

CHIETI

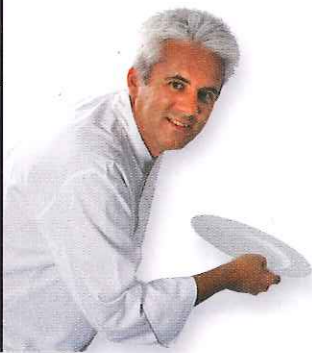


Mensile - Anno 3 - n. 15 - Marzo 2012
Poste Italiane Sped. in A.P. - DL 353/2003
conv. in L. 46/2004 art. 1 c. 1 DCB Milano

GVE

5,00€
copla omaggio

Hotel - Ristoranti - Caffè



Come oro LIQUIDO

Dal Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia un prezioso extravergine da olive taggiasche.

di Danilo Angè - foto piatti Lorena Vigolo

Nell'entroterra di Imperia, la Valis Aurea prende il suo nome dal colore oro dell'olio, vanto della tipicità locale e ricchezza del territorio. Siamo in una delle zone più belle della Liguria, dove il lavoro paziente dell'uomo, attraverso i secoli, ha creato le terrazze per consentire la coltivazione sui terreni ripidi e accidentati. Nel 1600 i monaci benedettini introdussero la coltivazione della varietà che sarebbe poi diventata l'emblema del Ponente Ligure: l'oliva taggiasca, caratterizzata da un frutto piccolo e saporito.

Al Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia la famiglia Mela produce dal 1827 un olio extravergine eccellente, che ha vinto meritatamente

premi e riconoscimenti di alto livello.

Le olive maturano tra i 100 e i 500 metri d'altezza sul livello del mare e sono raccolte con leggero anticipo rispetto alla loro completa maturazione, per ottenere un olio dal carattere più intenso e vivace, capace di mantenere per lungo tempo fragranza e sapore. Le olive taggiasche sono macinate entro 24 ore dalla raccolta, che avviene mediante bacchiatura su reti sospese dal terreno. L'olio viene estratto a freddo dopo le fasi di pulitura, lavaggio, macinatura e gramolatura. Dalla prima spremitura si ottiene l'olio più pregiato, l'extravergine di oliva: è un prodotto dal profumo lievemente fruttato, dal sapore dolce con una nota leggermente amara; presenta un colore giallo-verde con sfumature dorate e una notevole fluidità; l'acidità è inferiore a 0,3%. Le sue caratteristiche sono valorizzate sia nell'utilizzo a crudo che in cottura, come nelle ricette proposte. Per la sua delicatezza e il suo carattere è consigliabile nella realizzazione di ricette dove si esaltano profumi e sapori raffinati ed eleganti. 🍴



Baccalà cotto in olio extravergine d'oliva, ceci neri e rapanelli canditi

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

6 tranci di baccalà dissalato da 150 g l'uno
200 g di ceci neri
1 foglia di alloro
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di timo
200 g di rapanelli
100 g di zucchero
150 g di acqua
½ limone
olio extravergine d'oliva
Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia

PROCEDIMENTO

Far ammolare in acqua i ceci per 12 ore quindi cuocerli in acqua con alloro, aglio e metà timo. In una casseruola cuocere a fuoco lento i rapanelli con lo zucchero e l'acqua fino a quando il liquido è completamente assorbito; versare i rapanelli su una teglia e lasciare raffreddare. Condizionare il baccalà

sottovuoto con olio, la scorza del limone e il timo rimasto; cuocere per 12 minuti a 57°C. Togliere il baccalà dal sottovuoto ed emulsionare la sua acqua di cottura con l'olio extravergine d'oliva. Condire i ceci con l'emulsione di baccalà, disporli nei piatti di portata, adagiarvi i tranci di pesce e completare con i rapanelli canditi.



Pasta fritta in olio extravergine d'oliva, crema di cime di rapa e arancia

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g di maccheroncini
100 g di porri
1 foglia di alloro
100 g di patate
1 peperoncino piccante
brodo vegetale
400 g di cime di rapa
1 arancia
60 g di zucchero
70 g di pomodorini appassiti
olio extravergine d'oliva Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia
sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tagliare i porri a cubetti, farli appassire in una casseruola con olio e alloro; unire le patate sbucciate e tagliate a cubetti e il peperoncino; coprire con il brodo e portare a cottura. Cuocere le cime di rapa in acqua salata, raffreddarle in acqua e ghiaccio, scolarle e frullarle al mixer insieme al composto di patate e porri, sistemare di sale e pepe. Cuocere la pasta in acqua salata per

quattro minuti, scolarla e asciugarla; friggerla in olio extravergine d'oliva e scolarla su carta assorbente.

Tagliare la scorza dell'arancia a julienne, fare sbianchire in acqua leggermente zuccherata, scolare e ripetere l'operazione.

Versare la crema di cime di rapa nei piatti di portata, adagiarvi la pasta e completare con le scorze di arancia e con i pomodorini appassiti.