

Torta di Mele my way con Olio Extra vergine

IN LIGURIA GLI OLIVETI STANNO AL TERRITORIO COME LE OLIVE E L'OLIO EXTRAVERGINE STANNO ALLA CUCINA.

Non mi sembra di ricordare salsa, pane, focaccia, piatto di pesce o pasta in cui questo meraviglioso olio non la faccia da protagonista.

La Liguria ed i liguri, senza olio sarebbero un popolo smarrito.

Cosa sarebbe il pesto alla genovese senza olio? O la sfoglia velata, friabilissima e densa di profumi di una Pasqualina? Che ne sarebbe di una farinata senza l'abbraccio rassicurante del suo olio? E così potrei continuare l'intera giornata.

Se devo dirla tutta, il mio primo ricordo di bimba relativo all'olio d'oliva è una latta verde che ogni tanto girava per casa, ed un uomo che saltava felice cantando " e la pancia non c'è più, e la pancia non c'è più".

Naturalmente parlava di olio, e l'olio in questione era Ligure.

La Liguria l'ho scoperta andando in giro per frantoi. Ma questa è una fortunata coincidenza visto che ho un esperto in casa da cui ho il privilegio di attingere preziose informazioni e qualche volta seguire nelle sue scorribande professionali.

Ricordo con estrema ammirazione il lavoro fatto dalla famiglia Carli nella costruzione di un [Museo](#) dedicato proprio alla cultura dell'extravergine che può essere visitato ad Imperia.

Mi sorprende ogni volta che torno in Liguria, osservando il lavoro estremo fatto dall'uomo per strappare terra al mare e alle montagne, trasformando questa fatica in terrazze di pietra (le fasce), che disegnano i fianchi scoscesi delle colline. Da queste terrazze, come nobili centenari coronati d'argento, si affacciano centinaia e centinaia di olivi.

Se non siete mai stati in Liguria, dopo il mare questa è la prima cosa che ricorderete.

Ebbene, la fatica dell'uomo non si ferma qui, perché in Liguria la raccolta delle olive viene fatta quasi completamente a mano.

Sui terrazzamenti le macchine non hanno vita facile. La gente ligure è gente orgogliosa e le olive sono merce preziosa: si raccolgono perle che diventeranno un balsamo di lunga vita.

L'olio extravergine Ligure è protetto da un'unica DOP detta "Riviera Ligure" che si divide in 3 menzioni geografiche: **Riviera dei Fiori** (provincia di Imperia), **Riviera del Ponente** (il Savonese) ed infine la **Riviera del Levante** (provincia di La Spezia).

La cultivar predominante è la Taggiasca, prevalente all'area di Imperia, ma non sono da dimenticare la Colombaia e la Pignola nel Savonese, la Rossese nel Genovese e la Fantasca ed Olivastrone nello Spezzino.

L'olio ligure nella sua generalità, grazie ad un flavor dolce e non aggressivo, accompagna splendidamente il pesce e le insalate. Perfetto per la preparazione di salse, ha una riuscita magistrale con il fritto e qualsiasi lievitato. Ma la sua delicatezza e non predominanza aromatica lo vede estremamente adatto alla pasticceria, ed è per questo che nell'appuntamento con la Cucina dell'Extravergine di questa settimana, ho pensato di utilizzare questo magnifico olio per

preparare una torta.

L'olio che abbiamo avuto la grande gioia di assaggiare questa settimana è un Riviera Ligure DOP Riviera dei Fiori. Si tratta di un olio dal fruttato leggero, di colore giallo chiaro dalle lievi sfumature verdoline.

Al palato è morbido e delicato, e ha buona fluidità, con l'amaro e il piccante in equilibrio, i sentori di mela e una punta di piccante anche in chiusura

Ingredienti per uno stampo da 24 cm

250 gr di farina 00

150 gr di zucchero + un cucchiaino

3 uova

2 cucchiaini di fecola di patate

2 cucchiaini di lievito in polvere

5 cucchiaini di latte

130 gr di olio extra vergine [DOP Riviera dei Fiori](#)

2 cucchiaini di essenza naturale di vaniglia

la scorza grattugiata di un limone

2 cucchiaini di cognac di mele

3 mele grandi (io ho usato la Pink Lady, aromatica e croccante)

70 gr di uva sultanina

zucchero a velo per spolverare

Preriscaldate il forno a 175°.

Mettete l'uvetta a bagno nell'acqua tiepida

Preparate l'emulsione con i tuorli e l'olio extravergine come potete trovare anche [qui](#).

Separate i tuorli dagli albumi e mettete i tuorli in un lungo bicchiere per mixer ad immersione. Versando a filo l'olio extravergine, emulsionate tuorli ed olio fino ad ottenere un composto piuttosto compatto ma ancora cremoso (una maionese quasi solida). Mettete l'emulsione nella ciotola della planetaria insieme allo zucchero e montate con le fruste fino ad ottenere una crema spumosa.

Aggiungete l'essenza di vaniglia quindi continuando a mescolare a bassa velocità, versate le polveri setacciate (farina, fecola e lievito). Il composto adesso sarà piuttosto duro. Versate il latte, quindi aggiungete la scorza di limone, e due belle cucchiainate di cognac. Continuate ad impastare.

Strizzate l'uvetta e passatela in un filo di farina. Aggiungetela al composto delicatamente con una spatola.

Montate gli albumi a neve. Buttate una cucchiainata di albume nel composto ed incorporatelo velocemente con una spatola,



quindi aggiungete il resto questa volta con estrema delicatezza per non farlo smontare.

Imburrate ed infarinate una tortiera a cerniera da 24 cm e versateci l'impasto. Sbucciate le mele e privatele del torsolo quindi tagliatele a fettine di 4/5 mm di spessore. Partite dal centro dell'impasto ed inseritele nella pasta obliquamente come se componeste i petali di una rosa. Le fettine dovranno essere posizionate molto vicine l'una all'altra in cerchi concentrici e dovranno sprofondare nell'impasto di solo mezzo centimetro. Una volta decorata la torta, cospargete delicatamente le mele con lo zucchero rimasto e mettete in forno. Cuocete per c.ca 60 minuti, coprendo se necessario le mele dopo c.ca 45/50 min. se tenderanno a brunire troppo. Proseguite la cottura. Fate la prova stecchino: la torta non deve asciugarsi troppo ma lo stecchino deve uscire pulito.

Fate raffreddare quindi togliete la torta dallo stampo e cospargetela di zucchero a velo.

NB: io ho usato uno stampo da 18 cm rialzato con carta da forno sistemata sui lati. Volevo ottenere una torta alta e ci sono riuscita ma ho dovuto prolungare la cottura di c.ca 15 minuti affinché l'impasto si asciugasse completamente anche nella parte bassa. E' una torta perfetta per l'ora del te e per la colazione.

Leggi il post su [Andante con Gusto](#)