



LE NOSTRE CONSERVE

*Tutte fatte a mano da noi,
come una volta*

Il Machetto

Il Machetto dell'isola nasce dalla ricetta originale che prevedeva soltanto acciughe, sale ed olio, ma viene da noi sapientemente amalgamato con la cipolla rosa di Albenga, aceto bianco ed origano delle nostre colline (in quantità segretissime), per ottenere una gustosissima crema.

La sua preparazione viene fatta rigorosamente a mano e con le Acciughe sotto sale di nostra produzione.



Consiglio dei pescatori

A noi piace abbinarlo alla panissa fritta ma è ottimo anche in un'insalata, sulle tartine, come salsa di accompagnamento al pesce lesso o ancora come condimento della pasta, diluendolo con olio extravergine.

INGREDIENTI

Acciughe (*Engraulis encrasicolus*), olio extravergine LIGURE, cipolla rosata di Albenga, aceto bianco, origano.

Il Machetto nasce da un'antichissima ricetta dei nostri antenati, per sfruttare tutte quelle acciughe che, rimaste intrappolate con la testa nella rete, non potevano essere vendute.

Buzzonaglia di Tonnetto

La Buzzonaglia è una parte meno pregiata dei filetti del nostro tonnetto, in quanto più scura, ma proprio per questo molto più ricca di ferro e di altre proprietà che il filetto non ha. Questo le conferisce anche un sapore più ricco e deciso, che ne fa un prodotto di nicchia. Si presenta in pezzi più piccoli, quasi "sbriciolata"; il procedimento è lo stesso del tonnetto...messa nei barattoli e coperta d'olio; dopo un'ulteriore tempo di riposo questi barattoli sono sigillati, sterilizzati e messi sotto vuoto. Trascorso un tempo di maturazione di almeno 2 mesi è pronta al consumo.



Consiglio dei pescatori

È ottima accompagnata ad un'insalata di pomodori, ma anche per condire una pasta: con un soffritto di aglio o cipolla a piacere, capperi, olive, peperoncino e pomodorini. Quando i pomodori saranno appassiti, spegnete il fuoco, aggiungete ancora della maggiorana fresca, oppure timo o anche del basilico, la buzzonaglia e tuffate la pasta appena scolata...provare per credere!!

INGREDIENTI

Tonnetto (*Euthynnus alletteratus*), olio di oliva, sale, alloro, bacche di ginepro e di pepe nero.

Mosciame di cavalla

Il percorso delle nostre Cavalle sott'olio (o Lanzardi, i cugini primi dello Sgombro, da cui si differenziano solo per alcuni tratti fisici, ma che hanno le identiche caratteristiche nutrizionali molto pregiate) inizia con la pesca nel Mar Ligure. Appena issate a bordo, vengono ghiacciate per mantenerne la salubrità; successivamente vengono sfilettate e messe sotto sale. Dopo un periodo di maturazione variabile a seconda della pezzatura e della stagione, le ripuliamo dal sale, le affettiamo sottilmente (avendo cura di togliere la pelle meno digeribile), le inseriamo nei barattoli precedentemente sterilizzati, copriamo d'olio di oliva Ligure e li mettiamo sotto vuoto, per aumentarne la durata. Il nostro mosciame di Cavalla sott'olio una volta aperto mantiene un profumo ed un sapore che non ha nulla da invidiare al più famoso mosciame di tonno.



Consiglio dei pescatori

Grazie al suo sapore intenso e sapido è perfetto accompagnato da fettine di pomodoro o insieme ad un'insalata; ottimo su una bruschetta, magari precedentemente spalmata di formaggio cremoso, che attenui la sua sapidità. Noi l'abbiamo anche aggiunta su una semplice pasta aglio, olio e peperoncino, ed il risultato è stato eccezionale

INGREDIENTI

Cavalla (*Scomber colias*), olio di oliva, sale.

Acciunghe sott'olio

Il percorso delle nostre Acciughe sott'olio inizia con la pesca nel Mar Ligure con reti a circuizione. Vengono immediatamente ghiacciate a bordo per mantenerne la salubrità; successivamente vengono messe sotto sale coi metodi di una volta, insegnatici dai nostri genitori. Dopo un periodo di maturazione che va da 2 a 4 mesi, a seconda della stagione, le priviamo del sale, le sfilettiamo, le inseriamo nei barattoli precedentemente sterilizzati, coperte d'olio extravergine Ligure e messe sottovuoto, per aumentarne la durata. I nostri filetti di acciuga sott'olio infatti una volta aperti hanno un profumo ed un sapore che non ha nulla da invidiare alle più famose acciughe del Cantabrico.

INGREDIENTI

Acciughe (*Engraulis encrasicolus*), olio di oliva LIGURE, sale.



Tonnetto del Mar Ligure

Il Tonnetto, dal momento in cui è pescato nelle nostre reti nel mare di Alassio, viene eviscerato, fatto bollire, lasciato raffreddare, sfilettato, ripulito da pelle ed impurità interne e lasciato asciugare per 24 ore. In questa fase della lavorazione si estrae la BUZZONAGLIA.

La BUZZONAGLIA è una parte meno pregiata dei filetti, in quanto più scura, ma proprio per questo molto più ricca di ferro e di altre proprietà che il filetto non ha. Questo le conferisce anche un sapore più ricco e deciso, che ne fa un prodotto di nicchia. Si presenta in pezzi più piccoli, quasi "sbriciolata"; viene inserita nei barattoli e coperta d'olio; dopo un'ulteriore tempo di riposo questi barattoli sono sigillati, sterilizzati e messi sotto vuoto. Trascorso un tempo di maturazione di almeno 2 mesi è pronta al consumo.



Consiglio dei pescatori

Da gustare in purezza, con un'insalata, oppure, se volete, provatelo come condimento della pasta: in una ciotola mettete abbondante olio extravergine, uno spicchio d'aglio, peperoncino e qualche foglia di basilico, o in mancanza anche timo oppure origano (POCO mi raccomando); aggiungete il nostro tonnetto a pezzetti, mescolate bene il tutto, e lasciate riposare per il tempo di cottura della pasta o anche più. Scolate la pasta, mescolate molto bene, e servite.

INGREDIENTI

Tonnetto (*Euthynnus alletteratus*), olio di oliva, sale, alloro, bacche di ginepro e di pepe nero.

Torta Stroschia

La Stroschia è un dolce molto antico.

Pare che fosse già presente al tempo dei benedettini.

In passato si chiamava focaccia, o meglio fugassa, pasta d'olio, perché in effetti ha l'aspetto di una focaccia e la forma di una torta.

Finché, nel 1800, la leggenda narra che a Pietrabruna arrivò un signore da Porto Maurizio, quartiere della vicina Imperia, che mangiandola esclamò: "ma questo dolce si stroschia!!"

In dialetto ligure, infatti, stroschiare significa "rompere", "spezzare".

La Stroschia infatti non si taglia, si spezza.

Da qui la nostra idea di produrre questo dolce. La semplicità della ricetta e la genuinità degli ingredienti, sono da sempre la caratteristica del nostro Itturismo.



Consiglio dei pescatori

Ottima da sola ma per esaltarne il gusto potete abbinare del gelato alla crema oppure uno zabaione tiepido, e perché no, servite con un bicchierino di passito

INGREDIENTI

Farina 00, olio extravergine di oliva, zucchero, limone, lievito, Marsala

Cavalla Rattata

Il percorso delle nostre Cavalle sott'olio (o Lanzardi, i cugini primi dello Sgombro, da cui si differenziano solo per alcuni tratti fisici, ma che hanno le identiche caratteristiche nutrizionali molto pregiate) inizia con la pesca nel Mar Ligure.

Appena issate a bordo, vengono immediatamente ghiacciate per mantenerne la salubrità; successivamente vengono sfilettate e messe sotto sale.

Dopo un periodo di maturazione variabile a seconda della pezzatura e della stagione, ripuliamo i filetti dal sale, e li mettiamo ad essiccare; una volta pronti li grattugiamo, rigorosamente a mano, e inseriamo la nostra cavalla sminuzzata nei barattoli precedentemente sterilizzati; mettiamo sottovuoto, e il gioco è fatto.

La nostra Cavalla Rattata infatti, una volta aperto il barattolo, sprigiona un profumo ed un sapore che non ha nulla da invidiare alla Bottarga. Ne ricorda il sapore, ma ha una delicatezza ed un profumo impareggiabili.



Consiglio dei pescatori

È fantastico sopra una semplice pasta aglio, olio e peperoncino o, ancora meglio, sciolto leggermente in padella nell'atingolo, e poi ancora aggiunto sopra a mo' di formaggio grattugiato. Vi sembrerà di mangiare la bottarga, ma molto più delicata.

P.S. ricordatevi anche un po' di buccia di limone grattugiata sopra all'ultimo, e di mettere meno sale nell'acqua di cottura.

INGREDIENTI

Filetto di Cavalla (*Scomber colias*), sale.

**Tutte le nostre conserve sono disponibili in differenti grammature*