all'orizzonte, saluta la costa e la montagna, dando loro appuntamento nel nuovo giorno e lasciando al buio il privilegio di far brillare stelle e lampare.



Ristorante DA U TITTI Riccardo&Chiara

Via F. Dolmetta, 2 (13,02 km) - 18017 Lingueglietta (IM) - Tel. 0183 754510

DA U TITTI
Riccardo & Chiara

Lumache al burro, prezzemolo, aglio nero fermentato, chili, mandorle

Difficoltà
Media

Preparazione
60 minuti

Cottura
120 minuti

Persone
4

Ingredienti

- Per le lumache
- 28 lumache spurate
 - 500 grammi di burro demi-sel
 - Una foglia di alloro
 - 6 gambi di prezzemolo
- Per la salsa al prezzemolo
- 200 grammi di prezzemolo sfogliato e lavato
 - 2 tuorli
 - 1 uovo
 - 10 capperi dissalati
 - 2 acciughe dissalate
 - 20 grammi di aceto di vino
- Per la salsa chili
- Un peperone rosso
 - 10 pomodori ben maturi
 - Uno spicchio aglio
 - Una costa di sedano
 - 2 carote
 - 2 cipolle bionde
 - 20 grammi di zucchero
 - 10 grammi di sale
 - Cannella, chiodi di garofano, ginepro, anice stellato, fieno greco q.b.
- Per la salsa di mandorle
- Mandorle Sicilia pelate e tostate q.b.
 - Acqua q.b.
- Per la salsa all'aglio nero fermentato
- 10 spicchi di aglio nero fermentato
 - 150 grammi di olio d'oliva
 - 25 grammi di acqua tiepida
 - Sale q.b.

Un piccolo ristorante gestito da due giovani Riccardo e Chiara, innamorati di questa terra, appena dietro le alture di Imperia, a Lingueglietta. Dispone di una sala interna e una terrazza estiva. Locale che dispone di 30 coperti, con una cucina improntata sulla creatività, senza dimenticare i prodotti del territorio e la stagionalità. L'intera carta viene cambiata ogni 2 mesi.

Procedimento

Fondere il burro con la foglia di alloro e i gambi di prezzemolo e soffriggere per 1 minuto. Sbollentare le lumache in acqua bollente per 30 minuti, scolarle, versarvi il composto di burro e cuocere per altri 30 minuti a fuoco molto basso e pentola semicoperta. Il burro non deve mai friggere: aggiungere pochissima acqua se necessario. Una volta cotte le lumache, farle raffreddare e riporle in frigorifero per almeno una notte. Frullare le foglie di prezzemolo con l'olio, i capperi, le acciughe e filtrare il composto ottenuto con un colino a maglia fitta. Montare l'uovo e i tuorli con l'olio ottenuto fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiustare l'acidità della salsa con l'aceto di vino. Sbollentare i pomodori in acqua bollente per 1 minuto e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Pelarli e togliere i semi. Tagliare tutte le verdure e farle rosolare con olio extra vergine per 2-3 minuti, aggiungere i pomodori, lo zucchero e sale e cuocere a fiamma bassa per 1 ora. Aggiungere poca acqua se si dovesse asciugare troppo la salsa. A fine cottura, aggiungere le spezie messe in una garza, coprire la salsa con pellicola e lasciare riposare una notte. Il giorno seguente togliere la garza e frullare. Tostare le mandorle in forno a 180°C per 10 minuti, lasciarle raffreddare e frullarle con l'acqua fino ad ottenere una salsa cremosa. Frullare l'aglio nero fermentato con olio, acqua e sale fino ad ottenere una salsa. Scaldare le lumache per sciogliere il burro. In una fondina disporre la salsa al prezzemolo e proseguire con le altre tre salse intervallate l'una con l'altra. Completare con le lumache calde. Servire con chips di topinambur e insalata di sedano rapa.

Ricetta creata dallo Chef Riccardo Farnese





Food  Service

All'interno del nostro stabilimento di produzione, gestiamo uno spaccio per la vendita al dettaglio anche in piccole quantità e con servizi personalizzati a prezzi più che competitivi; i prezzi riservati ai nostri clienti al dettaglio, infatti, sono sempre e comunque da ingrosso. Il nostro intento è soddisfare un vasto pubblico dalle esigenze diverse, dal negoziante al ristoratore, nonché il consumatore finale, che sempre più cerca carni di qualità a prezzi convenienti. Abbiamo quindi adattato la nostra struttura di produzione e vendita per accogliere al meglio il cliente direttamente in sede, dove anche le richieste più particolari per taglio o quantità vengono ascoltate e soddisfatte in modo corretto, professionale e veloce.

... E NON SOLO CARNE

Presso la nostra azienda, il consumatore finale potrà acquistare una vasta gamma di articoli disponibili. Ordinate comodamente da casa via telefono al numero 0183 60028 o via e-mail scrivendo a ordini@grecocarni.it. Venite a ritirare la spesa quando volete, sarà nostra premura farvi trovare la merce già pronta risparmiando così tempo prezioso.

GRE.CO. FOOD SERVICE

Via Marte, 16/1 - 18100 Imperia

www.grecocarni.it

Una tradizione famigliare dal 1953



CI IMPEGNIAMO A SOSTENERE I CONTADINI DEL NOSTRO TERRITORIO



LA VITA SPESA AL MEGLIO



La Spesa intelligente

Arimondo®



ALASSIO, Via Mazzini, 28/30

ALBENGA, Via Al Piemonte, 19 - Regione Carrà

ALBENGA, Via Mazzini, 38

DIANO MARINA, Via Roma, 92

IMPERIA, Via Viesseux, 10

VILLANOVA D'ALBENGA, Via Albenga, 42