



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



Ricettolio Riviera dei Fiori

The Olive Oil Recipe Book

UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER LA LIGURIA 2007-2013
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO
SVILUPPO RURALE: L'EUROPA
INVESTE NELLE ZONE RURALI

MISURA 121 "ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E PROMOZIONE"



REGIONE
LIGURIA



REPUBBLICA
ITALIANA



UNIONE
EUROPEA



INDICE | INDEX

Introduzione <i>Introduction</i>	2
Ingredienti <i>Ingredients</i>	4

Piatti unici | *Single dishes*

Sardenàira	8
<i>Sardenàira (flat bread)</i>	10
Carpasina	12
<i>Carpasina</i>	14
Panissa	16
<i>Panissa (chickpea puree)</i>	18
Farinata	20
<i>Farinata (chickpea cake)</i>	22

Primi | *First Courses*

Sügeli bianchi con pomodoro, olive taggiasche e basilico genovese DOP	24
<i>White sügeli (dumplings) with tomato, Taggiasca olives and DOP basilico genovese</i>	26
Tagliatelle al paté di olive taggiasche con pomodori secchi e pinoli	28
<i>Tagliatelle with Taggiasca olive paté, dried tomatoes and pine nuts</i>	30

Secondi | *Second Courses*

Coniglio ripieno	32
<i>Stuffed rabbit</i>	34
Stoccafisso in umido	36
<i>Stockfish (dried cod) stew</i>	38

Dolci | *Sweets*

Castagnaccio	40
<i>Castagnaccio (chestnut flour cake)</i>	42
Focaccia dolce	44
<i>Sweet Focaccia</i>	46

Ringraziamenti <i>Acknowledgements</i>	48
--	----

Introduzione

RICETTOLIO RIVIERA DEI FIORI

Anche quest'anno torna il Ricettolio. Un'unica parola che racchiude in sé singolari proposte e gustose ricette della tradizione ligure, desiderose di stupire grazie al sapore genuino che le caratterizza.

La migliore qualità da sempre, garantita dal nostro ingrediente d'eccezione: l'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori.

Gran parte dei meriti qualitativi della menzione geografica Riviera dei Fiori sono da attribuirsi alla varietà Taggiasca, protagonista incontrastata in provincia di Imperia. Si tratta di una varietà storicamente affermata per le sue ottime prestazioni fisiologiche e produttive.

Dalla zona marittima all'entroterra, l'anima della Riviera dei Fiori si colora dei profumi e dei sapori dei suoi numerosi prodotti tipici, fra i quali l'oliva taggiasca diviene espressione identitaria conosciuta in tutto il mondo.

IL CONSORZIO

Il Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure vede la sua costituzione nel 2001.

Grazie al riconoscimento ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e forte della partecipazione dei soci olivicoltori, frantoiani e imbottigliatori, persegue il suo obiettivo primario con grande passione: la tutela di un prodotto dalle caratteristiche qualitative uniche, rigorosamente controllato e assaggiato, dalla tracciabilità sicura, realizzato esclusivamente con olive coltivate e spremute nelle tre sottozone liguri - Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante.

Il Consorzio svolge l'azione di promozione e vigilanza dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure nelle sue tre menzioni geografiche per offrire ai consumatori una qualità tra le più ricercate dagli intenditori.

UN PRODOTTO UNICO

L'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori racchiude in sé le tradizioni, la storia e l'anima del territorio da cui nasce: la Liguria.

Monocultivar Taggiasca controllato, assaggiato e garantito, è un olio morbido, suadente ed equilibrato. Lievemente fruttato, dà una sensazione decisa di dolce, una leggera di piccante ed una appena percettibile di amaro. I sentori che si possono riscontrare sono di mandorla, carciofo, mela, frutta secca, erbe campestri. La fluidità è leggera. Il colore è giallo con riflessi verdi.

Solo dopo accurati controlli sul campo, verifiche documentali, analisi sensoriali e chimico-fisiche, può fregiarsi del prezioso marchio comunitario DOP (Denominazione di Origine Protetta). Ciascuna bottiglia, sul collarino, presenta la capacità e un codice alfanumerico che la contraddistingue dalle altre, in grado di fornire al consumatore la perfetta tracciabilità dell'intera filiera: dalla raccolta delle olive all'imbottigliamento.



Introduction

THE OLIVE OIL RECIPE BOOK - RIVIERA DEI FIORI

This year, we return with a new edition of the Ricettolio. Ricettolio (the olive oil recipe book) is a single word that represents the unique and tasty recipes of the Ligurian tradition that will surprise you with their authentic flavours. As always, the highest quality is assured by our exceptional ingredients: DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori Extra-Virgin Olive Oil. Most of the qualitative merits of the Riviera dei Fiori geographical indication are attributable to the Taggiasca cultivar, the undisputed star of the Province of Imperia. It is a historic cultivar known for its excellent physiological properties and production yield. From the coast to the hinterland, the Riviera dei Fiori expresses its soul in the aromas and flavours of its many traditional products, among which the Taggiasca olive stands out as the standard bearer by which it is identified throughout the world.

THE CONSORTIUM

The DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil Protection Consortium was founded in 2001.

Thanks to recognition by the Ministry of Agricultural and Forestry Policies and the support of its olive-grower, miller and bottling members, it pursues its primary goal with great passion: the protection of a product with unique qualities, rigorously controlled and sampled, with secure traceability, made exclusively from olives grown and pressed in the three sub-areas of Liguria - Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese and Riviera di Levante.

The Consortium promotes and supervises the three geographical indications of DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil to guarantee consumers the quality that is most sought after by connoisseurs.

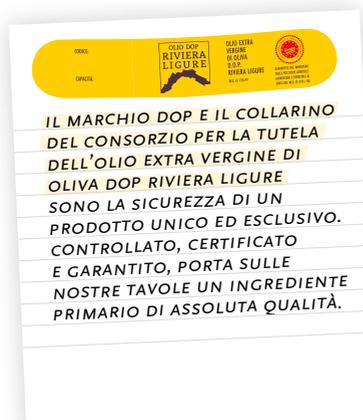
A UNIQUE PRODUCT

DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori Extra-Virgin Olive Oil embodies the traditions, history and soul of its area of origin: Liguria.

Single-cultivar Taggiasca olive oil is controlled, sampled and guaranteed to be soft, mellow and balanced. Slightly fruity, it has a decisively sweet, slightly spicy taste with a barely perceptible hint of bitterness. The aromas that can be found are almond, artichoke, apple, dried fruit and wild herbs. It is light and fluid. Its colour is yellow with green highlights.

Only after careful checks in the field, documented audits and sensory and chemical-physical analysis can it be awarded the valuable European DOP (Protected Designation of Origin) mark. A collar on each bottle indicates its volume and an alphanumeric code that distinguishes it from all others, providing consumers perfect traceability of the entire production chain: from the harvesting of the olives to bottling.

THE DOP MARK AND THE GUARANTEE COLLAR OF THE DOP RIVIERA LIGURE EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL PROTECTION CONSORTIUM ENSURE A UNIQUE AND EXCLUSIVE PRODUCT THAT IS CONTROLLED, CERTIFIED AND GUARANTEED TO BRING A PRIMARY INGREDIENT OF ABSOLUTE QUALITY TO YOUR TABLE.



Ingredienti

GLI ALTRI PROTAGONISTI

Ingredients THE OTHER PLAYERS

le farine | flour



FARINA DI CECI
CHICKPEA FLOUR

FARINA DI CASTAGNE
CHESTNUT FLOUR

SEMOLA DI GRANO DURO
SEMOLINA FLOUR

FARINA 00
"00" FLOUR

gallette di pane d'orzo
barley bread cakes



funghi secchi
dried mushrooms



PORCINI
PORCINI MUSHROOMS

uvetta | raisins



ASCIUTTA
DRIED



A BAGNOMARIA
COOKED IN A BAIN-MARIE

nocciole tritate
chopped hazelnuts



pinoli
pine nuts



bruzzo
bruzzo cheese



lievito di birra
brewer's yeast



+ POMODORI
+ OLIO DOP RIVIERA LIGURE
ALLEATI DA TENERE IN DISPENSA
PER APERITIVI E SPUNTINI
DELL'ULTIMO MINUTO!

+ TOMATOES
+ DOP RIVIERA LIGURE OLIVE OIL
ALLIES TO KEEP IN THE PANTRY FOR APPETIZERS
AND SNACKS MADE AT THE LAST MINUTE!

FORMAGGIO TIPICO DELLA VALLE ARGENTINA: UNA SOFFICE RICOTTA DI LATTE OVINO LEGGERMENTE PICCANTE, LASCIATA FERMENTARE IN CONTENITORI DI LARICE PER ALCUNI MESI.

TRADITIONAL CHEESE OF THE VALLE ARGENTINA: A SLIGHTLY SPICY SOFT SHEEP'S MILK RICOTTA FERMENTED IN LARCH CONTAINERS FOR SEVERAL MONTHS.

olive taggiasche | Taggiasca olives

DENOCCIOLATE
PITTED



paté di olive taggiasche
Taggiasca olive paté

pomodori secchi
dried tomatoes



erbe aromatiche
herbs

ROSMARINO
ROSEMARY



TIMO
THYME



MAGGIORANA
MARJORAM



acciughe
anchovies



capperi
capers



erbe aromatiche
herbs



ALLORO
BAY LEAF

BASILICO
GENOVESE DOP
DOP BASILICO
GENOVESE



aglio
di Vessalico
Vessalico
garlic



Sardenàira

Ingredienti

PER LA PASTA

- Farina 500 g
- Lievito di birra 25 g
- Zucchero 1 pizzico
- Olio DOP Riviera Ligure 1 dl
- Acqua tiepida 2-3 dl
- Sale fino 15 g

PER LA SALSA

- Pomodori pelati 400 g
- Cipolle 100 g
- Sale 15 g
- Olio DOP Riviera Ligure 30-50 ml
- Olive taggiasche in salamoia 100 g
- Acciughe 100 g
- Capperi 50 g
- Aglio di Vessalico qualche spicchio



Preparazione

Mettere il lievito in una tazza. Aggiungere lo zucchero e mezzo decilitro d'acqua, mescolare e far riposare fino a quando non si forma una schiuma in superficie.

Mettere la farina a fontana sul tavolo, unire l'olio DOP Riviera Ligure, il lievito, l'acqua restante tiepida e il sale e impastare bene il tutto fino ad ottenere un impasto morbido. Far lievitare per 20-30 minuti.

Nel mentre preparare la salsa. Tritare le cipolle e farle rosolare con l'olio DOP Riviera Ligure. Unire i pomodori pelati passati al passaverdura, le olive e il sale e cuocere per una ventina di minuti.

Stendere la pasta in una teglia unta, condirla in superficie con la salsa, aggiungere acciughe, aglio in camicia e capperi e far lievitare di nuovo per 30 minuti circa.

Scaldare il forno a 180°C e cuocere la sardenàira per 30-40 minuti. Sarà cotta nel momento in cui si staccherà bene dalla teglia.



SINGLE DISHES

Sardenàira

(flat bread)

Ingredients

FOR THE DOUGH

- Flour 500 g
- Brewer's yeast 25 g
- Sugar 1 pinch
- DOP Riviera Ligure olive oil 1 dl
- Warm water 2-3 dl
- Fine salt 15 g

FOR THE SAUCE

- Peeled tomatoes 400 g
- Onions 100 g
- Salt 15 g
- DOP Riviera Ligure olive oil 30-50 ml
- Taggiasca olives in brine 100 g
- Anchovies 100 g
- Capers 50 g
- Vessalico garlic a few cloves



Preparation

Put the yeast in a cup. Add the sugar and half a decilitre of water, stir and let stand until foam on forms the surface.

Place the flour on the table, make a well in the centre and add the DOP Riviera Ligure olive oil, yeast, remaining warm water and salt. Knead well until you have a soft dough.

Let rise for 20-30 minutes.

Meanwhile prepare the sauce. Chop the onions and brown them in DOP Riviera Ligure olive oil. Add the pureed peeled tomatoes, olives and salt and cook for about 20 minutes.

Spread the dough in a greased pan, season the surface with the sauce, add anchovies, unpeeled garlic cloves and capers and let rise again for about 30 minutes.

Heat the oven to 180°C and bake the sardenàira for 30-40 minutes. It is cooked when it detaches easily from the pan.



Carpasina

DOSI PER 6/8 OSPITI

Ingredienti

- Gallette di pane d'orzo 5
- Aceto di vino q.b.
- Capperi sotto sale 50 g
- Pomodori 600 g
- Olive taggiasche snocciolate 100 g
- Acciughe sotto sale 3-4
- Olio DOP Riviera Ligure q.b.
- Basilico genovese DOP alcune foglie
- Origano 1 cucchiaino scarso
- Aglio di Vessalico tritato (facoltativo) 2-3 spicchi
- Sale q.b.
- Bruzzo (facoltativo) a piacere



Preparazione

Ammorbidire le gallette con un po' d'acqua e qualche cucchiaino di aceto (da 1 a 4 cucchiaini a seconda dei gusti) e far riposare per almeno 20 minuti.

Nel frattempo lavare i capperi e le acciughe per eliminare il sale. Sfilettare queste ultime e tagliarle a pezzi.

Lavare i pomodori e tagliarli a fettine o a quadretti. Unire i capperi, le acciughe, le olive, l'aglio tritato e condire con l'olio DOP Riviera Ligure. Insaporire con un po' di sale, di basilico sminuzzato e di origano.

Strizzare quindi il pane con le mani e metterlo in un piatto da portata capiente, cercando di mantenere la forma tonda del pane.

Volendo realizzare la ricetta originale, procedere spalmando uno strato sottile di bruzzo sul pane ammorbidito. Se non vi piace il sapore molto persistente di questo formaggio, potete evitare questo passaggio.

Condire il pane con il pomodoro, far insaporire il tutto per 10 minuti e servire.



Carpasina

6-8 SERVINGS

Ingredients

- Barley bread cakes 5
- Wine vinegar to taste
- Salted capers 50 g
- Tomatoes 600 g
- Pitted Taggiasca olives 100 g
- Salted anchovies 3-4
- DOP Riviera Ligure olive oil to taste
- DOP basilico genovese several leaves
- Oregano barely 1 teaspoon
- Vessalico garlic chopped 2-3 cloves (optional)
- Salt to taste
- Bruzzo cheese (optional) to taste



Preparation

Soak the cakes in a little water and several tablespoons of vinegar (1 to 4 tbsp according to taste) and let it rest for at least 20 minutes.

Meanwhile, rinse the capers and anchovies to remove the salt. Fillet the anchovies and cut them into pieces.

Wash the tomatoes and cut them into slices or cubes. Combine capers, anchovies, olives, chopped garlic and drizzle with DOP Riviera Ligure olive oil. Season with a little salt, chopped basil and oregano.

Wring out the bread with your hands and place in a large serving dish, trying to keep the round shape of the bread. If you want to make the original recipe, spread a thin layer of bruzzo cheese on the softened bread. If you don't like the very persistent taste of this cheese, you can skip this step.

Season the bread with tomato, let it stand for 10 minutes and serve.



Panissa

DOSI PER 6 OSPITI

Ingredienti

- Farina di ceci 250 g
- Acqua 1 l
- Sale 15-20 g
- Olio DOP Riviera Ligure 1 dl
- Succo di limone q.b.
- Pepe a piacere



Preparazione

Far bollire l'acqua con il sale e 2-3 cucchiaini d'olio DOP Riviera Ligure. A bollore raggiunto, aggiungere a pioggia la farina di ceci, mescolando velocemente con una frusta in modo da evitare la formazione di grumi.

Un'alternativa facile e di sicuro successo consiste nel mettere la farina dentro una seconda pentola, far bollire l'acqua e versarla dentro la pentola contenente la farina mescolando con la frusta. Questo secondo metodo è più semplice e permette di ottenere una "polentina" liscia. Per questi passaggi è possibile utilizzare la pentola elettrica con la frusta incorporata, che viene impiegata anche per preparare la polenta.

Far cuocere per 60 minuti su fiamma bassa (meglio con una retina per diminuire l'intensità della fiamma) mescolando in continuazione.

Al termine della cottura versare la panissa dentro a sei piatti fondi. Servirla subito condendola con pepe macinato di fresco, olio DOP Riviera Ligure e succo di limone.

Altrimenti, una volta versata la panissa dentro una terrina, farla completamente raffreddare e friggerla come si fa anche con la polenta.



SINGLE DISHES

Panissa

(chickpea puree)

6 SERVINGS

Ingredients

- Chickpea flour 250 g
- Water 1 l
- Salt 15-20 g
- DOP Riviera Ligure olive oil 1 dl
- Lemon juice to taste
- Pepper to taste



Preparation

Boil the water with salt and 2-3 tablespoons of DOP Riviera Ligure olive oil. When boiling, slowly add the chickpea flour, stirring quickly with a whisk to avoid lumps.

A sure and easy alternative is to put the flour in a second pot, boil the water and pour it into the pot with the flour, stirring with a whisk. This second method is simpler and provides a smooth "polenta". For these steps, you can use an electric pot with incorporated whisk, which is also used to prepare polenta.

Cook for 60 minutes on low heat (preferably with a grille to reduce the intensity of the flame), stirring constantly.

After cooking, pour the panissa into six bowls. Serve immediately, seasoning it with freshly ground pepper, DOP Riviera Ligure olive oil and lemon juice.

Otherwise, once the panissa is poured into a bowl, let it cool completely and fry it like you do with polenta.



Farinata

DOSI PER 6 OSPITI

Ingredienti

- Farina di ceci 250 g
- Acqua 5-7 dl
- Olio DOP Riviera Ligure 5 dl
- Sale 15 g
- La parte germinale di 2 cipolle o 1 cipollotto o 1 cipolla piccola tritati
- Pepe a piacere

Preparazione

Mettere la farina di ceci dentro una terrina. Aggiungere pian piano l'acqua, mescolando bene con una frusta o una forchetta per evitare la formazione di grumi. Preparare la pastella almeno 6-8 ore prima della cottura (si può preparare la sera prima per il pranzo di mezzogiorno) in quanto la farina deve avere il tempo di gonfiarsi d'acqua e raggiungere la consistenza idonea.

Dopo aver fatto riposare la pastella, insaporirla con il sale, l'olio DOP Riviera Ligure e il pepe.

Ungere una teglia (possibilmente il classico testo in rame), scaldarla bene in forno e versarvi dentro la pastella.

Cospargere la superficie con cipolla o cipollotti tritati (un tempo si utilizzava la parte germinale delle cipolle).

Cuocere in forno a calore forte (200-250°C) dai 30 ai 40 minuti. La variazione del tempo di cottura dipende dallo spessore della farinata. Un tempo, infatti, le massaie liguri dosavano la pastella in base alle dimensioni del testo.



Farinata

(chickpea cake)

6 SERVINGS

Ingredients

- Chickpea flour 250 g
- Water 5-7 dl
- DOP Riviera Ligure olive oil 5 dl
- Salt 15 g
- The budding part of 2 onions or 1 large onion or 1 small onion chopped
- Pepper to taste



Preparation

Put the chickpea flour in a bowl. Slowly add the water, stirring well with a whisk or fork to prevent the formation of lumps. Prepare the batter at least 6-8 hours before cooking (you can prepare it the night before for lunch) since the flour needs time to swell with water and reach the proper consistency.

After letting the batter rest, season with salt, DOP Riviera Ligure olive oil and pepper.

Grease a baking pan (preferably the classic copper-clad pan), heat it well in the oven and pour in the batter.

Sprinkle with chopped onion or green onions (in the old days, the budding part of the onion was used).

Bake at high heat (200-250°C) for 30 to 40 minutes. The cooking time depends on the thickness of the cake. In fact, in the old days, Ligurian housewives dosed the batter based on the dimensions of the copper cladding.



Sügeli bianchi

con pomodoro,
olive taggiasche e
basilico genovese DOP

DOSI PER 8/10 OSPITI

Ingredienti

PER I SÜGELI BIANCHI

- Farina 1 kg
- Olio DOP Riviera Ligure 6-8 cucchiari
- Sale 20 g
- Acqua q.b.

PER LA SALSA

- Pomodori freschi 1 kg
- Olive taggiasche in salamoia 150 g
- Cipolla 150 g
- Capperi sotto sale 50 g
- Aglio di Vessalico 2 spicchi
- Olio DOP Riviera Ligure 50 ml
- Basilico genovese DOP 1 mazzetto
- Sale q.b.
- Pepe a piacere



Preparazione

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia. Nel centro unire l'olio DOP Riviera Ligure, il sale e l'acqua a creare un impasto morbido come per gli gnocchi, consistente e non appiccicoso. Far riposare per 20 minuti.

Dissalare intanto i capperi, sciacquandoli abbondantemente e lasciandoli in ammollo dentro un po' d'acqua.

Eliminare il nocciolo delle olive.

Lavare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a dadi piccoli.

Tritare la cipolla, rosolarla con l'olio DOP Riviera Ligure, unire l'aglio e far cuocere per pochi minuti. Aggiungere i pomodori e i capperi e cuocere a fuoco vivace per 5 minuti.

Unire le olive e cuocere ancora per 5 minuti.

Togliere dal fuoco e unire il basilico, spezzettato in parti piccole con le mani.

Controllare il sapore, in quanto i capperi potrebbero aver già insaporito la salsa. Salare e pepare a piacere.

Con la pasta preparare dei cordoni come quelli per gli gnocchi, ma più piccoli (grossi come il dito indice).

Tagliare ogni cordone in piccoli pezzi grossi come un'unghia e fare un piccolo solco da un lato utilizzando le dita. Lessarli in abbondante acqua salata.

Prima di servire, unire i sügeli al sugo facendoli saltare in padella per qualche minuto.

SE SI DESIDERA UTILIZZARE IL CONDIMENTO CLASSICO DELLA VALLE ARGENTINA SERVIRANNO I SEGUENTI INGREDIENTI

PER LA SALSA DI BRUZZO

- Ricotta 500 g
- Bruzzo 300 g
- Olio DOP Riviera Ligure 80 g
- Latte q.b.

Mescolare la ricotta e il bruzzo, unire l'olio DOP Riviera Ligure, quindi correggere la densità aggiungendo il latte. Prima di salare controllare il sapore, in quanto il bruzzo potrebbe aver già insaporito la salsa.

Questa ricetta è un piatto tipico delle zone occitane della Liguria, come ad esempio Realdo.

White sügeli

(dumplings)
with tomato,
Taggiasca olives and
DOP basilico genovese

8-10 SERVINGS

Ingredients

FOR THE WHITE SÜGELI (DUMPLINGS)

- Flour 1 kg
- DOP Riviera Ligure olive oil 6-8 tablespoons
- Salt 20 g
- Water to taste

FOR THE SAUCE

- Fresh tomatoes 1 kg
- Taggiasca olives in brine 150 g
- Onion 150 g
- Salted capers 50 g
- Vessalico garlic 2 cloves
- DOP Riviera Ligure olive oil 50 ml
- DOP Basilico genovese 1 bunch
- Salt to taste
- Pepper to taste



Preparation

Place the flour on a pastry board and make a well. In the centre add the DOP Riviera Ligure olive oil, salt and water to make a soft dough, as you would for dumplings, firm and not sticky.

Let rest for 20-30 minutes.

Meanwhile, thoroughly rinse the salt from the capers and let them soak in a bit of water.

Pit the olives.

Wash the tomatoes, remove the seeds and cut into small cubes.

Chop the onion and brown it in the DOP Riviera Ligure olive oil, add the garlic and cook for a few minutes. Add the tomatoes and capers and cook over high heat for 5 minutes.

Add the olives and cook for another 5 minutes.

Remove from heat and add the basil, broken into small pieces by hand.

Check the flavour, as the capers may have already flavoured the sauce. Add salt and pepper to taste.

Prepare cords of dough as for dumplings, but smaller (as big as your index finger).

Cut each cord into small pieces as big as a fingernail and make a small groove on one side using your fingers. Boil them in plenty of salted water.

Before serving, add the sügeli to the sauce and sauté them in the pan for a few minutes.

IF YOU WANT TO USE THE CLASSIC CONDIMENT OF THE VALLE ARGENTINA, YOU WILL NEED THE FOLLOWING INGREDIENTS

FOR THE BRUZZO CHEESE SAUCE

- Ricotta 500 g
- Bruzzo cheese 300 g
- DOP Riviera Ligure olive oil 80 g
- Milk to taste

Mix the ricotta and bruzzo cheese, add the DOP Riviera Ligure olive oil and then correct the density by adding milk. Check the flavour before adding salt, as the capers may have already flavoured the sauce.

This recipe is a traditional dish of the Occitan areas of Liguria, such as Reallo.

Tagliatelle

al paté di olive taggiasche
con pomodori secchi
e pinoli

DOSI PER 8/10 OSPITI

Ingredienti

PER LE TAGLIATELLE

- Farina 00 800 g
- Semola di grano duro 200 g
- Paté di olive taggiasche 2-3 cucchiaini colmi
- Sale 15 g
- Uova 10

PER LA SALSA

- Pomodori secchi 300 g
- Cipolla 100 g
- Aglio di Vessalico 1 spicchio
- Pinoli tritati 100 g
- Nocciole tritate 50 g
- Timo 1 cucchiaino
- Pangrattato 1 cucchiaino
- Olive taggiasche snocciolate 70 g
- Olio DOP Riviera Ligure 1 dl



Preparazione

Mettere la farina e la semola sulla spianatoia, mischiarle e creare una fontana. Nel centro unire il paté di olive, il sale e le uova. Impastare bene per una decina di minuti in modo da ottenere un composto morbido e omogeneo.

Far riposare la pasta per 20 minuti.

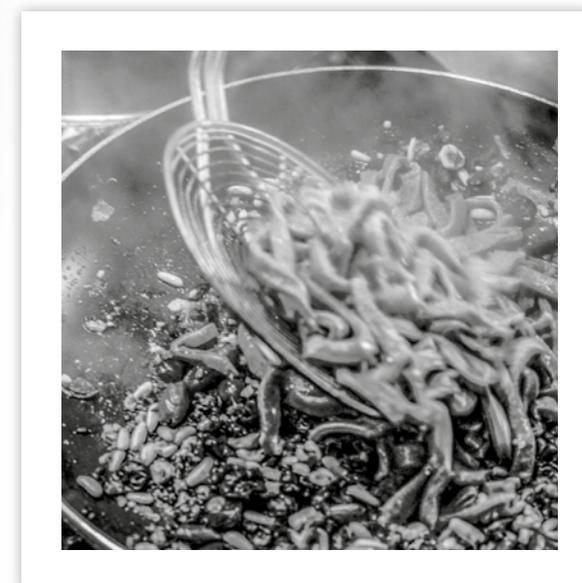
Stenderla e tagliare le tagliatelle. Lasciarle riposare.

Nel frattempo preparare la salsa.

Tagliare a fette sottili i pomodori secchi e a parte, a julienne, la cipolla. Tritare l'aglio. Tritare o frullare grossolanamente i pinoli e le nocciole. Tritare il timo. Rosolare la cipolla in abbondante olio DOP Riviera Ligure, aggiungere l'aglio, unire i pomodori e le olive. Saltare il tutto per pochi minuti.

A parte in un padellino antiaderente tostare i pinoli, le nocciole e il pangrattato. Unire i pinoli, le nocciole, il timo e il pangrattato ai pomodori. Mescolare bene e tenere da parte.

Lessare le tagliatelle, scolarle e farle saltare in padella con il condimento.



Tagliatelle

with Taggiasca olive paté
with dried tomatoes
and pine nuts

8-10 SERVINGS

Ingredients

FOR THE TAGLIATELLE

- oo flour 800 g
- Semolina flour 200 g
- Taggiasca olive paté 2-3 full tablespoons
- Salt 15 g
- Eggs 10

FOR THE SAUCE

- Dried Tomatoes 300 g
- Onion 100 g
- Vessalico garlic 1 clove
- Chopped pine nuts 100 g
- Chopped hazelnuts 50 g
- Thyme 1 tablespoon
- Bread crumbs 1 tablespoon
- Pitted Taggiasca olives 70 g
- DOP Riviera Ligure olive oil 1 dl



Preparation

Place the oo and semolina flours on a pastry board and make a well. In the centre, add the olive paté, salt and eggs. Knead well for about 10 minutes so that the mixture is soft and homogeneous.

Let the dough rest for 20 minutes.

Roll out the dough and cut the tagliatelle. Let them rest.

Meanwhile, prepare the sauce.

Cut the dried tomatoes into thin slices and julienne the onion separately. Mince the garlic. Coarsely chop the pine nuts and hazelnuts. Mince the thyme. Sauté the onion in plenty of DOP Riviera Ligure olive oil, add the garlic, tomatoes and olives. Sauté everything for a few minutes.

Toast the pine nuts, hazelnuts and bread crumbs separately in a non-stick pan. Combine the pine nuts, hazelnuts, thyme, bread crumbs and tomatoes. Mix well and set aside.

Boil the tagliatelle, drain and toss them in the pan with the sauce.



Coniglio ripieno

DOSI PER 5/8 OSPITI

Ingredienti

- Coniglio disossato 1
- Carne di vitello macinata 300 g
- Mortadella o prosciutto cotto tritati 100 g
- Pane raffermo o pan carré 150 g
- Formaggio grana 100 g
- Olive taggiasche snocciolate 100 g
- Uova 3-4
- Latte q.b. (circa 2 dl)
- Maggiorana tritata 1 cucchiaino
- Aglio di Vessalico tritato 1 spicchio
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.
- Ossa del coniglio
- Sedano 50 g
- Carote 100 g
- Cipolle 150 g
- Vino bianco 1 bicchiere
possibilmente Vermentino
- Brodo 1 l
- Farina 50 g
- Olio DOP Riviera Ligure 5 dl
- Pellicola d'alluminio per alimenti



Preparazione

Ammorbidire il pane con il latte, utilizzando la quantità necessaria per ottenere un composto morbido.

In una terrina lavorare la carne di vitello, il prosciutto, il grana, le olive snocciolate, la maggiorana, l'aglio, le uova, il sale, la noce moscata e il pane ammorbidito.

Salare leggermente il coniglio e farcirlo con il ripieno. Arrotolarlo, legandolo come un arrosto. Fasciarlo ulteriormente dentro la pellicola d'alluminio, chiudendo il tutto. Metterlo in forno a 180°C per 2 ore.

Quindi eliminare la pellicola, ungere il coniglio con l'olio DOP Riviera Ligure e farlo cuocere ancora per 30 minuti in modo che prenda colore.

Mentre la cottura continua, preparare la salsa.

Lavare e tagliare a pezzi grossi il sedano, le carote e le cipolle.

Far rosolare le ossa del coniglio in una casseruola con un po' di olio DOP Riviera Ligure, aggiungere le verdure, abbassare il fuoco e crogiolare il tutto per alcuni minuti.

Spolverare con la farina.

Bagnare con il vino bianco e far evaporare, mescolando in continuazione affinché il tutto non si bruci.

Bagnare con il brodo caldo e cuocere a fuoco basso per 30-40 minuti, mescolando sovente.

La salsa si deve ridurre della metà, acquistando una certa densità.

Salare, controllare il sapore, eliminare le ossa e la verdura e tenere in caldo fino al momento del servizio.

Terminata la cottura del coniglio, farlo riposare per una decina di minuti, tagliarlo a fette e servirlo con la salsa.



Stuffed rabbit

5-8 SERVINGS

Ingredients

- Boned rabbit 1
- Ground veal 300 g
- Minced mortadella or cooked ham 100 g
- Stale bread or toast 150 g
- Parmesan cheese 100 g
- Pitted Taggiasca olives 100 g
- Eggs 3-4
- Milk to taste (about 2 dl)
- Chopped marjoram 1 teaspoon
- Vessalico garlic 1 clove
- Salt to taste
- Nutmeg to taste
- Bones of the rabbit
- Celery 50 g
- Carrots 100 g
- Onions 150 g
- White wine 1 glass
Vermentino if possible
- Broth 1 l
- Flour 50 g
- DOP Riviera Ligure olive oil 5 dl
- Aluminium foil for food



Preparation

Soften the bread with the milk, using the quantity necessary to obtain a soft mixture.

In a bowl, mix the veal, ham, Parmesan cheese, pitted olives, marjoram, garlic, eggs, salt, nutmeg and softened bread.

Lightly salt the rabbit and stuff it with the filling. Roll it up, tying it like a roast. Wrap it in aluminium foil, closing everything. Put it in the oven at 180°C for 2 hours.

Then remove the foil, grease the rabbit with DOP Riviera Ligure olive oil and cook for another 30 minutes so that it changes colour.

While cooking, prepare the sauce.

Wash and cut the celery, carrots and onions into large pieces.

Sauté the bones of the rabbit in a saucepan with a little DOP Riviera Ligure olive oil, add the vegetables, the lower the heat and cook for a few minutes.

Sprinkle with flour.

Sprinkle with white wine and let it evaporate, stirring constantly so that it doesn't burn.

Add the broth and cook over low heat for 30-40 minutes, stirring often.

The sauce should be reduced by half, becoming somewhat dense.

Season with salt and check the flavour, remove the bones and vegetables and keep warm until served.

After the rabbit is cooked, let it rest for about 10 minutes, cut into slices and serve with the sauce.



Stoccafisso in umido

DOSI PER 10 OSPITI

Ingredienti

- Stoccafisso già ammollato 1 kg
- Cipolla tritata 150 g
- Acciughe sotto sale 50 g
- Olive taggiasche 100 g
- Pinoli 50 g
- Nocciole tritate 50 g
- Funghi secchi 30 g
- Aglio di Vessalico tritato 2 spicchi
- Olio DOP Riviera Ligure 5 dl
- Timo 1 mazzetto
- Vino bianco 1 dl abbondante
possibilmente Vermentino
- Sale q.b.
- Alloro 1 foglia
- Brodo 1,5-2 l
- Patate 600 g



Preparazione

Sciacquare lo stoccafisso e tagliarlo a pezzi.

Far rosolare la cipolla con l'olio DOP Riviera Ligure. Dopo alcuni minuti aggiungere le acciughe e l'aglio. Unire lo stoccafisso e cuocere alcuni minuti a fuoco alto.

Aggiungere il timo, i pinoli, le nocciole, i funghi secchi, le olive, la foglia d'alloro, mescolare bene e cuocere per un paio di minuti.

Bagnare con il vino bianco dunque farlo evaporare bene.

Coprire con un litro di brodo bollente, salare leggermente e cuocere a fuoco basso per almeno 3 ore, aggiungendo altro brodo qualora il tutto si asciugasse troppo.

Nel frattempo tagliare le patate e trascorse le 3 ore aggiungerle allo stoccafisso. Continuare la cottura per altri 60 minuti. Controllare il sapore e servire.

In caso in cui si preferisca la versione con il pomodoro, aggiungere della passata di pomodoro assieme al brodo.



Stockfish

(dried cod)
stew

10 SERVINGS

Ingredients

- Stockfish already soaked 1 kg
- Chopped onion 150 g
- Salted anchovies 50 g
- Taggiasca olives 100 g
- Pine nuts 50 g
- Chopped hazelnuts 50 g
- Dried mushrooms 30 g
- Finely chopped Vessalico garlic 2 cloves
- DOP Riviera Ligure olive oil 5 dl
- Thyme 1 bunch
- White wine 1 abundant dl
Vermentino if possible
- Salt to taste
- Bay 1 leaf
- Broth 1,5-2 l
- Potatoes 600 g



Preparation

Rinse the stockfish and cut it into pieces.

Sauté the onion in the DOP Riviera Ligure olive oil. After a few minutes, add the anchovies and garlic. Combine the stockfish and cook a few minutes over high heat.

Add the thyme, pine nuts, hazelnuts, dried mushrooms, olives, bay leaf, stir well and cook for a few minutes.

Sprinkle with white wine then let it evaporate well.

Cover with a litre of boiling broth, add a little salt and cook over low heat for at least 3 hours, adding more broth if too dry.

Meanwhile, cut the potatoes and add them to the stockfish after 3 hours. Continue cooking for another 60 minutes. Check the taste and serve.

If you prefer the version with tomatoes, add tomato puree along with the broth.



DOLCI

Castagnaccio

DOSI PER 6/8 OSPITI

Ingredienti

- Farina di castagne 350 g
- Acqua 3 dl
- Olio DOP Riviera Ligure 50 ml
- Uvetta ammorbidita 100 g
- Pinoli 50 g



Preparazione

Mettere la farina di castagne dentro una terrina e unire pian piano l'acqua per ottenere una pastella morbida ma non eccessivamente liquida, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi (se fosse troppo densa aggiungere ancora un pò d'acqua in quanto ogni farina assorbe i liquidi in maniera diversa).

Unire l'olio DOP Riviera Ligure e mescolare bene. In caso di presenza di grumi passare la pastella al setaccio. Unire quindi l'uvetta ammorbidita e i pinoli. Far riposare 20 minuti.

Poiché oggi la farina di castagne si acquista nei negozi senza poter sapere se le castagne siano maturate al sole acquistando una certa dolcezza, è possibile aggiungere un cucchiaino di zucchero al castagnaccio prima di cuocerlo.

Ungerne una teglia da forno larga e versarvi la pastella ad un'altezza di circa 1-1,5 cm. Scaldare il forno a 180°C e infornare il castagnaccio.

Cuocere per 40-50 minuti fino a quando la pastella si sarà ben rappresa. Quindi sfornare il dolce e servirlo sia caldo che freddo.

Una variante per arricchire il castagnaccio consiste nel sostituire l'acqua con del latte o del latte di riso.



Castagnaccio

(chestnut flour cake)

6-8 SERVINGS

Ingredients

- Chestnut flour 350 g
- Water 3 dl
- DOP Riviera Ligure olive oil 50 ml
- Softened raisins 100 g
- Pine nuts 50 g



Preparation

Put the chestnut flour in a bowl and slowly add water to obtain a soft batter that is not too liquid, stirring with a whisk to avoid lumps (if it is still too thick, add a little water because each type of flour absorbs liquids differently).

Add the DOP Riviera Ligure olive oil and mix well. In the case of lumps, pass the batter through a sieve. Add the softened raisins and pine nuts. Let rest 20 minutes.

Since nowadays you can't tell whether or not the chestnuts used to make store-bought chestnut flour have been sun-ripened to a certain sweetness, you can add a tablespoon of sugar to the chestnut cake before cooking.

Grease a large baking dish and pour the batter to a height of about 1-1.5 cm. Heat the oven to 180°C and put in the chestnut flour cake.

Bake for 40-50 minutes until the batter is firm. Then take out the cake and serve either hot or cold.

A variant for enriching the chestnut flour cake is to replace the water with milk or rice milk.



Focaccia dolce

DOSI PER 6/8 OSPITI

Ingredienti

- Farina 00 400 g
- Lievito di birra 25 g
- Uova 2
- Olio DOP Riviera Ligure 70 g
- Latte tiepido 1 dl circa
- Zucchero 150 g
- Uvetta 100 g
- Pinoli 100 g
- Scorza di limone nostrano grattugiata q.b.

PER TERMINARE LA TORTA

- Latte ½ bicchiere
- Zucchero 50 g

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido con un pizzico di zucchero e attendere la formazione della schiuma.

Mettere l'uvetta a rinvenire in una terrina con dell'acqua tiepida.

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia o dentro una terrina.

Quando il lievito è pronto, aggiungerlo alla farina, unire gli altri ingredienti (tranne i pinoli e l'uvetta) e impastare bene per 5 minuti. Unire quindi l'uvetta e i pinoli e impastare ancora per 5 minuti. Far lievitare in un luogo tiepido lontano dalle correnti d'aria per 20 minuti.

Ungere una tortiera o una teglia, mettervi dentro la pasta e con le mani unte di olio DOP Riviera Ligure stendere bene l'impasto. Farlo lievitare nuovamente fino a che non abbia raddoppiato lo spessore.

Utilizzando il mezzo bicchiere di latte spennellare la superficie della torta.

Cuocere a 180°C per 20 minuti. Spennellare nuovamente con il latte e spolverare con lo zucchero. Terminare la cottura per altri 15-20 minuti.



Sweet focaccia

6-8 SERVINGS

Ingredients

- 00 flour 400 g
- Brewer's yeast 25 g
- Eggs 2
- DOP Riviera Ligure olive oil 70 g
- Warm milk 1 dl approximately
- Sugar 150 g
- Raisins 100 g
- Pine nuts 100 g
- Grated Italian lemon peel to taste

TO ICE THE CAKE

- Milk ½ cup
- Sugar 50 g

Preparation

Dissolve the yeast in warm milk with a pinch of sugar and wait for the formation of foam.

Put the raisins in a bowl with warm water to revive them.

Place the flour on a pastry board and make a well or put it in a bowl.

When the yeast is ready, add it to the flour, add the other ingredients (except the pine nuts and raisins) and knead well for 5 minutes. Then add the raisins and pine nuts and knead for another 5 minutes. Let rise in a warm place away from drafts for 20 minutes.

Grease a cake or roasting pan, put in the batter and spread the mixture well with oiled hands. Let it rise again until it has doubled in thickness.

Brush the surface of the cake with the half glass of milk.

Bake at 180°C for 20 minutes. Brush again with milk and sprinkle with sugar. Continue cooking for another 15-20 minutes.



Ringraziamenti

Per la preziosa collaborazione al progetto si ringrazia l'I.I.S. **“E. RUFFINI - D. AICARDI” di Taggia** (Imperia) nelle persone del dirigente scolastico prof. Guido Calvi per la disponibilità dei locali, della prof.ssa Claudia Fornara per aver pensato e cucinato con passione i piatti ritratti in questa edizione del Ricettolio, della sig.ra Simona Burzio per l'assistenza. Un ringraziamento particolare va agli allievi e al resto dello staff dell'Istituto che hanno fornito valido sostegno nella preparazione delle ricette in questo viaggio fra i sapori della Riviera dei Fiori.

Da tutti noi, buon appetito!

Acknowledgements

For their valuable collaboration with this project, we would like to thank the **“E. RUFFINI - D. AICARDI” Secondary School of Taggia** (Imperia), particularly the school Principal Guido Calvi for the use of the premises, Claudia Fornara for her passion in creating and cooking the dishes pictured in this edition of the Ricettolio, and Simona Burzio for her assistance. Special thanks also go to the students and the rest of the staff of the Institute, who provided valuable support in preparing the recipes featured in this journey through the flavours of the Riviera dei Fiori.

From all of us, *buon appetito!*

CREDITS

© Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure
Via T. Schiva 29 - 18100 Imperia
Tel 0183 767924 - Fax 0183 769039

web www.oliolivieraligure.it
e-mail info@oliolivieraligure.it

PROGETTO GRAFICO | GRAPHIC DESIGN

BMC Mastri Comunicatori
Via Vieusseux 18/8 - 18100 Imperia
Tel 0183 753970

web www.bmc.it
e-mail info@bmc.it

FOTOGRAFIE RICETTE | RECIPE PHOTOGRAPHS

Mattia Morgavi

COPERTINA E FOTOGRAFIE INTRODUTTIVE | COVER AND INTRODUCTORY PHOTOGRAPHS

BMC Mastri Comunicatori



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

