

CONOSCERE, COMPRARE E GUSTARE I PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI

# sapori d'Italia

n. 5 maggio 2008  
magazine

## Ingredienti

Dosi per 4 persone

- 2 piedini di maiale tagliati a metà per il lungo
- 1/2 sedano rapa
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- gambi di prezzemolo
- aceto di vino
- 5 spicchi d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- 1 pugno di mollica di pane bianco
- sale



## Piedino con l'aggiadda

Ecco una delle tante versioni di questa salsa. Per condire la pasta può essere fatta con le noci e senza aceto

**L**essiamo i piedini con tutte le verdure e gli odori (escluso l'aglio) in acqua, aceto e sale. Bagniamo la mollica con aceto e strizziamola leggermente. Pestiamo l'aglio nel mortaio aggiungendo l'olio a filo, fino a ottene-

re una pasta morbida. Aggiungiamo la mollica e continuiamo ad aggiungere olio mescolando finché viene assorbito. Aggiustiamo di sale ed eventualmente d'aceto. Serviamo i piedini caldissimi, cosparsi con questa salsa.

L'olio giusto

## Olio extravergine d'oliva Galateo & Friends Cultivar Taggiasca



*Nelle salse più o meno montate, un olio caratterizzato da sentori tenui e privo di note amare è l'ideale per incontrare il gusto di tutti.*

**Regione:** Liguria.

**Località:** vallate di Diano Marina e San Lorenzo (Im).

**Altitudine:** 300-600 metri s.l.m.

**Olive:** Taggiasca.

**Sistema di raccolta:** bacchiatura su reti sospese.

**Sistema di estrazione:** continuo a due fasi (successive centrifugazioni e decantazioni senza aggiunte d'acqua).

**Aspetto:** velato, non filtrato.

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** tenue di oliva, con sentori

di mandorla e di pinolo.

**Sapore:** dolce, rotondo, con la sensazione di amaro molto tenue.

**Impiego:** preparazioni a base di pesce, piatti a base di riso, carni bianche, salse delicate, pasticceria.

**Prezzo nelle boutique gastronomiche:** particolare bottiglia da 500 ml 25 euro circa.

**CASA OLEARIA TAGGIASCA**  
Regioni Prati e Pescine - 18011 Arma di Taggia (Im)  
Tel. 0184 48.60.44 - Fax 0184 48.74.97  
[www.galateofriends.it](http://www.galateofriends.it)

**Zona di produzione:** le storiche terrazze sui pendii delle valli interne della provincia di Imperia, da dove si è diffusa la varietà Taggiasca.

