

LA FOCACCIA

all'olio extra vergine d'oliva

Prodotto Tipico Ligure della Riviera di Ponente
MADE IN ITALY



LA FOCACCIA

Qui è tutto assolutamente basilare: farina, acqua, lievito, olio extravergine di oliva e sale. La Liguria è un abbraccio sul mare. La focaccia la puoi mangiare ad ogni ora, a colazione, a merenda, usarla come companatico, assaggiarne ancora un piccolo pezzo prima di andare a dormire. Accompagna la nostra giornata, accompagna la storia degli abitanti di una terra che si sono sempre saputi accontentare di poco, ma sapendo da quel poco prendere il massimo.

La focaccia va mangiata volgendo il lato con il sale sulla lingua: così si possono sentire il sapore portante del grano, quello importante dell'olio e la struttura salina. Dal poco, proprio il massimo.



LA FOCACCIA

Few simple ingredients for this recipe: wheat flour, water, natural yeast, extra-virgin oil and salt.

Liguria is an embrace of sea. You may eat focaccia at every time of the day, from breakfast to dinner time, you can have a nibble before going to sleep.

It accompanies our day as it has accompanied the history of these inhabitants who have taken the best of small things.

Focaccia should be eaten putting the salted side on the tongue, to appreciate the savory taste of wheat, good oil and salt: from so few ingredients indeed you get the maximum taste.

LA SARDENAIRA

all'olio extra vergine d'oliva

Prodotto Tipico Ligure della Riviera di Ponente

MADE IN ITALY



LA SARDENAIRA

La Sardenaira è una pizza dalla storia antica, che regala ai sensi il sapore e la specificità della terra ligure di ponente. Sulla base di farina di grano, acqua, lievito e olio extravergine d'oliva, una delle ricchezze della Liguria, vengono dispensati il colore della salsa di pomodori, il gusto terragno dell'aglio vestito, la salinità delle acciughe sottosale, il profumo di campo dell'origano, i capperi che si attaccano alle pietre, e le olive, quelle di Taggia, che rubano il sapore alla terra e al mare.

Le olive devono proprio essere di varietà taggiasca, il profumo ed il sapore devono proprio essere quelli, anche la consistenza, la punta leggera di amaro, la pazienza della salamoia. Ci vuole la sapienza per amalgamare e per infornare e condire, e la sapienza degli abitanti di una terra povera per ottenere da ingredienti così semplici questa meraviglia profumata e colorata.



SARDENAIRA

Sardenaira is a pizza with an ancient history, transmitting all the flavour of Western Liguria. On a base of wheat flour, water, olive oil and yeast, ligurian best colours and tastes are spread: the red of tomato sauce, the particular taste of dressed garlic, the salty flavour of salted anchovies, the scent of organ of our mountains and capers growing in stone walls, and Taggiascan olives.

Olives must be of this particular variety since they complete the recipe with their particular taste, with their light point of bitterness and their sweetness, resulting from being pickled.

Centuries of wisdom of the inhabitants of this poor land are symbolized in this colourful and tasty marvel.

TORTA VERDE

all'olio extra vergine d'oliva

Prodotto Tipico Ligure della Riviera di Ponente

MADE IN ITALY



LA TORTA VERDE

La Liguria non è una terra solo di mare, anzi, è una terra di montagne, di orti, di piccoli paesi arroccati sui crinali. La torta verde è il piatto di questa Liguria, più nascosta e profumata di erbe. Gli ingredienti sono quelli che si possono trovare qui da noi: la base di farina di grano, il riso, l'olio extravergine di oliva, il sale; il ripieno di zucchine trombette, quando è stagione, le nostre dolcissime zucchine, le bietole, la cipolla, il latte di mucca e le uova di gallina.

Si mescola il ripieno, lo si versa sulla base di pasta e si ricopre con un'altra sfoglia. Quando esce dal forno sembra di sentire un vento che arriva dai campi, un profumo di orto e di conoscenze che per fortuna, qui, non è mai andato perduto. La torta verde è un riassunto della storia di una terra che non ha dimenticato il suo passato.



TORTA VERDE (Vegetable Pie)

Liguria is not only a land of sea, indeed it is a land of mountains, vegetable gardens, small villages perched on the crests. Torta Verde is the dish of this most hidden Liguria, aromatic with herbs. The ingredients are those you can find here: the pastry is made of wheat flour, extra-virgin olive oil, salt, the filling is made with zucchini, local herbs, onions, milk and eggs.

Once the filling ingredients are mixed up together, the filling is put on the thin layer of pastry and covered with another thin layer. When it comes out of the oven you seem to smell the warm scented winds of our fields and mountains. Torta verde is a summary of the history of this land that has never forgotten its past.

LA FARINATA CON I CIPOLLOTTI

all'olio extra vergine d'oliva

Prodotto Tipico Ligure della Riviera di Ponente

MADE IN ITALY



LA FARINATA CON I CIPOLLOTTI

La farinata con i cipollotti è una specialità del ponente ligure, soprattutto della provincia di Imperia. Prima di infornarla, la si cosparge di fette sottili di cipollotto fresco, usando anche la parte verde. È un incontro tra il sole e la terra.



FARINATA WITH spring onions

Farinata with spring onions is a speciality of western Liguria, typical of the province of Imperia. Before putting it into the oven thin slices of spring onions, using the green part too, are scattered on the top. It is an encounter of land and sun.