

Gusto Italiano



Basilico Genovese DOP



La DOP Basilico Genovese appartiene alla specie "Ocimum Basilicum L.". La pianta ha un'altezza variabile ed è circondata da foglie di forma ellittica, con incisioni quasi assenti. A rendere il Basilico un prodotto unico è il suo aroma inconfondibile, protagonista indiscusso di tanti piatti della tradizione culinaria italiana.

Metodo di coltivazione

Il Basilico Genovese può essere coltivato in due modalità: all'aperto o in ambiente protetto con una ventilazione di 24 ore al giorno rinnovando l'aria all'alba e al tramonto. Nelle serre per la coltivazione protetta, durante il ricambio di aria è garantito anche un idoneo riscaldamento artificiale affinché le piante non subiscano un brusco cambio di temperatura.

Legame tra il prodotto e il territori

La Pianta del Basilico ha origini geografiche molto lontane, fonti storiche dicono che sia stato importato dall'Asia Minore e abbia trovato nelle dolci colline liguri il clima ideale per accrescere le sue caratteristiche organolettiche e le qualità che lo rendono noto in tutto il Mondo. Proprio il suo particolare legame con il territorio ligure ha fatto sì che il Basilico diventasse un prodotto DOP. Per poter riconoscere il Basilico Genovese è possibile constatare la presenza del marchio DOP posto sopra ogni confezione quando la pianta è immessa al consumo.

Gusto Italiano



Focaccia di Recco col formaggio IGP



La Focaccia di Recco col formaggio IGP è un prodotto da forno ed è il risultato dell'impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua e sale. Successivamente è farcita con formaggio fresco a pasta molle, ottenuto solo da latte vaccino e pastorizzato. Quando è immessa al consumo, la Focaccia presenta una superficie irregolare contrassegnata nella parte superiore da bolle e striature marroni e, nella parte inferiore, dalla pasta più morbida unita al formaggio con consistenza cremosa. Infine, la Focaccia emana una fragranza che ricorda quella del pane, accompagnata dalle note più acide del formaggio.

Metodo di produzione

Per produrre la Focaccia di Recco col formaggio IGP. La lavorazione della Focaccia è articolata in più fasi. La prima fase consiste nella preparazione dell'impasto con gli ingredienti sopra descritti. La seconda fase prevede la preparazione del primo strato e la terza fase riguarda la preparazione del secondo strato e del ripieno. Infine, tutta la pasta viene rifinita schiacciando i due strati, ponendoli nella teglia e cuocendo da 270 °C a 320 °C, dai 4 agli 8 minuti. Quando la Focaccia diventa dorata, è pronta per essere servita.

Legame tra il prodotto e il territorio

Alcune fonti storiche narrano che la Focaccia nacque durante l'invasione dei pirati saraceni, che spinsero la gente a rifugiarsi nell'entroterra, dove il formaggio e la farina erano gli unici prodotti che si trovavano in abbondanza. Da allora la ricetta tradizionale è arrivata fino ai giorni nostri e la Focaccia è apprezzata anche all'estero, tanto che già nel 1967 il famoso quotidiano Daily American la definì "quite divine".

Gusto Italiano



Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP



La IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" ha come materia prima i pesci appartenenti alla specie "Engraulis encrasicolus". I pesci migratori e gregari che transitano, dalla primavera all'autunno, in prossimità della Costa Ligure (100/150 metri di profondità) hanno una taglia massima di 20 cm di lunghezza. Quando sono immesse al consumo, le acciughe si contraddistinguono per la loro sapidità e la magrezza delle carni. Il colore del pesce varia dal rosa al bruno intenso e si unisce alla consistenza morbida, compatta e aderente alla lisca.

Metodo di produzione

Le Acciughe del Mar Ligure sono pescate con le tipiche imbarcazioni denominate "Lampare". La pesca delle acciughe si può effettuare quando hanno raggiunto la maturità sessuale e le dimensioni corporee di 12 e 20 cm. Ogni chilogrammo di prodotto corrisponde al massimo a 50 acciughe. Il periodo di pesca va dal 1° aprile al 15 ottobre. Dopo 12 ore dalla cattura, le Acciughe vengono lavate a mano, private della testa e collocate a raggiera in contenitori di legno. Successivamente, ogni strato del pesce è ricoperto di sale; infine, l'ultimo strato è posto su un disco materiale sul quale viene esercitata una pressione che dovrà rimanere costante per tutto il periodo di maturazione. Quest'ultimo passaggio ha una durata di circa 60 giorni e si svolge in ambienti adatti, ad una temperatura di 60 gradi.

Legame tra il prodotto e il territorio

A contribuire all'ottima reputazione di cui godono le acciughe, vi sono gli elementi climatici tipici del Mar Ligure. Nel versante Tirrenico, il clima è mite e con ridotta escursione termica ed è ideale per garantire la maturazione necessaria per pescare le acciughe. Oltre a ciò, le catene montuose alpine e appenniniche proteggono la zona di pesca dalle correnti fredde, creando così un micro-clima ideale per la crescita delle Acciughe.

Gusto Italiano



Riviera Ligure DOP



La DOP Riviera Ligure è un olio extravergine di oliva che si ottiene da differenti varietà di olive come la Taggiasca, la Pignola, la Lavagnina, la Razzola e altre coltivazioni autoctone. L'Olio è accompagnato da altre menzioni geografiche aggiuntive, quali: "Riviera dei Fiori", "Riviera del Ponente Savonese" e "Riviera di Levante". Le suddette menzioni geografiche aggiuntive si differenziano in base alla percentuale delle varietà di olive da cui si ottengono e alla zona di produzione.

Metodo di produzione e caratteristiche al consumo

Le caratteristiche al consumo dell'olio Riviera Ligure variano a seconda della menzione geografica aggiuntiva: il colore, nel caso del "Riviera dei Fiori", varia da giallo a giallo - verde, nel caso del "Riviera del Ponente Savonese" varia da giallo - verde a giallo e, infine, nel caso del "Riviera di Levante" varia da giallo a verde - giallo. Il sapore è caratterizzato dall'equilibrio tra le note di dolce e fruttato leggero. La raccolta delle olive deve essere effettuata entro il 31 marzo di ogni anno. Inoltre, conformemente a quanto descritto nel disciplinare, la produzione massima di olive non può superare i 7.000 kg per ettaro, mentre la resa massima delle olive in olio non può superare il 25%. La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici. Per l'estrazione sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici in grado di garantire che il prodotto finale mantenga inalterate le caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Legame tra il prodotto e il territorio

L'olio extravergine di oliva Riviera Ligure è uno dei simboli dell'eccellenza gastronomica del territorio ligure, grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona e alla presenza di cultivar specifiche. Il prodotto deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro con capacità non superiore a 5 litri. Inoltre, l'etichetta deve riportare il nome della denominazione e l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.