



# Bon appétit

---

“il gusto che riparte”  
2022



Quest'opera è stata realizzata dal Centro Stampa Offset e da  
Rivieraeventi.it con la preziosa collaborazione di  
Grafiche Amadeo.

I marchi registrati e altro materiale grafico e testuale facente riferimento  
ai Ristoranti e alle Aziende presenti sono di esclusiva proprietà degli stessi  
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.

© 2021 Centro Stampa Offset e Rivieraeventi.it  
Tutti i diritti riservati.

Distribuzione gratuita – Dicembre 2021

# Bon appétit

---

Volume 2

## Il gusto che riparte

Un grazie di cuore a tutti i Ristoratori e alle Aziende  
che ci hanno dato fiducia,  
al dott. Lucio Carli e al dott. Marco Rogliatti  
per il loro prezioso contributo.

E' la Liguria,  
terra leggiadra,  
la mia terra.

Claudia Amadeo

Per il secondo anno l'edizione di Bon Appétit dedicata alla cucina ligure, rappresentata dalle sue tipicità territoriali, dai suoi produttori e dai ristoratori, torna con un'edizione rinnovata.

È un'opera che conferma di credere nell'enogastronomia di una terra fatta di montagne e mare, viticoltura e pastorizia "eroiche", ma che porta in sé il valore di un termine nuovo, forse abusato, ma emblematico: ripartenza.

Per questo abbiamo voluto affidare a un imprenditore ligure il compito di introdurre i contenuti di Bon Appétit Volume 2, il dott. Lucio Carli della Fratelli Carli, azienda che dal 1911 contribuisce a costruire un pezzo della Liguria a tavola.

Abbiamo pensato non a una narrazione, ma a un dialogo con un amico, seduti a una tavola - ora che, finalmente e speriamo presto senza più limiti, possiamo di nuovo farlo - davanti a un pasto autentico e semplice, di quelli che si improvvisano quando persone care suonano alla porta, orchestrato dal re della cucina tricolore: l'olio di oliva.

## #OLIODIOLIVA

***Dott. Carli, scorrendo le pagine di Bon Appétit 2 c'è una presenza costante: l'olio di oliva. Quanto è importante questo alimento nella cucina ligure?***

Il viaggio dell'Olio iniziato più di 6000 anni fa sulle Coste del Mediterraneo Orientale ha portato questa pianta fin sulle nostre colline affacciate sul mare, qui la mano forte dell'uomo a partire dal 1600 ha trasformato la sterpaglia e il bosco, nelle famose terrazze liguri dove le piante di Taggiasca hanno trovato la loro casa ideale. Più di 220.000 km di muri a secco, (5 volte il giro della terra!) solo nella Provincia di Imperia e allora l'oro liquido ha cominciato a uscire dai tanti frantoi. Dal 1800 l'olio ha viaggiato da tutto il Mediterraneo verso i porti di Imperia per dare vita alla famosa Miscela Riviera che ripartiva subito per raggiungere le cucine di tutto il mondo.

Oggi l'extravergine ligure è un olio dal fruttato leggero amato da tutti per la sua straordinaria dolcezza con quelle punte di mandorla e pinolo che si sentono appena franto.

***Tra i valori sui quali si fonda la nostra pubblicazione, la sana alimentazione è fondamentale: perché l'olio di oliva è tanto importante in tal senso?***

L'olio è ideale per la sua composizione in acidi grassi in grado di regolare l'equilibrio tra colesterolo buono e cattivo, nel tempo le tante ricerche scientifiche fatte su questo meraviglioso condimento hanno messo in evidenza tanti altri componenti minori dalla vitamina E agli antiossidanti che lo rendono un prezioso alleato per la nostra salute.

***La ricerca della bellezza in tutte le sue forme è tema attuale; come colloca il nostro prezioso olio di oliva in questo contesto?***

Guardare un favoloso extravergine sgorgare dal frantoio con i suoi riflessi dal giallo al verde è già qualcosa di straordinaria bellezza, cogliere le sue note olfattive ci regala poi altre emozioni, quando poi lo portiamo alla bocca il quadro si completa: questa è la vera bellezza dell'olio.

Sapere poi che con i suoi preziosi componenti può essere ingrediente meraviglioso per formulare straordinarie creme di bellezza lo rende magnifico.

***Uno sguardo al futuro: il tema della salvaguardia dell'ambiente è molto attuale, oggi. Come Presidente del Onaoo, quali misure per contenere l'inquinamento ambientale sono previste nel processo produttivo dell'EVO?***

Più che parlare di processo produttivo parlerei dell'aspetto agricolo, mi piacerebbe vedere l'olio di oliva come l'artefice del recupero del nostro territorio, so bene di chiedere una cosa non facile perché come abbiamo detto i chilometri di terrazzamenti sono tanti e il loro recupero un'impresa impossibile, ma sognare di riportare le nostre fasce ad essere quella cattedrale descritta da Giovanni Boine sarebbe un risultato dovuto al nostro pianeta.

## MANGIARE BENE: PERCHÉ? MANGIARE BENE: DOVE?

Sono stato chiamato da un amico cuoco, uso il termine in italiano perché abitiamo in una terra, la Liguria di Ponente, che è la culla della cucina mediterranea, modello di alimentazione più efficace nella prevenzione di malattie come i tumori, il diabete e le patologie cardiovascolari (studio EPIC 2004), per scrivere la prefazione a questa, lasciatemi passare il paragone, "bibbia del palato".

Sono felice e orgoglioso di poter contribuire a questa sana guida al luogo del buon cibo, non un ristorante ma un tempio della prevenzione.

Noi siamo quello che mangiamo.

Partiamo da 45.000 anni fa, quando l'essere umano apparve sulla Terra, ma non spaventatevi, arriviamo velocemente ai nostri giorni, per capire che il nostro apparato digerente ha una storia di adattamento e capacità di ricavare ciò che ha bisogno da tutto quello che lo circonda. Secondo le più recenti ricerche nel campo della gastroenterologia, l'uomo è un insieme di microorganismi, definito MICROBIOTA (2018), che convivono e vivono insieme grazie al cibo che quotidianamente introduciamo nel nostro apparato digerente.

Quest'opera, minuziosa nel ricercare il "tempio" dove nutrire con gusto e piacere l'uomo, unire qualità del cibo, ovvero provenienza certificata e garantita dei nutrienti, alla qualità di produzione, abbinamento coscienzioso di nutraceutici, che come l'orchestra fa udire all'orecchio la melodia, così questi luoghi del cibo danno gusto alla gola e salute all'uomo.

Oggi siamo tutti di corsa, mangiamo un cibo processato, un cibo che quotidianamente ci ammalia, ci infiamma (Silence Killer, come dice Berry Sears).

Dallo studio EPIC arrivano alcuni risultati che si concentrano su dati antropometrici, i quali dimostrano che l'obesità è un fattore di rischio per tutti i tumori; più che BMI conta la circonferenza vita (dati del 2014).

La dietologia del futuro punta sulle proprietà dei cibi, ma aggiungo che siamo in una terra che può essere di esempio mondiale per la nutrizione e prevenzione, fatta con il piacere del gusto.

Meglio morire sani o malati?

Questa domanda dovremmo farcela tutti, almeno una volta al giorno.

Da giovani per essere sani da "grandi", da "grandi" per continuare a mantenere vitalità psico-fisica e/o ridurre patologie nascenti.

Nel 1996 due ricercatori, Potter e Steinmetz, dimostrarono che le diete ricche di vegetali e frutta (quindi fibre idrosolubili, sostanze antiox) riducono il rischio di ammalarsi di pressoché tutti i tipi di tumore.

Potrei andare avanti a scrivere... Ma no a un'altra puntata... spero di avervi dato lo spunto giusto per riflettere su quello che mangiamo, quando, con chi e dove.

Grazie Ugo Vairo per avermi permesso di appoggiare quest'opera.

Aforisma: Ho dei gusti semplicissimi, mi accontento sempre del meglio.

Un ringraziamento ai miei nonni contadini, ma biochimici a loro insaputa.

*Dottor Marco ROGLIATTI, farmacista  
Esperto in alimentazione e integrazione anti-age e sportiva  
Consulente scientifico di OLIVEA di Federico Castellari*



# Ristorante Il Gallo della Checca

Borgo Ponterotto, 31/B - 18020 Ranzo (IM)

Tel. 0183 318197 - ristgallocheccaranzo@gmail.com

www.ilgallodellacheccaranzo.it



Ricetta creata dallo Chef  
Ugo Vairo

A Ranzo, dal 1986, l'esperienza dello Chef Ugo Vairo, cavaliere del tartufo, garantisce un'accurata cucina gourmet. Entrando nel locale si vive un'atmosfera che appaga i sensi.

Il New York Times ha dedicato un articolo al noto locale, inserito nella Guida Michelin da oltre 20 anni e in Eurotoques Italia. Centinaia di etichette che sovrastano le pareti e la tartufoia a due passi dal locale, fanno vivere un'esperienza gourmet.

## Emozioni

Difficoltà *Media*

Preparazione 30'

Cottura 30'

Persone 4

### Ingredienti

- 400 g di riso *carnaroli*
- 200 g di olio EVO "Romanticolio"
- 2 Scalogni
- 100 g di burro
- Parmigiano Reggiano q.b.
- 1,8 lt di brodo di midollo di vitello
- Una patata *media*
- 4 funghi *porcini edulis*
- 8 gamberi di *Sanremo*
- 1 lime
- 2 foglie di *prezzemolo*
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Procedimento

Cuocere il riso con lo scalogno, 80 g di burro, un cucchiaio di olio e una parte di brodo.

Preparare la "Crema di Cepas" - Crema di Funghi Porcini.

In una casseruola unire 2 funghi porcini tagliati a cubetti, la patata, mezzo scalogno, un po' di olio EVO e una noce di burro; aggiungere il rimanente brodo e cuocere per 20 minuti a fuoco lento.

Al termine passare il tutto nel mixer e tenere in caldo.

Pulire i gamberi: 4 lasciarli interi, i rimanenti tagliarli a cubetti e metterli in infusione in olio e succo di lime. Salare e pepare.

Disporre il riso in quattro piatti caldi e contornarlo con la "Crema di Cepas". Decorare con i gamberi a dadini e disporre un gambero intero per ogni piatto.

Unire i rimanenti funghi a fette, a crudo.

# Ristorante Il Gallo della Checca

Borgo Ponterotto, 31/B - 18020 Ranzo (IM)

Tel. 0183 318197 - ristgallocheccaranzo@gmail.com

www.ilgallodellacheccaranzo.it



Ricetta creata dallo Chef Ugo Vairo

*La tartufaja del Gallo della Checca di Ranzo nasce nel 2008 grazie alla preziosa collaborazione dell'Associazione tartufai e tartuficoltori liguri con l'allora Presidente Sig. Maurizio Bazzano e della Provincia di Savona. Individuata una zona con terreno adatto alla crescita dei tartufi a pochi metri dal ristorante, vengono effettuati i primi carotaggi; successivamente grazie all'intervento dell'Università di Genova, vengono fornite piantine di nocciolo, rovere e cirno, micorizzate a dimora. Queste piantine hanno creato l'ambiente ideale per la crescita dello scorzone (tartufo estivo) e del nero pregiato.*

## Festival di Sanremo

**Difficoltà** Media

**Preparazione** 30'

**Cottura** 15'

**Persone** 4

### Ingredienti

- 8 gamberi di Sanremo
- 4 fette di pan brioche salato
- 100 g di riso integrale o riso venere
- 2 pomodori cuore di bue maturi
- 4 rondelle di foie gras di anatra
- 40 g di petali di tartufo nero
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio EVO q.b.
- 2 foglie di basilico
- 4 ciuffi di menta

### Procedimento

Lessare il riso con poco sale.  
Fare una concassè di pomodori - ovvero sbollentare rapidamente la pomatica in modo da eliminare la buccia - e ridurli a tocchetti; condire con olio e sale e aggiungere il basilico.  
Pulire 4 gamberi e tritarli finemente fino a raggiungere la consistenza di una tartare, poi condire con menta, olio, sale e pepe.  
Assemblare il piatto a strati usando un coppa-pasta: partire con una fetta di pan brioche e proseguire con la concassè di pomodori, il riso lessato, la tartare di gambero, il foie gras e finire con una generosa quantità di petali di tartufo.  
Per completare la preparazione adagiarvi un gambero intero (precedentemente pulito) e qualche ciuffo di menta.



# Il Tartufo Ligure

Il tartufo in provincia di Imperia c'è. Le testimonianze attuali parlano di appassionati che cercano e trovano tartufi, magari senza utilizzare metodi corretti. Esiste anche una legge regionale che disciplina la raccolta dei funghi e dei tartufi, che sono funghi ipogei. Si sviluppano sotto terra in simbiosi con le radici degli alberi o arbusti specifici. E anche in luoghi dove l'immaginario collettivo non sospetta. L'opinione comune porta verso boschi oscuri e umidissimi, verso l'immagine di una ricerca notturna, faticosa, con i cani o addirittura senza questo comunque indispensabile ausilio. Non è solamente così. Prova ulteriore è anche la creazione locale, legata a singoli proprietari, di qualche tartufaia, ovvero la messa a dimora di piante opportunamente micorizzate allo scopo di avere tartufi da raccogliere nei tempi opportuni, a seguito di condizioni climatiche favorevoli.

Il tartufo e i funghi sono alla fine dei veri protagonisti, apprezzati localmente, ricercati, venduti.

Se ne parla e se ne scrive. E c'è una consacrazione di un mito in una serie di ricette: da quelle della tradizione con tanti particolari e curiosità storiche a quelle dei funghi più rare e riscoperte da attenta ricerca territoriale fino alla specifica presenza del tartufo pienamente inserito nell'ambito del gusto mediterraneo.

Testo tratto dal volume **"Alla scoperta del tartufo nella Riviera dei Fiori"**  
di Claudia Fornara e Alessandro Giacobbe - Edizioni Amadeo

**ASSOCIAZIONE TARTUFAI & TARTUFICOLTORI LIGURI**

Piazza 4 novembre - Millesimo | Tel. +39 333 1035799 | E-mail: [ass.tartufai.liguria@quipo.it](mailto:ass.tartufai.liguria@quipo.it)



**#PrenditiTempo**  
per le persone che ami.



[www.tallonecarni.com](http://www.tallonecarni.com)

# Tallone Carni

Via Nazionale, 358 – 18100 Imperia  
Tel. 0183 54009 - info@tallonesnc.com  
www.tallonecarni.com



Ricetta creata dallo Chef Ugo Vairo

*Noi ci abbiamo messo settant'anni.*

*Come famiglia ci siamo presi il nostro tempo assaporando ogni istante per tre generazioni. Abbiamo dato importanza ad una stretta di mano, ad un consiglio. Ci siamo affezionati alle persone.*

*Adesso tocca a te.*

*#PrenditiTempo per le persone che ami. Assapora ogni istante e condividilo con loro il tuo tempo.*

*Con amore, Tiziana, Patrizia e Rossana Tallone.*

## Coeur de grondin de boeuf

**Difficoltà** Media

**Preparazione** 9h

**Cottura** 2h

**Persone** 4

### Ingredienti

- 1 kg di gallinella di manzo
- Una bottiglia di granaccia
- Erbe aromatiche miste q.b.
- Pepe nero q.b.
- Bacche di ginepro q.b.
- Chiodi di garofano q.b.
- 2 scalogni
- 2 carote medie
- 1 costa di sedano
- Olio EVO q.b.
- 100-150 gr di cioccolato all'80%
- Sale q.b.
- Petali di tartufo nero q.b.

### Procedimento

Dividere la carne in quattro parti uguali, porla in un contenitore, versare il vino, aggiungere le verdure tagliate a julienne e le erbe aromatiche e lasciare in infusione in frigorifero per circa 8 ore.

Trascorso il tempo, scolare la carne e passarla in padella per rosolarla bene da entrambi i lati. Trasferirla in una casseruola unendo tutte le verdure usate per la marinatura e irrorare con il vino di infusione.

Cuocere per 2 ore a bassa temperatura.

Al termine della cottura estrarre la carne dalla casseruola e tenere in caldo nel forno a 60°C.

Eliminare le erbe dal sugo rimasto, unire il cioccolato ed emulsionare il tutto.

Disporre la carne precedentemente porzionata nella salsa bollente.

Servire con una crema di tapinanbur, una di funghi piopparelli o Champignon e un'emulsione di ribes.

Completare il piatto con petali di tartufo nero.

# Ristorante Sarri

Lungomare Cristoforo Colombo, 108 - 18100 Imperia

Tel. 0183 754056 - info@ristorantesarri.it

www.ristorantesarri.it

Ristorante

# sarri



Ricetta creata dallo Chef Andrea Sarri

*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.*

## Cappellacci ripieni di coniglio alla ligure con il suo fondo, profumi liguri e gamberi di Oneglia

**Difficoltà** Media

**Preparazione** 1h

**Cottura** 45'

**Persone** 4

### Ingredienti

- 500 g di farina di semola biologica
- 20 tuorli
- Sale
- Un coniglio
- Una cipolla
- Aglio q.b.
- Olio extravergine d'oliva ligure DOP
- Erbe aromatiche miste q.b.
- Olive taggiasche q.b.
- Pinoli q.b.
- Vino vermentino q.b.
- 8 gamberi viola
- Germogli q.b.
- Pomodorini confit o secchi

### Procedimento

Per la pasta fresca, in una planetaria impastare semola, tuorli e sale fino. Dopo aver fatto riposare la pasta per 24 ore, stenderla molto sottile per creare i cappellacci.

Per il ripieno preparare un coniglio alla ligure.

Rosolare la carne con qualche spicchio d'aglio, dopodiché aggiungere la cipolla tritata, le erbe aromatiche, i pinoli e le olive taggiasche, poi sfumare con il vermentino.

Portare a cottura.

Separare la carne dalle ossa e tritarla al coltello per creare la farcia.

Con le ossa e gli umori di cottura realizzare un fondo sgrassato e privo di impurità.

Pulire i gamberi viola e utilizzare solamente la polpa da adagiare su ogni cappellaccio.

Guarnire con lamelle di olive taggiasche, pomodorini confit o secchi, pinoli tostati e germogli.

# Ristorante Paolo & Barbara

Via Roma, 47 - 18038 Sanremo (IM)  
Tel. 0184 531653 - paolobarbara@libero.it  
www.paolobarbara.it

PAOLO & BARBARA

SANREMO, ITALY



Ricetta creata dallo Chef Paolo Masieri

Situato in un palazzo d'epoca del centro di Sanremo, il ristorante offre un'atmosfera intima e accogliente con 24 coperti d'eccellenza. I tavoli sono distribuiti su due livelli, con possibilità di riservare la sala principale al piano terra allestendola con un tavolo reale da 16 persone. Paolo e Barbara Masieri conducono con grande passione l'omonimo ristorante, stellato Michelin dal 1990. Una tradizione di famiglia iniziata dal padre di Paolo, dal quale lo chef ha rilevato con la moglie il locale nel 1988.

## Merluzzo salato cotto in olio extravergine su crema di patate e infusione al prezzemolo

Difficoltà *Media*

Preparazione 30'

Cottura 9' + 10'

Persone 4

### Ingredienti

- 400 grammi di merluzzo salato, tagliato in quattro tranci
- 1,1 litri di olio extravergine da olive taggiasche
- 50 g di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di olive taggiasche snocciolate
- 400 g di patate
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Procedimento

Dissalare il merluzzo 3 giorni prima in acqua fredda cambiata 2 volte al giorno, conservando il pesce in frigorifero.

Pulire e tagliare le patate a fette di ½ centimetro, metterle in una pentola, coprirle d'acqua e unire 30 grammi di sale. Portare a ebollizione lenta e cuocere per 10 minuti. Togliere dal fuoco e passare allo schiacciapatate con un po' d'acqua di cottura e 100 millilitri d'olio. Ottenere una crema fluida e tenerla in caldo.

Per la salsa, togliere la pelle al merluzzo e metterla in un pentolino con un cucchiaino di olio extravergine e 2 cucchiaini di acqua, scaldare su fuoco molto basso per scioglierla, unire il prezzemolo, filtrare e tenere in caldo.

Cuocere i filetti di merluzzo per 9 minuti circa in una casseruola, completamente immersi nell'olio extravergine a 50°C.

Mettere la crema di patate al centro del piatto, posarvi sopra il merluzzo e nappare con la salsa al prezzemolo. Aggiungere il pepe e le olive taggiasche snocciolate.

**I funghi sono come gli uomini:  
spesso i più belli sono i più pericolosi.**



## I funghi

*Porcino grasso fratino*, protettore dei risotti. Boledro aranciato, ovetto con l'ombrello. Cappelline che vivono in branchi e chiacchierate all'ombra dei fili d'erba. Candido prataiolo dalla sottoveste di seta viola. Mazza di tamburo, cazzaccio tutto bugni. Chiodini piantati a uno a uno dal martello degli gnomi. Galletto stortignaccolo e delizioso, vescia scoreggiona, fungacci sguinci attaccati agli alberi come malattie, e magari siete anche buoni. Amanita bella e traditrice come una vampira. Satanasso verdastro e bavoso, che annodi gli intestini e fai sudare bile. (Stefano Benni)

# DA U TITTI Riccardo & Chiara

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

Tel. 0183 754510

DA U TITTI  
Riccardo & Chiara



Ricetta creata dallo Chef Riccardo Farnese

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 di una terrazza estiva. Il locale di trenta coperti offre una cucina improntata sulla creatività, senza dimenticare i prodotti del territorio e la stagionalità. L'intera carta è cambiata ogni 2 mesi.

## Pansotti di erbe e prescinsêua, vongole veraci, finferli, fondo di pollo arrosto, radici e tuberi

Difficoltà *Alta*

Preparazione *1h e 30'*

Cottura *1h e 20'*

Persone *4*

### Ingredienti

Per la pasta: 500 g di farina 0, 20 tuorli

Per il ripieno: 250 g di erbe fresche, 200 g di prescinsêua, 50 g parmigiano reggiano, pepe nero, sale, uno spicchio d'aglio di Vessalico, una cipolla bionda, olio extra vergine di oliva, maggiorana, la scorza di mezzo limone grattugiata

Per le vongole: 500 g di vongole veraci, uno spicchio di aglio di Vessalico, 100 ml di vino bianco, olio extra vergine di oliva, burro

Per i finferli: 300 g di finferli, santoreggia, timo, salvia, olio extra vergine, sale

Per il fondo di pollo: un pollo intero, 2 teste di aglio di Vessalico, rosmarino, una carota, due coste di sedano, 3 cipolle bionde, un limone non trattato, un bicchiere di Marsala

Per le radici: due topinambur, un sedano rapa, una scorzonera, burro

### Procedimento

Impastare la farina con i tuorli e lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora. Soffriggere in olio lo spicchio d'aglio intero e la cipolla affettata, unire le erbe e cuocere per 10 minuti. Una volta fredde, tritarle finemente. Aggiungere la prescinsêua, il parmigiano reggiano, pepe, la scorza di limone, la maggiorana e salare. Scaldare un po' d'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato, aggiungere le vongole, sfumare con il vino, coprire e attendere l'apertura dei molluschi. Filtrare il fondo di cottura, farlo ridurre della metà in un pentolino, pesarlo e aggiungere metà del peso in burro, montando con un frullatore a immersione. Pulire i funghi e spadellarli velocemente con un po' d'olio e le erbe aromatiche. Salare e portare a cottura. Tenere in caldo.

Tagliare grossolanamente le verdure e tostarle in padella con poco olio. Tagliare il pollo a pezzi e farlo tostare in forno a 220°C per 20/25 minuti.

Unire il pollo alle verdure, far insaporire il tutto a fiamma viva per 5 minuti, bagnare con il Marsala e lasciarlo evaporare. Versare acqua fredda quanto basta per coprire il pollo e bollire fino a che si riduca di un terzo. Filtrare e aggiungere 2 teste d'aglio tagliate a metà precedentemente tostate in pentola, 2 rametti di rosmarino e il limone tagliato a metà. Far prendere bollire, allontanare dal fuoco e lasciare in infusione per 2 ore. Filtrare e tenere in caldo.

Pelare le radici, tagliarle a dadi e sbollentarle. Scolarle e ripassarle in pentola con burro, poi salare.

Stendere la pasta, tagliarla in quadrati di 8x8 cm, farcire e chiudere a pansotto. Cuocere in acqua bollente per qualche minuto. Scolare e insaporire in pentola con il sugo di vongole. Servire i pansotti, con le vongole sguosciate, i funghi, le radici e terminare con il fondo di pollo.



“Lungo è il discorso  
tra il pescatore  
e il Mare.”  
(Paolo Volponi)

## I pescatori liguri

*Il fritto misto di Oneglia* è preparato con pesci, molluschi e crostacei, puliti accuratamente avendo cura di lasciare pinne, squame e code (ai totani è necessario togliere anche gli occhi); infarinare e friggere in padella in abbondante olio di oliva bollente. Dopo la cottura, disporli su una carta assorbente, cospargerli di sale e succo di limone nostrano. Ecco i pesci da utilizzare per il fritto di Oneglia: pignuetti (zerri piccoli), gamberetti, cépole (dette anche signorine) tiragalli (gronghi), totanetti tagliati ad anelli, triglie di piccole dimensioni, argentine e latterine (scòneri).

# Osteria del Pescatore

Via Del Ponte, 32 - 18100 Imperia  
Tel. 0183 63805 - delpescatore1@tin.it  
www.osteriadelpescatore-imperia.it



Ricetta creata dagli Chef Paolo, Schiock e Mosè

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 liguri e nazionali.

## Antipasto sfizioso di gamberi

Difficoltà *Media*

Preparazione 15'

Cottura 5'

Persone 1

### Ingredienti

- Per l'involto di zuccina:
  - 2 gamberi
  - Formaggio spalmabile q.b.
  - Una zuccina chiara genovese
  - Farina, uovo e pangrattato q.b.
- Per il gamberone viola marinato:
  - Un gamberone viola di Oneglia
  - Un'arancia
  - Un limone
- Per lo spiedino di gamberi:
  - 3 gamberi rosa
  - Sale q.b.
  - Pepe q.b.
  - Semi di lino q.b.
  - Olio EVO q.b.

### Procedimento

Privare del carapace 2 gamberi, dividerli a metà in lunghezza e farcirli con il formaggio spalmabile. Affettare molto sottilmente la zuccina chiara genovese, avvolgere i gamberi e chiudere con uno stuzzicadenti. Impanare il tutto nella farina poi nell'uovo e nel pane grattato e friggere.

Pulire il gamberone viola di Oneglia mantenendo la testa, rimuovere le interiora scure e lasciarlo marinare per 10 minuti nel succo d'arancia addizionato con un po' di succo di limone.

Privare della testa i gamberi rosa, togliere il carapace mantenendo il codino finale, infilarli con uno stecco, salarli poco, peparli e pennellarli con un po' di olio. Passarli nei semi di lino e cuocerli sulla piastra (o in una pentola antiaderente) per tre minuti.

Impiattamento: affettare finemente un po' di cavolo cappuccio, una carota, insalatina verde e una scorzetta di limone.

Adagiare il gamberone marinato nel piatto, ricoprire con la scorza di limone e un filo d'olio extravergine.

Poggiare sull'insalatina verde lo spiedino di gamberi e decorare con un ristretto di aceto balsamico.

Scolare i due involtini impanati e sistemarli su un triangolo di carta da frittura.

Finire la decorazione con una fragola e due spicchi di arancia.

# 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 - info@lattealberti.it - www.lattealberti.it



*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 un'accurata selezione degli allevamenti. Dal 1948, il premio che appaga e giustifica gli sforzi è la soddisfazione dei nostri affezionati clienti.*

## Panna cotta al grana

**Difficoltà** *Bassa*

**Preparazione** *15'*

**Riposo** *6h*

**Persone** *4*

### Ingredienti

- 400 g di panna fresca Alberti
- 100 g di Grana Padano DOP grattugiato Alberti
- 5 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Gherigli di noce q.b.
- Composta di pere q.b.

### Procedimento

Ammollare la gelatina in acqua fredda.  
Bollire la panna e aggiungere il Grana Padano DOP grattugiato mescolando bene.  
Salare e pepare.  
Aggiungere la gelatina ben strizzata e, al bisogno, frullare e passare al colino la preparazione per evitare la formazione di grumi.  
Riempiere gli appositi stampini e porli nel congelatore per almeno 6 ore.  
Sformare la panna cotta sul piatto di portata un paio d'ore prima di servirla.  
Guarnire con un cucchiaino di composta di pere e un gheriglio di noce.

OLIO LIGURE DOP



SE GLI BASTA  
UNA FETTA DI PANE  
IMMAGINATE COSA PUÒ FARE  
CON TUTTO IL RESTO



Ogni giorno il gusto Carli.  
Fai la spesa in Emporio.



**Emporio Imperia**  
Via Garessio, 11

FRATELLI  
**Carli**  
— DAL 1911 —

# A GRILLO Restaurant & Wine

Via Vecchie Carceri, 19 - 18100 Imperia, Località Parasio

Tel. 0183 880895 - info@ristoranteagrillo.it

www.ristoranteagrillo.it



Ricetta creata dallo Chef Vincenzo Agrillo

A Grillo Restaurant & Wine nasce nel 2020 nel centro storico di Imperia Porto Maurizio, il Parasio, centro medievale ricco di opere architettoniche che offre scorci mozzafiato che solo un borgo affacciato sul mare possiede. Lo chef Vincenzo propone una cucina moderna, essenziale e gustosa con l'utilizzo di prodotti locali e con particolare attenzione al mondo vegetariano. In sala, Alessandro offre una carta dei vini dedicata a piccoli produttori italiani e internazionali che mettono in risalto la territorialità e il rispetto per la natura.

## Triglia in carrozza, composta di melanzane alla paprika, salsa rossa e pesto di rucola

**Difficoltà** Media | **Preparazione** 1h e 30' + 3h di riposo | **Cottura** 1h e 10' | **Persone** 4

### Ingredienti

- 4 triglie da 250 g circa
- 100 g di mozzarella di bufala
- 8 fette di pane in cassetta
- Per la melanzana:
  - 1 melanzana da 200 g
  - 1 cucchiaino di paprika
  - Sale, olio EVO q.b.
- Per la salsa rossa:
  - 1 peperone rosso
  - 1 cipolla rossa
  - 1 spicchio d'aglio
  - 200 g di passata di pomodoro
  - 1 bicchierino di aceto bianco
  - 1 cucchiaio di capperi
  - Sale, zucchero, olio EVO, origano q.b.
- Per il pesto di rucola:
  - 200 g di rucola
  - Un cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato
  - 3 cubetti di ghiaccio
  - Sale, olio EVO q.b.

### Procedimento

Squamare e sfilettare le triglie avendo cura di non levare la coda in modo che i filetti rimangano uniti, quindi spinarle e farcirle con la mozzarella di bufala tagliata a fettine sottili. Mettere la triglia farcita tra le fette di pane quindi porla sottovuoto e lasciarla riposare in frigorifero per 3 ore.

Per la salsa rossa: tagliare finemente cipolla rossa, aglio e peperone. Lasciare appassire in pentola con olio EVO la cipolla e successivamente aggiungere l'aglio. Quando quest'ultimo sarà leggermente imbrunito, unire il peperone rosso. Cuocere per 5 minuti, poi aggiungere zucchero e aceto. Quando questo sarà sfumato, aggiungere passata di pomodoro, capperi, origano e sale. Lasciar ridurre per 10-15 minuti, dopodiché frullare il tutto e, una volta freddo, trasferire in un biberon.

Per la composta di melanzane: dopo averla bucherellata per evitare che "scoppi", cuocere la melanzana intera in forno a 180°C per 35 minuti. Lasciarla raffreddare, quindi pelarla e tagliarla a brunoise. Condire con sale, olio e paprika.

Per il pesto di rucola: frullare la rucola con il ghiaccio e un po' d'olio, quindi aggiungere il parmigiano reggiano. Aggiustare di sale.

Per la finitura: friggere la triglia in olio a 170°C per 5-6 minuti, quindi scolarla e lasciarla riposare per un minuto. Tagliare il pane in eccesso e posizionare il pesce su un piatto; ai lati mettere 2 quenelle di melanzana e completare con puntine di salsa rossa e pesto di rucola.

# Ristorante Golosamente

Via XX settembre, 34 - Dianio Marina (IM)  
Tel. 0183 495351- ristorantegolosamente@hotmail.it  
www.ristorantegolosamente.it

Golosamente



Ricetta creata dalla  
Chef Daniela Frascetta

Il ristorante Golosamente è un locale in stile Liberty composto da un giardino interno e da una terrazza con vista mare. Al suo interno è presente anche una bottega con prodotti del territorio.

## La “cima” di coniglio ripiena di pinoli e olive taggiasche candite, servita con la nostra giardiniera

Difficoltà *Alta*

Preparazione *1h e 45'*

Cottura *1h*

Persone *4*

### Ingredienti

- 2 conigli disossati
- 2 hg di lardo di montagna
- Una noce di burro
- Uno scalogno
- 3 foglie di salvia
- Brandy q.b.
- Maggiorana q.b.
- Pinoli q.b.
- La scorza di un limone non trattato
- Olive taggiasche denocciolate q.b.
- 2 uova
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Procedimento

In una padella riunire il burro, lo scalogno tritato finemente e la salvia, quindi rosolare i fegati dei conigli, sfumare con il brandy e cuocere per 10 minuti.

Privare un coniglio del grasso rimasto, tagliarlo a pezzi e passarlo nel macinacarne assieme a 2 fette di lardo. Porre il tutto in una ciotola, aggiungere una manciata di olive taggiasche, una di pinoli, 2 uova, la scorza grattugiata del limone, la maggiorana, i fegati spadellati con lo scalogno, dopodiché mescolare, salare e pepare.

Rivestire l'interno di una terrina con le fette di lardo rimanenti sovrapponendole, stendervi sopra l'altro coniglio, salare leggermente e farcire con il ripieno premendo bene.

Chiudere la terrina portando verso il centro le estremità del coniglio, poi quelle del lardo. Battere il contenitore sul piano di lavoro e capovolgerne il contenuto in un'altra terrina.

Cuocere in forno a 170°C per 60 minuti circa. Per controllare la cottura infilare uno stuzzicadenti nella preparazione: non devono fuoriuscire liquidi.

Servire la cima di coniglio con la giardiniera.

# Ristorante Lorenzina Mare

Via Boine, 15 / Corso Garibaldi 29 - 18100 Imperia

Tel. 0183 666264 - info@coralloimperiat.it



Ricetta creata dalla Chef Nicolina Boeri

*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 del nostro giardino.*

## Bonetto de perseghe

**Difficoltà** Media

**Preparazione** 40'

**Cottura** 40'

**Persone** 4

### Ingredienti

- 500 g di latte
- 150 g di zucchero
- 5 uova
- 3 noccioli di pesca matura
- Scorza di limone grattugiata
- Un pizzico di vaniglia

### Procedimento

Pestare i noccioli di pesca per trarne la mandorla interna che verrà pelata prima dell'uso.

Dividere i tuorli dagli albumi delle uova.

Porre il latte a bollire in un recipiente unendovi le mandorle di pesca. Unire anche la scorza grattugiata di limone.

A cottura avvenuta, togliere le mandorle e scartarle.

A parte battere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a renderli cremosi. Quando sarà tiepido, versare il latte sui tuorli sbattuti e miscelare con cura; successivamente unire gli albumi montati a neve ben soda, avendo cura non si smontino.

Quando l'amalgama sarà pronto, versarlo in uno stampo da budino con le pareti inumidite.

A piacere, per chi apprezza il sapore, si può caramellare sul fondo dello stampo un po' di zucchero.

Infornare a 160°C immergendo lo stampo a bagnomaria e cuocere per circa mezz'ora.



FARINATA



DELIZIOSA  
DA OGNI  
PUNTO DI VISTA

# Ristorante Lorenzina

Via Nazionale, 65 - 18024 Pornassio (IM)

Tel. 0183 325044 - lorenzina@uno.it



Ricetta creata dalla Chef Cristina Bertora

*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.*

## Palle di neve di Nava

**Difficoltà** Media

**Preparazione** 40'

**Cottura** 10'

**Persone** 4

### Ingredienti

- 1500 g di latte
- 150 g di zucchero
- 20 g di cannella in polvere
- 6 uova
- Un pizzico di vanillina

### Procedimento

Separare tuorli e albumi delle uova.

Montare a neve gli albumi con lo zucchero a velo sino a ottenere una spuma molto soda.

Portare a bollire il latte e, quando la temperatura sarà ben alta, tuffarvi grosse cucchiaiate di albume montato che per effetto della temperatura si condenserà immediatamente in palline più o meno grandi.

Con la schiumarola raccogliere le palline di albume e depositarle su carta assorbente.

A parte battere i tuorli con lo zucchero e la vanillina, poi versarvi il latte ancora caldo ma non più bollente.

Miscelare il liquido e porre a cuocere a fuoco moderato sempre mescolando e facendo addensare la crema fino alla consistenza desiderata.

Porre le palle di neve di Nava in un piatto di servizio e versarvi attorno la crema ottenuta con i tuorli.

Spolverizzare la superficie con la cannella in polvere.

“L'individuo che non onora  
la propria terra,  
non onora se stesso.”

(Paulo Coelho)

A photograph of a shepherd in a dark jacket and hat, standing in a field with a large flock of sheep. The sheep are densely packed, filling most of the frame. The background is a hazy, natural landscape.

# La Cucina Bianca

La Cucina Bianca è una cucina tipica delle Alpi Marittime, quali la Valle Arroscia, Argentina, Nervia e Tanaro e il territorio di Briga, al confine con la Francia. Piatti semplici e genuini, che ricordano sapori e profumi dimenticati; alla base della Cucina Bianca ci sono i latticini provenienti dalla pastorizia, attività prevalente nel passato insieme all'agricoltura; ne fanno parte gli ortaggi poco colorati come: patate, porri, aglio, rape, o erbe spontanee raccolte sui sentieri della transumanza.

***Le Raviöre** prodotto della Cucina Bianca che ha ottenuto la De.Co: pasta fresca ripiena di erbe selvatiche, quali bietoline, spinaci selvatici, borragine, ortiche, cime di rovo, erba amara, tarassaco, crescione, campanelle, erba luisa, erba pera, erba maritata.*

*Ricetta offerta dal Ristorante **Il Rododendro** di Montegrosso Pian Latte*

***Le Türle:** grossi ravioli a forma di caramella, ripieni di patate, formaggio e porri, conditi semplicemente con burro, salvia e una grattata di parmigiano o con una salsa di noci e nocciole tostate o con sugo di funghi.*

*Ricetta offerta dal Ristorante **Cadò** di Cosio d'Arroscia*

# Osteria del Rododendro

Via IV Novembre, 4 - 18025 Montegrosso Pian Latte (IM)  
Tel. 0183 752530; +39 3474514631 - cordegliobarbara@gmail.com  
www.osteriadelrododendro.it



Ricetta creata dalla  
Chef Barbara Cordeglio

*L'Osteria del Rododendro è un ristorante a conduzione familiare situato a Montegrosso Pian Latte, piccolo borgo all'interno del Parco delle Alpi Liguri, ai piedi del Monte Monega. È un osteria Slow Food che propone, grazie alla ricerca di prodotti locali e stagionali, una cucina dai sapori di transumanza ma allo stesso tempo ricercata per far riscoprire ai propri ospiti i sapori della "Cucina Bianca".*

## Raviöre De.Co.

**Difficoltà** Media

**Preparazione** 50'

**Cottura** 5'

**Persone** 4

### Ingredienti

- Per la pasta:
- 500gr di farina di grano tenero
  - Acqua q.b.
  - Sale q.b.
- Per il ripieno:
- 800 g di erbe selvatiche miste (erba amara, bietoline, tarassaco, ortica, crescione, erba pera, menta, cantagalletto)
  - 100 g di ricotta
  - 100 g di formaggio grattugiato
  - 100 g di mollica pane raffermo
  - 3 uova intere
  - ½ bicchiere di latte
  - ½ bicchiere di olio extravergine di oliva
  - Sale q.b.

### Procedimento

Preparare la sfoglia impastando la farina con un pizzico di sale e acqua in quantità sufficiente a ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Lavare bene le erbe, asciugarle e tritarle a crudo.

Unire la mollica di pane precedentemente ammolata nel latte poi strizzata, la ricotta, il formaggio grattugiato, il sale, mezzo bicchiere d'olio, le uova e amalgamare bene.

Stendere la pasta sottile quanto basta e formare dei rettangoli; posizionarvi il ripieno ed effettuare la caratteristica chiusura a barchetta con una leggera pressione delle dita.

Cuocere per pochi minuti in abbondante acqua salata e servire in tavola, condendo con un filo d'olio extravergine.

Aggiungere eventualmente, a piacere, una presa di grana grattugiato.

# Ristorante Cadò

Via Cavour, 5 - 18023 Cosio d'Arroscia (IM)  
Tel. + 39 3356437766 - ristorantecado@gmail.com



Ricetta creata dagli Chef  
Giuliano Tommasini e Matteo Gandolfi

*Il Ristorante Cadò nasce a Cosio di Arroscia nel 2018 dall'idea del titolare Antonio (Tonino) di realizzare il suo sogno nel cassetto. Nel dialetto di Cosio "Cadò" significa lavanda, tradizionale fiore che in passato ha dato sostentamento a molte famiglie del luogo.*

*L'esperienza di oltre 55 anni dello Chef Giuliano Tommasini e la passione del suo aiutante Matteo Gandolfi, fanno sì che si creino deliziosi piatti utilizzando i prodotti d'eccellenza del territorio, come la carne locale, l'aglio di Vessalico, le erbe aromatiche e spontanee e il vino Ormeasco di Pornassio. La presenza in sala del titolare sommelier e della sua compagna Ilaria, hanno reso in poco tempo il Ristorante Cadò un punto di riferimento in Valle Arroscia. La filosofia del ristorante è racchiusa nella frase: "Se Dio avesse voluto che seguissimo passo passo le ricette non ci avrebbe dato le nonne." Dedicata a Nonna Rita.*

## Türle

**Difficoltà** Media

**Preparazione** 1h

**Cottura** 4/5'

**Persone** 8

### Ingredienti

- Per il ripieno:
- 400 g di patate
  - Un porro
  - Sale q.b.
  - Pepe q.b.
  - Maggiorana q.b.
  - 2 spicchi di aglio
  - 100 g di olio extravergine di oliva
  - 150 grammi di Parmigiano Reggiano
  - 2 uova intere
- Per la pasta:
- 600 g di farina
  - 6 uova intere
- Per il condimento:
- 50 g di burro
  - 10 foglie di salvia

### Procedimento

Per il ripieno, lessare in acqua salata le patate con la buccia; una volta cotte, sbucciarle e passarle nel passaverdure con maglia fine. A parte tritare finemente il porro e stufarlo dolcemente con olio e aglio intero da eliminare una volta pronto il tutto. Unire il porro alle patate lessate, aggiungere la maggiorana tritata finemente, le uova, il parmigiano reggiano, olio, sale e pepe.

Per la pasta, impastare la farina con uova e sale, poi lasciare riposare per poco più di 1 ora in frigorifero.

Stendere la sfoglia allo spessore di 2 millimetri circa e tagliarla con un coppa pasta rotondo con diametro di 10 centimetri.

Posizionare il ripieno nel centro del disco e chiudere conferendo la tipica forma a "caramella".

Cuocere le türle in acqua bollente salata per 4/5 minuti; una volta scolate, saltarle in padella con burro fuso e salvia.

# Ristorante La Ruota

L.go Varese, 25 - 18100 Imperia  
Tel. 0183 61206 - info@laruotaimperia.com  
www.laruotaimperia.com



Ricetta creata dallo Chef Simone Motzo

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'atmosfera di tranquillità a due passi dal centro storico della città.

## Filetto di sgombro con panatura aromatica, trombette e i loro fiori

Difficoltà *Media*

Preparazione 40'

Cottura 10'

Persone 4

### Ingredienti

- 1 kg di sgombro mediterraneo (5 pesci)
- 600 g di trombette in fiore
- 100 g di pangrattato
- Un mazzetto di erbe aromatiche miste (basilico, rosmarino, maggiorana, timo)
- 3 spicchi d'aglio
- 10 g di pinoli
- 1/2 cipolla di Tropea tritata
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine cultivar taggiasca

### Procedimento

Spanciare e sfilettare gli sgombri avendo cura di eliminare con una pinzetta tutte le spine centrali. Dividere i filetti in 2 parti.  
Preparare il pane aromatico.  
Sfogliare le erbe e inserirle in un robot da cucina con il pangrattato, uno spicchio d'aglio, sale e pepe.  
Frullare fino a che il composto si colorerà di verde e tutti gli elementi saranno polverizzati.  
Tagliare le trombette a julienne, saltarle in padella per 1 minuto con olio extravergine, uno spicchio d'aglio, mezza cipolla e i pinoli precedentemente tostate.  
Tagliare a listarelle i fiori di zucca con un coltello affilato per evitare l'ossidazione e riporli da parte per l'impiattamento.  
Panare i filetti di sgombro solo dal lato della "polpa", scottarli in padella calda con uno spicchio di aglio e olio extravergine dalla parte della pelle per 2 minuti, girarli dalla parte panata e proseguire la cottura per un altro minuto.  
Per l'impiattamento, riporre sul fondo del piatto le trombette a julienne cotte, proseguire con i filetti di sgombro panati e ultimare con i fiori di zucca crudi e una leggera macinata di pepe.



*Azienda Agricola  
Laura Aschero*



Photo by Settimio Benedusi



*Una famiglia,  
una realtà di nicchia, vini liguri pregiati.*

Piazza Vittorio Emanuele II, 7  
18027 Pontedassio (IM)  
Tel. +39 3485174690 - [info@lauraaschero.it](mailto:info@lauraaschero.it)  
[www.lauraaschero.it](http://www.lauraaschero.it)



# AgliodiVessalicoeVald'Arroscia

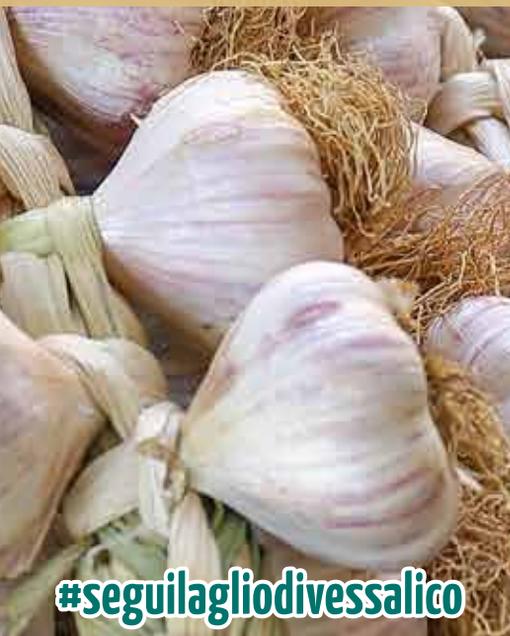
[www.conorzioagliodivessalico.it](http://www.conorzioagliodivessalico.it)

## CONSORZIO DI PROMOZIONE VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'AGLIO DI VESSALICO E VAL D'ARROSCIA

Via Lenzari, 5 - 18026 VESSALICO (IM)

Tel. 366 9778415 | 338 9062900

[consorzioaglioivessalico@gmail.com](mailto:consorzioaglioivessalico@gmail.com)



#seguiagliodivessalico

scarica l'app del Consorzio:



L'aglio di Vessalico prende il nome da una fiera  
– la cosiddetta “Fera” (fiera) di Vessalico –

che si tiene in fondo alla valle dell'omonimo comune di Vessalico; si tratta di una fiera tradizionale, molto antica: secondo il Liber Decretorum di Vessalico, infatti, essa risalirebbe addirittura al 1760. Questa particolare varietà di aglio non viene coltivata solo a Vessalico, ma anche negli altri dieci comuni che fanno parte dell'Alta Valle Arroscia. Nell'aspetto questo tipo di aglio non si differenzia molto dagli altri: il suo bulbo, infatti, risulta naturalmente compatto ed è composto da una decina circa di spicchi la cui buccia esterna è di un bianco tendente al grigio, al rosato e al viola (soprattutto quando è fresco); gli spicchi invece (il cui nome scientifico è “bulbilli”) sono di un bianco leggermente tendente al giallo. A differenza di altre varietà di aglio, quello di Vessalico non presenta le classiche infiorescenze. L'aglio di Vessalico è una specie pregiata per via dell'aroma, deciso e più intenso dell'aglio comune e del sapore delicato, tollerato anche da chi generalmente ha difficoltà a digerire l'aglio. Si conserva a lungo senza bisogno di accorgimenti particolari, e, pur conservando il proprio retrogusto corposo, non altera il sapore dei cibi cui viene aggiunto. È ottimo anche da consumare crudo, per condire verdure o insalate. Le proprietà aromatiche e benefiche dell'aglio di Vessalico gli sono conferite dall'ambiente in cui nasce e matura, quello cioè dell'Alta Valle Arroscia. Qui le coltivazioni di aglio possono godere di un clima temperato, privo di grossi sbalzi di temperatura: la Valle Arroscia, infatti, si trova proprio ai piedi delle Alpi, non molto lontano dalle coste della Liguria, del cui clima mite risente molto; per questi motivi l'aglio qui coltivato non patisce né il freddo eccessivo in inverno né il caldo afoso in estate. Il prodotto Aglio di Vessalico, coltivato e prodotto negli 11 Comuni dell'Unione dell'Alta Valle Arroscia è tutelato dal Consorzio. Pur essendo l'unica specie coltivata, l'aglio di Vessalico non è l'unica varietà che cresce nella Valle: ve ne sono infatti altre trentanove che crescono spontaneamente tra Alpi, Appennini e costa ligure.



<https://www.facebook.com/consorzioagliodivessalicovaldarroscia/>

Le prelibatezze del ponente ligure vengono riscoperte grazie alla

### EDIZIONE 2022 DEL CORSO DI CUCINA

curato dal Consorzio, che valorizza i sapori semplici e genuini dei prodotti del nostro territorio, tra cui l'immane Aglio di Vessalico, attraverso la sapiente rivisitazione di tradizionali ricette degli Chef del nostro Ponente ligure.

**ISCRIVITI ENTRO IL 31.01.2022**

direttamente sul SITO del Consorzio alla pagina

<https://www.conorzioagliodivessalico.it/scuoladicucina>

oppure chiamando il numero 335 6937802 Massimo



# Ristorante Casa della Rocca

Via Ripalta, 3 - 18020 Dolcedo (IM)

Tel. 0183 682648 - info@ristorantecasadellarocca.it

www.ristorantecasadellarocca.it



Ricetta creata dagli Chef  
Fabio Maiano e Samuele Maio

*Il rispetto per la materia prima contraddistingue da sempre la cucina di Fabio e Samuele.*

*La sala è sapientemente gestita da Valeria, sempre pronta ad accogliervi e servirvi.*

*La scelta dei vini è davvero a tutto tondo.*

*Si passa dagli ever-green locali a scelte più particolari, con un occhio di riguardo alle altre regioni italiane e alla Francia.*

## “È arrivato l'autunno” Il nostro dolce gluten-free

**Difficoltà** Media | **Preparazione** 1h + riposo | **Cottura** 30' | **Persone** 4

### Ingredienti

### Procedimento

Per la torta di castagne: 300 g di farina di castagne, 2 uova, 125 g di olio EVO Fresia, 75 g di zucchero di canna

Per la crema al cioccolato bianco: 4,5 g di gelatina in fogli, 150 g di cioccolato bianco, 150 g di latte intero fresco, 160 g di panna fresca, 20 g di zucchero bianco

Per la zucca candita: polpa di zucca q.b.

Per il cremoso di zucca: 150 g di purea di zucca, 200 g di panna fresca, 5 gr di gelatina in fogli

Per i semi di zucca tostati: semi di zucca decorticati q.b., olio EVO Fresia q.b.

Preparare la torta di castagne impastando tutti gli ingredienti e cuocendo per 20 minuti a 180°C nel forno ventilato.

Per la crema al cioccolato bianco far bollire latte, panna e zucchero, aggiungere la gelatina ammollata in acqua fredda e aggiungere il cioccolato tritato finemente. Raffreddare velocemente e riporre in frigorifero per almeno 6 ore.

Candire la zucca affettandola il più finemente possibile e immergendola in una bagna realizzata con una parte di acqua e una di zucchero e fatta precedentemente bollire e raffreddare.

Per il cremoso di zucca portare a bollore la panna, aggiungere la gelatina in fogli (precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti, poi strizzata) e la purea di zucca. Riporre in frigorifero per almeno 6 ore.

Tostare i semi di zucca in padella con un cucchiaino di olio extravergine di oliva Fresia.

Una volta pronti tutti gli ingredienti, assemblare il dolce a piacere.

# Ristorante Tirabüsción

Corso Roma, 128 - 18013 Diano Marina (IM)

Tel. 0183 493543 - iltirabuscion@libero.it



Ricetta creata dallo Chef Marco Giacomello

*Non ci definiamo un classico ristorante, ma un luogo dove è possibile degustare un buon bicchiere di vino (oltre 200 referenze italiane ed estere), accompagnato dalla nostra cucina tipica ligure. Il menù varia a seconda dei prodotti di stagione.*

## Involtino di branzino al profumo di prezzemolo ed erba cipollina su vellutata di patate

Difficoltà *Media*

Preparazione *30'*

Cottura *15'*

Persone *4*

### Ingredienti

- 2 branzini da 800 g/1 kg l'uno
- 20 g di pinoli
- 10 g di prezzemolo
- 30 g di erba cipollina
- 70 g di olive taggiasche denocciolate
- Uno spicchio d'aglio
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.
- 1 kg di patate
- Noce moscata q.b.
- Pepe q.b.

### Procedimento

Squamare, sfilettare e spianare i branzini, poi togliere la pelle. Preparare il ripieno frullando assieme prezzemolo, erba cipollina, 4 olive, lo spicchio d'aglio e metà pinoli, versando a filo l'olio. Tagliare grossolanamente altre 8 olive e unirle al composto frullato. Preparare la vellutata: lessare le patate, schiacciarle in una pentola, aggiungere un po' d'acqua e mescolare con una frusta a fuoco basso fino a ottenere un composto cremoso, aggiungere sale e pepe, portare ad ebollizione per un minuto circa, togliere dal fuoco e mettere da parte. Distribuire il ripieno sui filetti di branzino in modo da creare uno strato omogeneo. Arrotolare e fissare con spago da cucina. Tostare i pinoli rimasti in forno preriscaldato a 180°C per 4 minuti. Portare il forno a 220°C e infornare gli involtini per 10/14 minuti. Quando saranno pronti sfornare e togliere lo spago. In un piatto fondo mettere qualche cucchiaino di vellutata di patate, adagiare il branzino, aggiungere i pinoli tostati e un filo di olio evo. Servire.

# Olivea

## L'ulivo è la mano che la natura tende all'uomo

Dalla tradizione delle colture olivicole liguri e in risposta ai nuovi impulsi scientifici moderni, nasce **Olivea, il decotto di foglie di olivo**. Una bevanda dall'aroma e dal sapore caratteristici dell'albero simbolo della flora mediterranea. Si tratta di **un prodotto nuovo**, un'alternativa Italiana e Ligure al comune tè, con **sorprendenti proprietà benefiche per la salute**, date dai polifenoli. Tra queste molecole spicca l'**Oleuropeina**, tipica dell'albero di olivo (*Olea Europaea*).

Studi recenti effettuati sugli estratti di foglie di olivo hanno evidenziato che un consumo regolare del decotto **aiuta a prevenire e contrastare** diabete, malattie cardiovascolari e malattie neurodegenerative, oltre a regolare la pressione, i grassi nel sangue e, trattandosi di molecole antiossidanti, a contrastare l'invecchiamento cellulare.

In  
farmacia



CASTELLARI

Via Raboa, 12  
17035 Cisano sul Neva (SV)

Tel. +39 338 2803995

fedecastel802@gmail.com

[www.olivea.org](http://www.olivea.org)

IN LIGURIA  
ABBIAMO TANTI MODI  
DI REGALARVI



PANORAMII  
MOZZAFIATO

# Fratelli Porro

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

Tel. 0183 325052 - info@fratelliporro.com

www.fratelliporro.it



Ricetta creata dallo Chef Ugo Vairo

*Il pastificio Fratelli Porro è un'azienda familiare artigianale che produce pasta fresca ripiena e non, gnocchi di patate e torte salate seguendo con minuziosa attenzione le antiche ricette della buona cucina Ligure e Piemontese e cercando di mantenerne vivi i profumi e i sapori, senza ricorrere all'uso di conservanti, coloranti, preparati e aromi artificiali e utilizzando esclusivamente ingredienti 100% Italiani, privilegiando il km 0.*

## Gnocchi alle castagne con formaggi

Difficoltà *Facile*

Preparazione 30'

Cottura 15'

Persone 4

### Ingredienti

- Due confezioni di gnocchi alle castagne Fratelli Porro con patate delle colline della Val Tanaro, uova di galline allevate a terra e castagne nostrane
- Formaggio raschera q.b.
- Formaggio castelmagno q.b.
- Formaggio sole di pecora brigasca q.b.
- Formaggi di capra della Valle Arroscia q.b.
- Burro di montagna q.b.
- Latte q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Procedimento

Sciogliere il burro e i formaggi tagliati a dadini a bagnomaria assieme al latte, a bassa temperatura.

Aggiungere sale e pepe.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando affiorano, scolarli con una schiumarola, poi, in una padella, unirli alla fonduta precedentemente preparata e amalgamare il tutto per alcuni minuti.



IN LIGURIA  
**FIORI**



SIGNIFICA  
MOLTE COSE

# Azienda Agricola RZERO Group

Regione Campastro, Frazione Leca - 17031 Albenga (SV)

Tel. +39 3357810163 - info@raverabio.com

www.piantearomatichebiologiche.it



Ricetta creata dallo Chef Simone - Simo, La Pasticceria che Sognavo - Alassio

*Fiori eduli, 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.*

## Il pinzimonio floreale

**Difficoltà** Alta

**Preparazione** 2h

**Cottura** 20'

**Persone** 4

### Ingredienti

Per il croccante alle carote: 75 g di fondente, 100 gr di paillette feuilletine, 15 g di burro liquido, 50 g di carote disidratate

Per il fondo morbido alle mandorle: 80 g di uova, 35 g di tuorli, 100 g di zucchero, 150 g di mandorle in polvere, 30 g di farina, vaniglia q.b., 65 g di burro, 40 g di albume montato, 40 g di zucchero

Per il gel di carote: 80 g di carote, 170 g di latte e miele, 20 g di zucchero, 20 g di cristallo di sale, 20 g di destrosio

Per il cremoso all'olio: 100 g di latte, 50 g di panna, 30 g di tuorlo, 30 g di zucchero, 8 g di amido di riso, 30 g di olio evo, 2 g di gelatina, 10 g di acqua

Per la bavarese al chinotto: 63 g di latte, 63 g di panna, 50 g di tuorlo, 25 g di zucchero, 5 g di gelatina, 25 g di acqua, scorza di chinotto q.b., succo di chinotto q.b., 170 g di cioccolato bianco, 270 g di panna montata

Per gli streusel: 100 g zucchero di canna, 80 g di farina, 120 g di burro, 60 g di carote disidratate in polvere, 45 g di mandorle in polvere

Per la decorazione di pinzimonio: Carote, fiori edibili, cremoso all'olio, gocce di gel al balsamico

### Procedimento

Streusel: mixare tutti gli ingredienti all'interno del mixer e passarli in un setaccio a maglia larga. Cuocere a 160°C fino a colorazione.

Bavarese al chinotto: creare una crema inglese con latte, panna, tuorlo e zucchero. Unire la gelatina precedentemente reidratata ed emulsionare con il cioccolato bianco, la scorza e il succo di chinotto. Unire il tutto alla panna montata.

Cremoso all'olio: cuocere una crema con latte, panna, tuorlo, zucchero e amido. Aggiungere la gelatina reidratata ed emulsionare con l'olio.

Gel di carote: bollire le carote con latte e miele. Creare una purea ed emulsionare con le polveri.

Fondo morbido alle mandorle: mescolare uova, tuorlo, zucchero, mandorle e farina. Aggiungere il burro caldo e la meringa montata. Cuocere a 170°C per 12 minuti.

Croccante alle carote: Sciogliere cioccolato e burro, unire tutti gli ingredienti e stenderli tra due fogli di carta forno. Infine abbattere di temperatura.

Per completare il dolce, montare gli ingredienti a strati in uno stampo, partendo dalla bavarese e terminando con il cremoso all'olio.

Decorare lo streusel precedentemente cotto.

# L'Olivo e le sue storie

Venite a scoprirle tutte



**Gli olivi del Museo.** I due olivi trapiantati all'esterno del nostro Museo erano giovani all'inizio dell'Alto Medioevo, intorno all'anno 1000 d.C. Gli olivi vivono molte centinaia di anni, fino a diventare più che millenari, mantenendo intatta la capacità di produrre frutti.

Museo dell'Olivo Carlo Carli  
Via Garessio 13 - Imperia  
[www.museodellolivo.com](http://www.museodellolivo.com)

FRATELLI  
**Carli**  
— DAL 1911 —

 **Museo dell'Olivo**  
**CARLO CARLI**



**ANTICA RICETTA  
LIGURE**

# Cima alla genovese

## Vi siete mai chiesti

cosa ci rende davvero felici  
dopo una giornata intensa?  
Il tempo.

Tempo per la famiglia,  
per gli amici, per noi.

Questo piatto è stato pensato  
per regalarti tempo.

Siediti a tavola in pochi minuti e

**#PrenditiTempo**

per le persone che ami.



**SCAN ME**



scopri come  
prenderti  
tempo

# Ristorante ALTAMAREA

Banchina Medaglie D'oro, 20 - 18100 Imperia  
Tel. 0183 666310 - altamareaimperia@gmail.com  
www.altamareaimperia.com



Ricetta creata dallo  
Chef Giorgio Pario

*Il Ristorante è gestito dalla Famiglia del "Lorenzina". Il locale è situato sul bellissimo arenile di Porto Maurizio. Dispone di una sala interna elegante e curata e di un dehor esterno sulla sabbia, agibile tutto l'anno grazie al clima meraviglioso della nostra città. La cucina propone piatti di mare e di terra; utilizziamo materie prime 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.*

## Ravioli neri con branzino e ricotta

Difficoltà *Media*

Preparazione 30'

Cottura 10'

Persone 4

### Ingredienti

- Per la pasta:
- 500 g di farina
  - 5 uova
  - 2 cucchiaini di nero di seppia
- Per il ripieno:
- 3 uova
  - 250 g di ricotta di pecora
  - 500 g di polpa di branzino
  - Uno scalogno
  - Vino bianco q.b.
  - Sale q.b.

### Procedimento

Impastare la farina con uova e nero di seppia fino a ottenere una pasta liscia.  
Soffriggere lo scalogno in una padella capiente, aggiungere il branzino sfilettato, cuocere a fuoco vivo per 5 minuti e bagnare con vino bianco.  
In una ciotola riunire le uova e la ricotta, salare e aggiungere il branzino cotto precedentemente e raffreddato.  
Stendere la sfoglia, farcirla e tagliare i ravioli.  
Lessare la pasta in abbondante acqua salata, poi scolarla e condirla con burro fuso.

# Ristorante Pressafuoco

Piazza Ricci, 3 - 18100 Imperia  
Tel. +39 3515445702 - pressafuoco@gmail.com



Ricetta creata dallo  
Chef Simone Pressamariti

*Dopo aver frequentato la prestigiosa accademia di Gualtiero Marchesi, nel giugno 2021 lo Chef e titolare Simone Pressamariti decide di coronare il suo sogno aprendo un ristorante nella sua città, in un palazzo del 1600 rivisitato in stile contemporaneo.*

*La sua cucina dallo stile tradizionale si ispira ai sapori della terra.*

## Gnocchi di patate ripieni di ragù di coniglio, salsa alle erbe aromatiche, pinoli e terra di olive taggiasche

Difficoltà *Media*

Preparazione 40'

Cottura 4'

Persone 4

### Ingredienti

- Per gli gnocchi:
- 250 g di patate vecchie
  - 75 g di Farina 00
  - Un tuorlo
  - 7 g di sale
- Per il ripieno:
- 300 g di coniglio macinato
  - 10 g di olive denocciolate
  - 10 g di pinoli
  - Maggiorana q.b.
  - Sale e pepe q.b.
  - 2 cipolle
  - 2 carote
  - 2 spicchi d'aglio
- Per la salsa di erbe aromatiche:
- 100 g di olive denocciolate
  - Timo q.b.
  - Maggiorana q.b.
  - Origano q.b.
  - Brodo di carne q.b.
  - Burro q.b.

### Procedimento

Essiccare i 100 grammi di olive in forno a 90° per 3 ore.  
Bollire le patate, sbucciarle, lasciarle raffreddare, passarle allo schiacciapatate e aggiungere la farina, il tuorlo e sale.  
Per il ripieno, rosolare in padella le carote e le cipolle tagliate a pezzi grossi e l'aglio.  
Aggiungere il macinato di coniglio e insaporire con sale, pepe e maggiorana. Cuocere per 10 minuti.  
Frullare le olive e i pinoli e aggiungerli al composto.  
Tirare l'impasto a base di patate e farcirlo con il ragù; con l'aiuto di un apposito stampo creare gli gnocchi ripieni.  
Cuocere gli gnocchi per circa 4 minuti in acqua bollente salata.  
Scolare e condire con la salsa alle erbe aromatiche creata con due mestolini di brodo di carne, il burro e le erbe aromatiche.  
Impiattare e finire con una spolverata di terra di olive ottenuta sbriciolando grossolanamente le olive precedentemente essiccate.



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, Elli Porro, con materie prime di alta qualità, 100% italiane e a km0. In completa assenza di conservanti, coloranti, preparati e aromi artificiali. La Elli 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.

## RIFUGIO LA TERZA

2040m s.l.m.  
Località Valletta  
18025 Triora (IM)  
Tel. 0183 754329

[www.rifugiolaterza.it](http://www.rifugiolaterza.it)



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.



QUANDO LA VITE  
SCALA LA MONTAGNA  
NASCONO VINI EROICI



PIGATO  
ORMEASCO  
VERMENTINO





SPA, piscine talassoterapiche, ristorante, cocktail bar,  
centro inalatorio, spiaggia e parcheggio privato.  
Caravelle Wellness & SPA Diano Marina è aperto agli ospiti  
e ai visitatori esterni. Molto più di un hotel.

Hotel Caravelle Thalasso & Wellness  
Via Sausette, 34 - Diano Marina (IM)  
[www.hotelcaravelle.it](http://www.hotelcaravelle.it) - @hotel\_caravelle - Tel: 0183 405311  
Durante l'alta stagione il parcheggio è dedicato agli ospiti soggiornanti in hotel.

# Locanda del Cavaliere

Via XX Settembre, 24-26 – 18016 San Bartolomeo al Mare (IM)

Tel. +39 3928627393 - info@locandadelcavaliere.it

www.locandadelcavaliere.it



Ricetta creata dallo Chef  
Francesco Santinato

*Roccaforte del buon vivere e pezzo di storia locale, il nostro ristorante è un luogo di accoglienza e convivialità, un po' osteria, un po' giardino con aia. È un posto da feste, mercatini o ritrovi tra amici; un luogo di incontri tra coltivatori e consumatori, approdo di gente che si gode la vita. Da noi si trovano prodotti della nostra terra, invenzioni da chef e ricette delle nonne, i famosi ravioli di borraggine e la torta verde, ma anche il brandacujun o la stroschia di Pietrabruna, pesce appena pescato, gamberi violetti di Imperia, ostriche bretoni e una cantina ricchissima anche per la mixology. Il Cavaliere è leggenda, ma la sua locanda è una bella realtà.*

## Guancia di maialino al Pigato e fondente di patate al timo

Difficoltà *Media*

Preparazione *1h'*

Cottura *3h'*

Persone *4*

### Ingredienti

Per la guancia:

- 4 guance di maiale
  - Una carota
  - Una cipolla
  - Un gambo di sedano
  - Olio extravergine di oliva q.b.
  - Gusti liguri q.b. (rosmarino, timo, maggiorana)
  - Aglio q.b.
  - Vino Pigato q.b.
  - Sale q.b.
  - Pepe q.b.
- Per il fondente di patate
- 2 patate grosse
  - Latte q.b.
  - Burro q.b.
  - Parmigiano Reggiano q.b.
  - Timo q.b.

### Procedimento

Marinare le guance per 12 ore immergendole nel vino con le verdure tagliate a cubetti, i gusti, una presa di sale e una macinata di pepe.

Trascorso il tempo, scolare la carne dalla marinata conservando metà di quest'ultima.

Mettere sul fuoco in una casseruola le verdure, altri gusti e l'olio.

Unire le guance, scottarle da ambo i lati e sfumarle con abbondante vino (nuovo).

Versare la marinata fino a coprire, salare leggermente e cuocere per 3-4 ore a fuoco lento.

Quando le guance saranno cotte, toglierle dal fondo di cottura tenerle da parte.

Porre il fondo in un thermomix o in frullatore e ridurlo in salsa. Se necessario, legare con un po' di farina 00 o farina di riso in caso di intolleranza al glutine.

Per il fondente, lessare le patate con la buccia in abbondante acqua e schiacciarle una volta pronte.

Portare a bollore un po' di latte e aggiungerlo alle patate in un thermomix con una noce di burro, il parmigiano reggiano e il timo.

Ridurre in una crema molto liscia e vellutata, quasi come una salsa.

Adagiate un cucchiaino di fondente nel piatto, sistemare la guancia sopra esso e nappare con la salsa ottenuta con il fondo della carne.

# Ristorante La Conchiglia

Via Lungomare, 33 - 18018 Taggia (IM)  
Tel. 0184 43169 - rist.laconchiglia@virgilio.it



Ricetta creata dallo  
Chef Loris Dolzan

*Nella zona dell'Arma Vecchia, in un'antica casa di pescatori e marinai di fine '800, si trova il mio locale. Con interventi mirati è diventato il ristorante che mia moglie Anna ed io abbiamo sempre desiderato. Tavoli ben distanziati, non molti coperti, servizio accurato e premuroso, cantina di buon spessore con più di 500 etichette. Nella cucina esprimo la mia visione di ristorazione che attinge dal passato ma elabora il presente. Il territorio è la mia fonte di ispirazione e di ricerca e dai prodotti che mi offre elaboro i miei piatti. Nella mia dispensa non mancano mai, seguendo le stagioni, il pesce fresco e pescato, l'olio di monocultivar taggiasca, il carciofo di Albenga, il gambero di Sanremo, i fagioli di Conio e tutti i prodotti dell'orto della Pina, storica coltivatrice diretta di Bussana di Sanremo.*

## Gamberi di Sanremo e ovuli

Difficoltà *Media*

Preparazione 35'

Cottura 30'

Persone 4

### Ingredienti

- 24 gamberi di Sanremo grossi
- 150 g di ovuli
- Olio EVO monocultivar taggiasca q.b.
- 12 piccole scaloppe di fegato d'oca o 12 rondelle di paté di foie gras alte 1/2 centimetro
- 4 patate a pasta gialla
- 2 scalogni
- 1 litro di brodo vegetale
- Zafferano in pistilli q.b.

### Procedimento

Preparare un litro di brodo vegetale, poi ammolare lo zafferano in poca acqua tiepida.

Pelare e tagliare a cubetti le patate e immergerle in acqua fredda.

Tritare lo scalogno e imbiondirlo in una casseruola con poco olio.

Aggiungere le patate e tostarle per pochi minuti, poi coprire con il brodo vegetale e unire lo zafferano tenendone un po' da parte. Portare a cottura. Prelevare una parte di liquido e mantenerlo in caldo. Frullare la preparazione ammorbidendola con un po' di liquido in caso sia troppo densa. Unire un po' d'olio a filo, aggiustare di sale se necessario e incorporare lo zafferano tenuto da parte.

Pulire gli ovuli e i gamberi (eliminando la testa). Tagliare questi ultimi in due metà, porli tra due fogli di carta da forno e batterli leggermente. Foderare l'interno di 4 stampi semisferici utilizzando due gamberi per ciascun contenitore.

Tritare una parte di ovuli, condirli leggermente con olio e sale e riempire le mezze sfere. Chiudere con i rimanenti gamberi e conservare in frigorifero. Spadellare per 2/3 minuti le scaloppe di fegato d'oca.

Impiattare tre scaloppe e coprirle con lo sformato di gamberi e ovuli. Decorare con fettine di ovuli e accompagnare con la salsa di patate e zafferano.

# FRATELLI Porro

Colle di Nava

La nostra attività è iniziata nel 2000, per sviluppare con passione l'attività di famiglia e, per l'innato amore che abbiamo per le nostre vallate e le nostre montagne, per contribuire a sostenere un territorio ricco di storia e di bellezze naturali. Abbiamo iniziato con una clientela prettamente locale, ma le richieste sono ben presto aumentate e, non senza sacrifici, siamo via via cresciuti. Ancora oggi la Fratelli Porro è un'azienda a conduzione familiare, a carattere artigianale, con sede, laddove siamo nati e cresciuti, sul Colle di Nava, nel cuore delle Alpi Marittime, a 1.000 metri s.l.m. Produciamo pasta fresca ripiena e non, gnocchi di patate e torte salate, 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, eliminando totalmente i conservanti, i coloranti, i preparati e gli aromi artificiali, utilizzando esclusivamente ingredienti 100% italiani. La nostra azienda è 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 questo per noi è motivo d'orgoglio. Sappiamo anche che produrre cose da mangiare è una grande responsabilità. Per questo siamo convinti della bontà del percorso che ormai da vent'anni abbiamo intrapreso.

La nostra continua ricerca di ingredienti sempre più sani, genuini e sostenibili ci ha portato a sviluppare negli ultimi anni la linea biologica a Km0

**"Produrre cose da mangiare è una grande responsabilità."**

## Fratelli Porro

Via Nazionale, 48 Colle di Nava - 18024 Pornassio (IM)  
Tel. 0183 325052 | info@fratelliporro.com



 [www.fratelliporro.it](http://www.fratelliporro.it) 



ATTRAVERSO I NOSTRI VINI  
RACCONTIAMO DI NOI E DELLA LIGURIA.  
OGNI GIORNO CI METTIAMO IN GIOCO E  
CON AMORE, PASSIONE E IMPEGNO  
DIAMO VITA A VINI DI ALTO VALORE  
CHE RISPECCHIANO LE NOSTRE EMOZIONI.

R A M O I N O



I NOSTRI VIGNETI. LA NOSTRA CUCINA

Azienda Agricola Ramoino  
Via XX Settembre, 8 - 18027 Sarola (IM)  
Tel. 0183 52646 - [fabiana@ramoinovini.com](mailto:fabiana@ramoinovini.com)  
[www.ramoinovini.com](http://www.ramoinovini.com)



SABRINA VUERICH

Photo by Sara Garibaldì

HOTEL ROSSINI AL TEATRO  
DOVE "SPA" SIGNIFICA  
SERENITÀ, PACE,  
AMORE PER SÉ STESSI

P. Rossini, 14 – 18100 Imperia  
Tel. 0183 747444  
vuerich66sa@icloud.com



# Bon appétit

Volume 2

Il gusto che riparte





  
**A DUE  
PASSI  
DA QUI**

**CI IMPEGNAMO A SOSTENERE I CONTADINI DEL NOSTRO TERRITORIO**



LA VITA SPESA AL MEGLIO



La Spesa intelligente

*Arimondo®*

# NOI CI SIAMO

**ALASSIO, Via Mazzini, 28/30**

**ALBENGA, Via Mazzini, 38**

**DIANO MARINA, Via Roma, 92**

**GENOVA, Via di Brera, 42**

**IMPERIA, Via Vieusseux, 10**

**VILLANOVA D'ALBENGA, Via Albenga, 42**