



Camera di Commercio
Imperia

In collaborazione con:



Presentano

“Chef in video”:

20 ristoranti, 20 ricette, 20 DVD che, esaltando l'utilizzo in cucina delle materie prime del nostro territorio, Vi insegneranno i segreti della cucina tipica.

Nel contesto di “Olioliva”, che si terrà ad Imperia dal 27 al 29 Novembre 2009, la Confcommercio della città di Imperia, con la compartecipazione della Camera di Commercio di Imperia e la collaborazione di CIA, COLDIRETTI e CONFAGRICOLTURA propone “Chef in video”, rilettura in chiave moderna dell’ormai consolidato evento “Lezioni di Cucina”. Anche in questo caso l’evento è incentrato sulla professionalità dei cuochi della nostra provincia e sull’utilizzo in cucina delle eccellenze delle tipicità agroalimentari del nostro territorio.

La novità dell’edizione 2009 sarà la “multimedialità” dell’evento: “Chef in video” infatti è un DVD all’interno del quale il ristorante propone con fini didattici, davanti alle telecamere, una propria ricetta tradizionale.

Per realizzare “Chef in video” si è puntato sui piatti tipici della gastronomia locale, valorizzando i prodotti tipici e la cucina che ne sfrutta maggiormente le caratteristiche: si è riusciti a rendere veri protagonisti della kermesse l’olio extravergine d’oliva, i prodotti dell’entroterra di Imperia, il nostro pescato, i prodotti tipici dell’agricoltura IGP e DOP quali olive taggiasche, aglio di Vessalico, fagiolo bianco del Consorzio di Pigna, Conio e Badalucco, il basilico, etc...

Ogni ristorante aderente, a partire dal 27 Novembre, avrà a disposizione un **proprio** DVD contenente una ricetta: i DVD saranno regalati ai clienti che degusteranno la ricetta oggetto delle riprese.

I ristoranti aderenti all’iniziativa sono 20, di costa ed entroterra, in modo da poter offrire il più ampio ventaglio di proposte culinarie.

Il cliente, visitando così tutti i ristoranti aderenti al circuito, potrà comporsi un proprio “ricettario multimediale” composto da 20 ricette proposte da 20 ristoranti: comodamente a casa i DVD potranno essere visti e rivisti, al fine di imparare i “trucchi” del mestiere, rivelati direttamente dagli chef.

Ogni DVD, inoltre, propone il contenuto speciale **“Olio, per saperne un po’ di più”**: un ricco documentario sull’extravergine, dalla raccolta delle olive fino alla commercializzazione dell’“oro giallo”.

A supporto dell’iniziativa, a partire da Martedì 10 Novembre, in coda ai notiziari delle 19.00, 20.30, 23.00 e delle 8.00 del mattino successivo, “Chef in video” diventa una simpatica rubrica su ImperiaTV.

Il pubblico potrà, quindi, già ammirare la maestria dei cuochi e le loro proposte gastronomiche: basterà poi recarsi nei ristoranti per poter ricevere in omaggio il DVD della ricetta preferita!

Ecco l’elenco dei ristoranti aderenti e le relative ricette proposte:

- Enoteca A Cuvea – Piazza Maresca 4/b – Imperia - Tel. 0183/292955

Buridda alla “perasca”

- Osteria Didù – Viale Matteotti – Imperia - Tel. 0183/273636

Polpo alla Didù con fagioli di Conio e Pigna ed olio extravergine di oliva

- Ristorante Il Gallo della Checca – Borgo Ponterotto, 31/B – Ranzo – Tel. 0183/318197

Il norvegese che incontra la Valle Arroscia all’olio extravergine di oliva

- Ristorante Lucio – A Casetta – Strada Lamboglia, 16 – Imperia – Tel. 0183/652523

Brandacujon del Ponente ligure con olio extravergine

- Ristorante La Pignatta d’Oro – Via Mameli, 2 – Torrepaoni – Tel. 0183/90017

Tagliolini freschi al ragù di coniglio con olio novello

- Ristorante Salefino – Calata G.B. Cuneo, 41 – Imperia – Tel. 0183/291719

I miei “preti”

- Ristorante Enoteca Pane e Vino – Via Des Geneys, 52 – Imperia – Tel. 0183/290044

Fritto leggero di calamari e carciofi in olio extravergine con grattata di bottarga di muggine

- Ristorante Censin da Bea – Via Guglieri, 14 – Borgomaro – Tel. 335/8212982

Zemin con fagioli di Conio ed olio extravergine

- Ristorante Le Mignole – Via XX Settembre – Chiusavecchia – Tel. 0183/52646

Frittelle di cipolla in olio extravergine

- Ristorante Osteria dell' Anima Golosa – Via Ciancergo, 5 – Dolcedo – 0183/280097

Straccetti di farina di castagne al ristretto di coniglio con vermentino, pinoli e olive Taggiasche

- Ristorante Chez Braccioforte – Calata G.B. Cuneo, 33 – Imperia – Tel. 0183/294752

Dentice in crosta di pane e olive taggiasche con olio extravergine di oliva

- Osteria dei Pippi – Via dei Pellegrini, 9 – Imperia – Tel. 0183/652122

Quadrotti al nero di seppia e curry con pomodori freschi, secchi, bottarga e rucola

- Ristorante Salvo – I Cacciatori – Via Vieusseux, 12 – Tel. 0183/293763

Ravioloni di carciofi con “spuncia” e maggiorana fresca

- Osteria dell'Olio Grosso – Piazza Parrasio, 36 – Imperia – Tel. 0183/60815

Crudite di mare con l'olio nuovo

- Ristorante La Ruota – Spianata Varese, 25 – Imperia – Tel 0183/61206

Insalata di astice al modo de “La Ruota”

- Ristorante TipicoAtipico – Calata G.B. Cuneo – Imperia – Tel. 0183/274942

Gamberi di Oneglia spadellati con salsina di pane, aglio e olio novello

- Ristorante Al Gambero – Via Scarincio, 16 – Imperia – Tel. 0183/667413

Frittura di scampi con zuppetta di sedano verde, tartare di olive taggiasche aromatizzate con la maggiorana e gelato all'olio d'oliva

- Ristorante La Femme – Via Cavour, 60 – Diano Marina – Tel. 0183/493125

Crema di patate al limone con extravergine, baccalà e tuberi croccanti

- Ristorante La Libeccciata – Via Caboto, 32 – Imperia – Tel. 0183/654101

Raviolini del “Ponente” con pomodori freschi, basilico ed olio extravergine

- Ristorante La Beppa – Via A. Doria, 24 – Imperia – Tel. 0183/294286

Tagliolini agli scampi con olio novello

Non ci resta che augurarVi

BUONA VISIONE e BUON APPETITO!