FOOD BLOGGER - 22 FEBBRAIO 2013

Torta al moscato rosa e Olio Extra Vergine

UNA TORTA 'BASIC' CHE ESALTA LE QUALITÀ DI UN OLIO PROFUMATO, DAL GUSTO ROTONDO E MORBIDO.

Eccomi al mio primo appuntamento bisettimanale con la cucina dell'Extravergine**.** Affiancherò in questa avventura delle valentissime colleghe sui cui blog, che vi segnalerò prima della ricetta, potrete leggere gli abbinamenti proposti oggi con lo splendido **Olio Extravergine di Oliva DOP "Riviera Ligure"**, un olio dal sapore delicato, dolce e morbido che lascia in fondo al palato un retrogusto discretamente e piacevolmente piccante. Un olio che può orgogliosamente fregiarsi del marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta). La sua leggerezza e la nota fruttata me lo rendono assai gradito, perché adoro gli oli morbidi e fruttati di bassa acidità, che accompagnano l'alimento giusto in un connubio ben equilibrato. La coltivazione a terrazze, fino ai 600 metri di altezza, le cultivar di olive utilizzate, la raccolta a mano direttamente dalle piante e la spremitura a freddo conferiscono all'olio proposto oggi queste caratteristiche.

Mi sono sempre chiesta, dopo una vacanza trascorsa in Liguria, alle Cinque Terre, quanta fatica potesse esserci dietro quelle coltivazioni di olivi e viti strappate letteralmente alla montagna, con terrazzamenti sostenuti da muretti a secco di pietra. Coltivazioni che godono di un clima temperato e che donano frutti dal sapore diverso in base alla distanza dal mare. Clima temperato e aria di montagna in una terra di mezzo dove il lavoro dell'uomo la fa da padrone.
L'**Olio Extra Vergine di Oliva Riviera Ligure DOP** presenta 3 anime distinte in base alla menzione geografica. Abbiamo l'**Olio EVO DOP Riviera dei Fiori**, che propongo nell'abbinamento di oggi, in cui predomina la cultivar taggiasca introdotta dai monaci benedettini nel Medioevo, presente in una percentuale di almeno il 90% (nel territorio imperiese la percentuale arriva al 100%, donando un olio pregiatissimo); l'**Olio EVO DOP Riviera del Ponente Savonese**, dal profumo fruttato, con note mandorlate e dal gusto vegetale, ricavato in gran parte da olive taggiasche (per almeno il 50%, in base al disciplinare), ma anche da Mortina, Colombina e altre varietà; l'**Olio EVO DOP Riviera di Levante** con le cultivar Lavagnina, Razzola, Rossese, Lantesca, Olivastrone, che producono un olio più fruttato e sapido, con accentuate note piccanti in chiusura.
La **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** è il riconoscimento europeo in base al quale si garantisce che le fasi del ciclo produttivo di un dato prodotto agroalimentare siano realizzate in un'area geografica specifica e delimitata, nel rispetto di un disciplinare di produzione. Per l'olio evo di produzione ligure, in particolare, i criteri da rispettare sono i seguenti:

- le varietà di olivo (Taggiasca, Lavagnina, Pignola e le altre cultivar riconducibili alla varietà Frantoio)
- la zona di produzione
- le caratteristiche di produzione (quali i tempi di raccolta, la resa massima prevista)
- le modalità di oleificazione (raccolta e estrazione dell'olio)
- le caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore)
- la designazione e presentazione

Soltanto a seguito di una serie di controlli sul campo, verifiche documentali, analisi sensoriali e chimico-fisiche il prodotto può fregiarsi di questa prestigiosa certificazione. I controlli devono essere effettuati lungo tutta la filiera produttiva in modo

da assicurare la tracciabilità del prodotto. A tal fine è importantissima la dichiarazione di accompagnamento prodotto che deve essere rilasciata da tutti i soggetti coinvolti nella filiera (olivicoltori, frantoiani, intermediari e confezionatori) nel momento della cessione di una partita di prodotto (olive e olio).

Tornando all'**Olio EVO DOP Riviera dei Fiori** utilizzato nella ricetta di oggi, l'abbinamento proposto è un dolce semplice, a base di moscato rosa. La ricetta tradizionalmente richiede il Martini bianco, è una torta d'altri tempi. Ho pensato che una torta 'basic', tipicamente casalinga, potesse esaltare le qualità di questo olio, traendone a sua volta fragranza e tono. Un abbinamento equilibrato e gradevole a mio avviso. Per questo dolce ho utilizzato farina 0, avendo deciso di abbandonare per sempre la farina 00 anche nei dolci. E' cresciuta benissimo.

Vi lascio con la ricetta ricordandovi l'appuntamento fra due settimane con la Rubrica dell'Extravergine

Se volete saperne di più, leggete gli splendidi post con gli abbinamenti a questo olio proposti da:
Andante con Gusto (ringrazio infinitamente la mia amica Patty per avermi coinvolta in questa bellissima iniziativa)
Caffè col Cioccolato
Cardamomo & co.
Scatti Golosi

TORTA CON MOSCATO ROSA E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE

4 uova
200 g di zucchero
125 g di olio extravergine di oliva dop riviera ligure (riviera dei fiori)
125 g di moscato rosa (ho utilizzato moscato rosa Franz Haas 2009)
125 g di fecola di patate
200 g di farina 0
1 bustina di lievito
1 presa di sale

Lavorare bene l'olio evo con lo zucchero. Aggiungere il pizzico di sale e lavorare ancora aggiungendo 1 uovo alla volta. Unire il moscato e di seguito la farina e la fecola mescolate insieme e setacciate. Da ultimo il lievito setacciato. Infornare in forno preriscaldato a 170° per una cinquantina di minuti.

Leggi il post su Cook 'n' Book