

L'ACCIUGAIO

“L' Anciuè” è un mestiere che nel medioevo vantava già una storia secolare fatta di lunghi viaggi, a piedi o con il carretto, lungo itinerari studiati attentamente che attraversavano mercati e fiere della stagione autunnale. Un lavoro di fatica, grandi sacrifici e tanta, tanta povertà. Oggi, desideriamo ringraziare e onorare l'antico mestiere che permise la diffusione nell'entroterra di questo “oro dei poveri” a base di acciughe e sardine conservate sotto sale, associandole al Vermouth, ovvero: un eccellente prodotto, inventato in queste stesse terre percorse dagli acciugai nel corso dei secoli, ma dai natali indubbiamente più nobili.

Roberto

- DELICIOUS e COCCHI -

Ravanelli freschi serviti con “Filetti di sardina” lavorati al burro, limone ed e cipollina
“Americano”, aperitivo servito con ghiaccio, acqua di seltz e scorza d'arancia amara

Ovetto sodo farcito di maionese all'extravergine ligure e “Filetti d'alici tesi con erbe
provenzali”

“Americano Rosa”, aperitivo servito con ghiaccio, acqua di seltz e scorza di chinotto

Polenta intergale di Storo, strofinata con “Acciughe salate in vaso” e servita calda con
un velo di lardo alle erbe del parco del Ticino

“Storico Vermouth di Torino”, servito con ghiaccio e scorza di cedro

Galette secche servite con riccioli di burro salato e “Filetti d'alici tesi Superior”

“Vermouth Amaro”, servito in coppa con scorza di limone

Fetta biscottata con “Pasta d'acciughe” e caramello al burro salato e cioccolato al latte

“Barolo Chinato”, servito a temperatura ambiente con scorza d'arancia

“Anciues di Malaga, di Setabal” urlava l'acciugaio Gicao della Bassura.

“Compratele e mangiatele Siori. Riscaldere le Siore per tutto
l'inverno”