UNIONE EUROPEA
Progetto cofinanziato dall'Unione Europea

MARITTIMO - IT FR - MARITIME

REGIONE LIGURIA
Assessorato all'Agricoltura

LIGURIA

Agenzia Regionale per la Promozione Turistica "in Liguria"

info@agenziainliguria.it
www.turismoinliguria.it

in Liguria
AGENZIA REGIONALE

© 2011 - Tutti i diritti riservati - immagini dell'archivio dell'Agenzia "in Liguria"

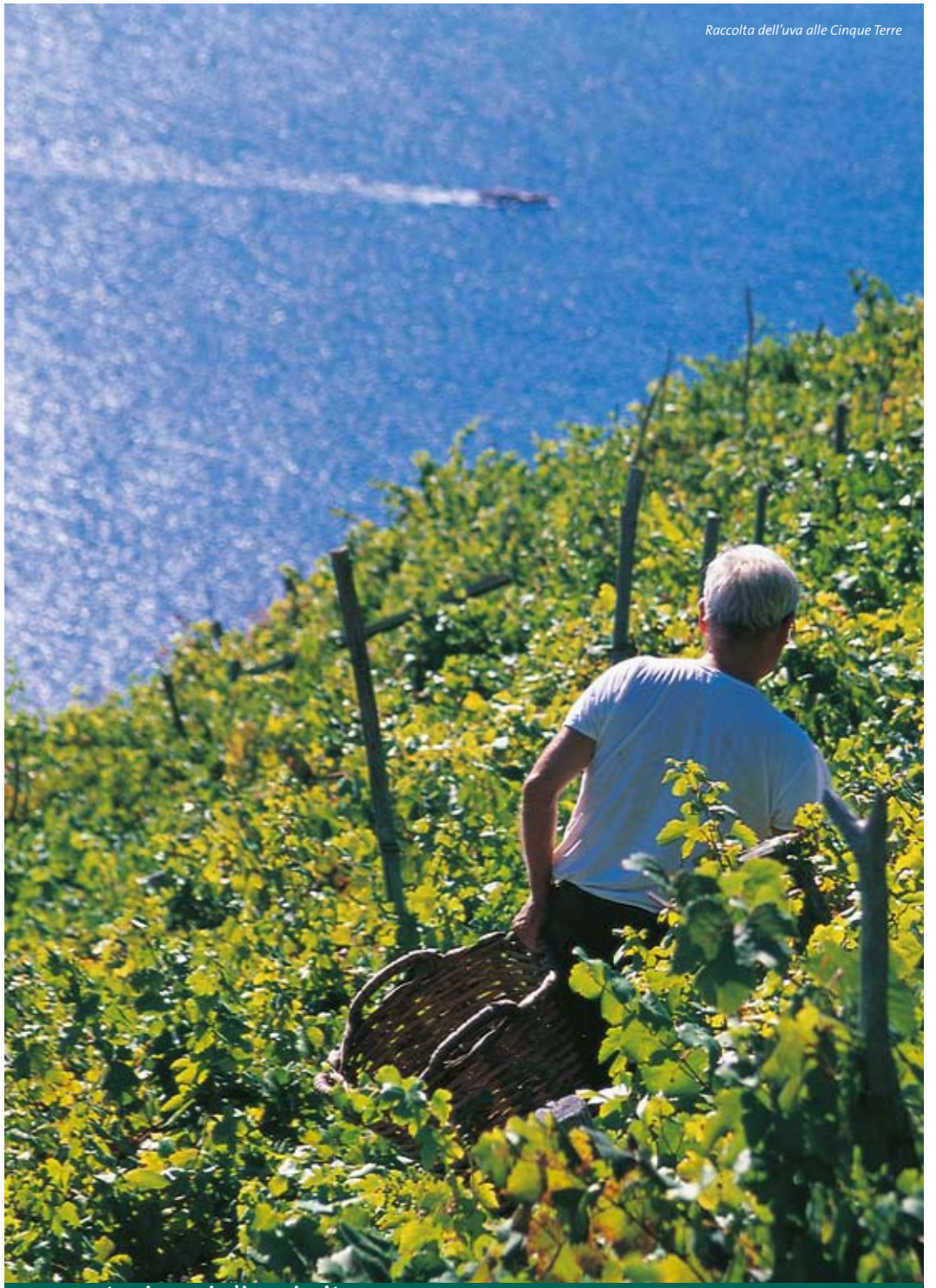
I.P.

TERRAGIR

Promozione del territorio
per la competitività e l'innovazione
nello spazio rurale transfrontaliero

Liguria, terra di qualità

Alla scoperta del territorio ligure attraverso i suoi prodotti



Raccolta dell'uva alle Cinque Terre

Indice

GLI OBIETTIVI DI TERRAGIR	pag.	3
LIGURIA, TERRA DI QUALITÀ	pag.	4
I PRODOTTI D.O.P. - denominazione di origine protetta	pag.	10
L'Olio Extravergine d'Oliva "Riviera Ligure"		
Il Basilico Genovese		
I PRODOTTI I.G.P. - indicazione geografica protetta	pag.	14
Le Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure		
La Focaccia col Formaggio di Recco - (prossimo I.G.P.)		
I PRODOTTI I.G.T. - indicazione geografica tipica	pag.	16
Terrazze dell'Imperiese - Colline Savonesi		
Colline del Genovesato - Golfo dei Poeti La Spezia		
I PRODOTTI D.O.C. - denominazione di origine controllata	pag.	17
Rossese di Dolceacqua - Ormeasco - Riviera Ligure di Ponente - Val Polcevera		
Golfo del Tigullio - Colline di Levanto - Cinque Terre - Colli di Luni		
I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	pag.	18
LE PRODUZIONI ZOOTECNICHE E CASEARIE	pag.	20
ALTRI PRODOTTI DELL'ENTROTERRA E DEL BOSCO	pag.	22
I PRODOTTI DEL MARE	pag.	24
LA TRADIZIONE LIGURE IN CUCINA	pag.	26
LE DOLCEZZE DEL PALATO	pag.	33
ALTRI PRODOTTI AGRICOLI REGIONALI - *La floricoltura in Liguria*	pag.	35

Info Editoriali

Progetto Editoriale e Copyright su tutti i diritti riservato a Agenzia Regionale per la Promozione Turistica "in Liguria". Immagini: archivio Agenzia "in Liguria", immagine a p. 22 tartufo "Archivio Ass. Tartufai & Tartuficoltori Liguri", immagine a p. 34 canestrello - M. Iosia, immagine a p. 35 - Distretto Agricolo Florovivaistico del Ponente - immagine a p. 34 baci di Alassio - dell'Archivio fotografico del Comune di Alassio, immagini a p. 32 bagnun - Comitato del Bagnun.

Tradotto da: Eurologos - Genova. Progetto grafico a cura di Adam Integrated Communications - Torino - Stampa anno 2011.

Avviso sulla responsabilità: nonostante l'accurato controllo contenutistico, l'Agenzia "in Liguria" non si assume alcuna responsabilità per i contenuti e le informazioni presenti. Dati aggiornati giugno 2011.

UNIONE EUROPEA

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea

MARITTIMO - IT FR - MARITIME

REGIONE LIGURIA
Assessorato all'Agricoltura

La cooperazione al cuore del Mediterraneo

TERRAGIR

**Promozione del territorio
per la competitività e l'innovazione
nello spazio rurale transfrontaliero**

All'interno del Programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia/Francia "Marittimo" 2007-2013, nel maggio del 2009 nasce il Progetto Europeo TERRAGIR la cui finalità è innovare, attraverso strumenti e azioni di governance, e valorizzare i prodotti tipici di nicchia legati alla realtà rurale del territorio transfrontaliero.

Corniglia

Dolceacqua

Valle Trebbia

Capofila: Regione Liguria
ODARC - Corsica
Regione Sardegna
Provincia di Pisa
Provincia di Lucca
Provincia di Massa Carrara
Provincia di Livorno
Provincia di Grosseto

www.terragir.it

Gli obiettivi di Terragir

1) Definizione di un modello comune di governance transfrontaliera che, partendo dalla conoscenza del territorio, arrivi alla gestione di politiche innovative a livello commerciale. Gli attori del sistema rurale scambiano e studiano buone pratiche e strumenti dei singoli territori per conoscere e superare difficoltà ed ostacoli. Terragir vuol promuovere l'allineamento dei saperi e delle conoscenze, individuando nella nuova forma di governance (transfrontaliera) del territorio il nostro futuro comune.

2) Costruzione ideale dell'itinerario transfrontaliero non come unica entità continua ma come identità simili ritrovabili in tutti i territori del Progetto. Partendo dalla realtà esistente e dallo scambio di esperienze, si agisce sul tessuto produttivo locale per potenziare e favorire l'esistente. In questo modo si gettano le basi del Sistema Territoriale di Qualità, si organizzano le produzioni locali, si progetta la piattaforma di commercializzazione più opportuna e di promozione più efficace. Il tutto per definire il modello di Itinerari dei Sapori Transfrontalieri finalizzato a supportare la competitività delle produzioni a livello mediterraneo.

3) Valorizzazione dell'identità delle produzioni rurali di eccellenza per poterne incrementare la competitività sul territorio transfrontaliero. Attraverso il miglioramento degli strumenti tradizionali di promozione quali fiere, eventi, mercatini e grazie all'utilizzo delle tecnologie informatiche, prende vita la nuova forma di valorizzazione. I porti, gli aeroporti, le stazioni e altri luoghi di transito saranno le "porte di accesso" ai territori rurali e qui verranno posizionate "vetrine", vere e proprie testimonianze commerciali e promozionali.

Ma saranno soprattutto gli strumenti tecnologici evoluti (iPhone - Navigatori) a consentire la navigazione virtuale degli itinerari dei sapori transfrontalieri e fornire informazioni su tutto il territorio oggetto del Progetto.

Oliveti

Passano sotto le fronde degli ulivi, salgono dalle colline protese verso il mare fino alle cime dei monti e costeggiano il litorale ligure: gli itinerari dei gusti e dei profumi tracciano percorsi che portano alla scoperta dei prodotti tradizionali e delle ricchezze nascoste del territorio ligure. Da Ponente a Levante, dislocati in vari angoli della Liguria, questi itinerari enogastronomici, riconosciuti dalla Regione, costituiscono una vera e propria guida per addentrarsi alla ricerca della Liguria di qualità.

Liguria, terra di qualità

La Liguria: una striscia di terra lunga e stretta tra un arco di montagne e un mare profondo. Regione bellissima, eppure aspra e selvaggia; terra custode di bellezze naturali e tradizioni da scoprire, con un cospicuo patrimonio agricolo e gastronomico, con numerosi prodotti e piatti tipici, di cui circa 300 specialità iscritte nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

La terra ligure non elargisce nella quantità ma nella ***qualità*** dei suoi prodotti, che vedono l'eccellenza nella coltivazione dei fiori, nell'orticoltura, nelle coltivazione della vite e soprattutto dell'olivo.

Prodotti che nascono su una terra che terra non ha; la difficile morfologia territoriale, che dona al paesaggio un aspetto unico e affascinante, quasi del tutto privo di pianure se non agli estremi opposti, Albenga e Sarzana, ha reso necessaria la creazione di aree da coltivare: i terrazzamenti, che corrono per chilometri e chilometri lungo tutta la regione.

Nelle sole Cinque Terre, grazie all'utilizzo di 8 milioni di metri cubi di pietra, sono stati realizzati 6.720 chilometri di muretti a secco pari a 2 mila ettari di terreno coltivabile.

Monte Saccarello

Val di Vara

Oliveti e muretti a secco della Liguria

Parlando di prodotti partiamo da quello che è il settore trainante dell'agricoltura ligure: la ***floricoltura***, con circa il 75% della produzione lorda vendibile regionale. Grazie alla complicità del clima mite e alla capacità dei coltivatori, le province di Savona e Imperia, con i poli d'eccellenza nelle zone di Albenga e Sanremo, nella Riviera dei Fiori, hanno visto lo sviluppo delle prime coltivazioni di fiori contemporaneamente all'unificazione d'Italia.

Fiori recisi come il ranuncolo, la rosa, la mimosa, la ginestra, le fronde verdi, piante in vaso come le margherite e le erbe aromatiche, e le spettacolari piante grasse, sono il vanto dei produttori locali, che si impegnano costantemente nell'innovazione di processo e di prodotto.

Impossibile parlare di Liguria senza parlare di uliveti e olio, di quell'olio chiaro e delicato, menzionato dalla Denominazione di Origine Protetta, inconfondibile per il suo essere fragrante, rotondo, fruttato ma non intenso, tendente al dolce sfumato, con il retro gusto di pinolo o di carciofo crudo.

Dalla prima spremitura delle olive di varietà locali (Taggiasca, Lavagnina, Razzola, Pignola, Colombaia, Rossese, Lantesca, Merlina, Mortina) nasce l'***olio extravergine di oliva Riviera Ligure*** che ottimamente si sposa con i prodotti della cucina locale, potenziandone ed esaltandone il gusto senza mai sovrastarlo.

L'olio è l'oro della Liguria e la sua produzione è un'arte che richiede sacrificio, competenza e passione. Richiede esperienza e attenzione mantenere le olive sane fino al raccolto e consegnarle rapidamente al frantoio, dove il processo di trasformazione necessita di una cura particolare, per evitare che qualsiasi disattenzione si rifletta sulle proprietà sensoriali, particolarmente delicate di un olio che si unisce perfettamente ai piatti locali ed è ingrediente base di quelli più noti come la focaccia, la farinata, il pesto, tutte le salse e i condimenti, i dolci, i piatti elaborati come gli umidi e quelli più semplici come il pesce lesso o le insalate.

Raccolta delle olive

Corniglia - Raccolta uva sui terrazzamenti delle Cinque Terre

Viti che si tuffano in mare: questa è la premessa per parlare di vite e vino in Liguria.

La ***vitivinicoltura*** ligure sotto il profilo quantitativo ha un peso modesto nel contesto italiano, ma rappresenta una realtà significativa dal punto di vista qualitativo: vanta infatti otto D.O.C. (Ormeasco, Cinque Terre, Colli di Luni, Colline di Levanto, Golfo del Tigullio, Val Polcevera, Riviera Ligure di Ponente, Rossese di Dolceacqua) e quattro I.G.T. (Golfo dei Poeti La Spezia, Colline del Genovesato, Colline Savonesi, Terrazze dell'Imperiese).

Il settore vitivinicolo ligure è in costante crescita grazie anche al turismo enogastronomico che trova vini bianchi come il Pigato e il Vermentino, rossi come il Rossese, l'Ormeasco e il Ciliegiolo e passiti come il notissimo Sciacchetrà; questo vino, dolce ma non troppo, detto anche "rinforzato", si ottiene mettendo l'uva ad appassire sino a novembre inoltrato.
Il procedimento è rimasto immutato nel tempo, infatti già il pittore Telemaco Signorini alla metà del 1800, nel suo scritto di memorie "Riomaggiore", afferma che «...in settembre, dopo la vendemmia, si stendono le migliori uve al sole per ottenere il rinforzato o lo sciaccatras». Ottimo compagno di dolci tipici locali come la spongata, il buccellato e il pandolce.

L'***ortofrutticoltura*** è orientata verso colture tipiche e di qualità: il pomodoro cuore di bue, il carciofo spinoso, l'asparago violetto di Albenga, i cavoli, le fave, le zucchine, le melanzane, i fagioli, gli alberi da frutta (agrumi, pesche, albicocche) e nelle zone più interne è interessante la produzione di patate.

In Liguria si ricerca la qualità e si curano le produzioni di nicchia, adeguandole alla domanda sempre crescente di un pubblico esigente.
I prodotti dell'orto sono alla base della cucina locale, che vede trionfare la terra sul mare: minestre, torte salate, ripieni, sott'oli; inoltre, le verdure sono presenti nelle paste ripiene, come

Essicazione dell'uva sui tetti

ravioli e pansòti, e nelle carni farcite come la cima. Una cucina particolarmente "profumata" quella ligure, per l'utilizzo delle molte erbe aromatiche, tra cui la maggiorana.
Un capitolo a sé merita il ***basilico***: una delle attività più significative in campo orticolo intrapresa dalla Regione Liguria negli ultimi anni, è stata la ricerca varietale che ha portato all'iscrizione del basilico genovese nell'elenco dei prodotti a Denominazione d'Origine Protetta.

L'Ocimun basilicum, originario dell'Asia Minore, ha un nome che già di per sé indica il suo valore: "basilico" infatti deriva da *basilicum* traduzione latina del temine greco βασιλικοσ e significa "regale".

Ritenuto per secoli una pianta dalle proprietà magiche, veniva raccolto secondo sacri rituali; sacro ancora oggi, a Genova e dintorni, è il suo diventare pesto nel mortaio di marmo usando il pestello di legno di ulivo. Salsa a base principalmente di basilico, con l'aggiunta di pinoli, olio, aglio, sale, formaggio grattugiato, il pesto è il vessillo della cucina ligure nel mondo, condimento per trofie, gnocchi, lasagne, oltre che "valore aggiunto" nel minestrone.

Non si può dimenticare il bosco che fa da sfondo alla terra di Liguria e in particolare il ***castagno*** che ne è il simbolo: il castagneto da frutto è riconsiderato, a tutti gli effetti, coltura agraria (e non forestale) per la sua notevole importanza; i suoi frutti sono alla base di molti piatti di antica tradizione come il castagnaccio e il pan martin; inoltre, con la farina di castagne, si possono preparare anche le paste fresche liguri.

Pesto genovese

Le acciughe sotto sale del Mar Ligure

I funghi che nascono spontanei in Liguria sono di qualità talmente eccelsa che persino Giacomo Casanova li apprezzava e li annoverava tra i piaceri culinari.

Il Mar Ligure è un mare che lambisce coste famose per la loro bellezza naturale, un mare profondo che può raggiungere i tremila metri a nord-ovest della Corsica, un mare vorticoso e percorso da venti, un mare dalla salinità elevata, un mare che offre ottimi pesci.
In Liguria la ***qualità del pescato*** è alta e molte sono le specie pregiate (polpi, moscardini, calamari, seppie, totani, cicale, aragoste, scampi, gamberi, ricci, sogliole, orate, ricciole, pesce spada, tonni, mitili) e naturalmente il pesce azzurro: cicerelli, sardine, sgombri e acciughe.

Prodotti ottimi al punto da meritare la prima Indicazione Geografica Protetta ittica: ***acciughe sotto sale del Mar Ligure***, giusto riconoscimento per una tecnica di conservazione che risale all'epoca medioevale, quando era merce di scambio con il vicino Piemonte.
In una terra conosciuta ed apprezzata soprattutto per il suo mare, nella cucina ligure il pesce è presente ma non in modo preponderante; viene usato nelle deliziose zuppe e soprattutto nel cappon magro, piatto della tradizione che racchiude in sé tutto lo spirito ligure: il perfetto connubio tra la terra e il mare, che sposa armoniosamente pesci e verdure in un piatto volutamente coreografico.

I prodotti alimentari e agroalimentari che sono alla base della cucina ligure sono gli stessi della ***dieta mediterranea***, proclamata nel 2010 Patrimonio Orale e Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO.
Essa prevede un elevato consumo di pane, frutta, verdura, erbe aromatiche, cereali, olio di oliva, pesce e vino (quest'ultimo in quantità moderate).

La gran quantità di olio d'oliva usata nella cucina mediterranea, e ligure in particolare, controbilancia almeno in parte i grassi animali: l'olio di oliva sembra infatti abbassare i livelli di colesterolo nel sangue.

Olio e olive liguri

Piatti a base di pesce del Mar Ligure

I prodotti D.O.P.
denominazione di origine protetta.

Il marchio D.O.P. viene assegnato a prodotti agricoli e ad alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. Le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono realizzarsi in un'area geografica delimitata attenendosi a un disciplinare di produzione (Reg. CEE 2081/92).

I prodotti D.O.P. liguri sono due:
l'Olio Extravergine di Oliva "Riviera Ligure" e il Basilico Genovese.

L'Olio Extravergine d'Oliva "Riviera Ligure"

L'olivo ha conquistato le colline e la montagna che risale dal Mar Ligure tra il III e il IV secolo d.C. ad opera dei monaci Benedettini, che in epoca medievale si insediarono a Portofino, sull'isola del Tino nello Spezzino, nel Savonese sull'Isola di Gallinara e ad Albenga. Furono i monaci a divulgare fra le popolazioni locali le tecniche di coltivazione e ad insegnare come sottrarre la terra da coltivare alla natura, con la costruzione dei muretti a secco. Si presuppone che proprio nei loro orti monastici sia stata selezionata la tipologia di oliva cultivar Taggiasca che prende il nome da Taggia, località nell'imperiese.

Oliveti sul mare

L'olio ligure è sempre stato nei secoli una preziosa merce di scambio con le altre popolazioni, soprattutto del versante padano e della Francia. L'olivicoltura occupa quei terreni meno idonei a coltivazioni più produttive come quelle orto-floro-frutticole.

Gli oliveti si estendono oggi su tutto il litorale caratterizzando il paesaggio per diffusione ed omogeneità; in molte località di tutta la Riviera Ligure è possibile acquistare l'olio dei produttori autoctoni. In epoca medievale la produzione di olio in Liguria era abbastanza modesta e limitata; solo dalla fine del XVI secolo si parla di industria olearia, e questa raggiunse il massimo di espansione tra il XVIII e il XIX secolo, quando l'olivo divenne coltura quasi esclusiva e dominante intorno ai centri dell'imperiese, mentre si presentava in coltura promiscua, in orti e vigne, nella Riviera di Levante.

Per decenni Imperia è stata il maggior centro di mediazione e commercio di oli di provenienza mediterranea, e ancora oggi è sede di aziende rinomate sul mercato.

L'olio ligure, che vanta la Denominazione di Origine Protetta per le Riviere, presenta un elevato contenuto in acido oleico (maggiore del 70%), un basso contenuto in acido linoleico e di conseguenza di trilinoleina, e una bassa acidità. Si trova in tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori , Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante; l'olio ligure vanta la prima D.O.P. in Italia riconosciuta con estensione territoriale regionale e la prima D.O.P. in Italia con adozione di un sistema di controllo pubblico.

Le varietà di olive più diffuse in Liguria sono la Taggiasca, la Pignola, la Lavagnina e la Razzola, ma molte altre di origine locale sono presenti in varie aree olivicole del territorio regionale. Verso occidente l'olivo è favorito da un clima più secco e temperato, e il risultato è un olio più delicato e più fruttato. Comunque tutto l'olio ligure, che accompagna delicatamente anche gli ingredienti della cucina internazionale legando insieme aromi diversi, è di colore giallo-verde, e può essere classificato fra gli oli dal sapore fruttato-dolce con odore di fruttato maturo.

Olio Extravergine d'Oliva Riviera Ligure
RIVIERA DEI FIORI D.O.P.

zona di produzione:
provincia di Imperia

curiosità:
Le varietà di olivi caratterizzanti il paesaggio della Riviera dei Fiori e i rispettivi oli sono le seguenti: Taggiasca 99%, Pignola Colombaia e Merlina 1%.

caratteristiche:
Derivante da varietà di olivi autoctoni, quest'olio è caratterizzato dal presentare un elevato contenuto in acido oleico (maggiore del 70%), basso contenuto in acido linoleico (e di conseguenza di trilinoleina) e bassa acidità. La D.O.P. "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", è riservata a quegli oli extravergini di oliva esclusivamente provenienti da olive delle seguenti varietà: taggiasca per almeno il 90%, altre fino al 10%.

Olio Extravergine d'Oliva Riviera Ligure
RIVIERA DEL PONENTE SAVONESE D.O.P.

zona di produzione:
provincia di Savona

curiosità:
Le varietà di olivi caratterizzanti il paesaggio della Riviera del Ponente Savonese e i rispettivi oli sono le seguenti: Taggiasca 25%, Pignola 25%, Mortina 20%, Colombaia 15%, Nostrale 8%, Merlina 5%, Finalina e varie 2%.

caratteristiche:
Derivante da varietà di olivi autoctoni, quest'olio è caratterizzato dal presentare un elevato contenuto in acido oleico (maggiore del 70%), basso contenuto in acido linoleico (e di conseguenza di trilinoleina) e bassa acidità. La denominazione è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo "Taggiasca" presente negli oliveti per almeno il 60%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.

Olio Extravergine d'Oliva Riviera Ligure RIVIERA DEL LEVANTE D.O.P.

zona di produzione:

provincia di Genova e Provincia della Spezia

curiosità:

Le varietà di olivi caratterizzanti il paesaggio della Riviera del Levante e i rispettivi oli sono le seguenti: per la provincia di Genova Lavagnina 60%, Pignola 30%, Rossese 8%, Mortina e varie 1%. Per la provincia della Spezia Razzola 80%, Premice, Pignola, Lantesco, Fiandola, Cozzanina, Cozzanone, Toso, Olivella, Moretellina, Lizzone e varie 20%.

caratteristiche:

Derivante da varietà di olivi autoctoni quest'olio è caratterizzato dal presentare un elevato contenuto in acido oleico (maggiore del 70%), basso contenuto in acido linoleico (e di conseguenza di trilinoleina) e bassa acidità. La denominazione è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Lavagnina, Razzola, Pignola per almeno il 65%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 35%.

Le Olive Taggiasche

Le olive in salamoia ottenute dalla salatura delle olive della varietà Taggiasca, ricche di aromi locali, sono un prodotto unico e saporito. Questa varietà, sicuramente appartenente alla famiglia dell'olivo frantoio, è localizzata nelle province di Imperia e Savona. È un frutto piccolo, con poca polpa, ma sapientemente trattato con sistemi di lavorazione che si tramandano da tempo remoto e che conferiscono a questo frutto capacità insospettate. Dalla salatura e snocciolatura si ricava inoltre un'appetitosa salsa: il paté di olive.

Il Basilico Genovese

Il basilico è una piantina originaria dell'Asia Minore che venne importata in Europa in secoli ormai lontani e scelse la Liguria e la Provenza come terre predilette di coltivazione. Solo sulle colline liguri il basilico ha trovato le condizioni ambientali ideali per crescere con caratteristiche organolettiche uniche.

Nelle sue foglie si racchiude l'inconfondibile aroma di mare e di salsedine e si celano gli oli essenziali che donano la sua particolare fragranza.

Basilico Genovese

Erba aromatica eletta a simbolo gastronomico della regione, ingrediente speciale e unico della cucina locale, in Liguria il basilico assume un'inconfondibile aroma intenso e pieno. Coltivato sulle terrazze che guardano il mare, è un prodotto che va apprezzato preferibilmente "in loco".

La produzione regionale si ottiene d'inverno in serra e in pieno campo nel periodo primaverile-estivo, ma il gusto non cambia. Sono la luminosità della Riviera, le caratteristiche del terreno e dell'aria salmastra a determinare le sue particolari qualità. Le zone di produzione più importanti sono Prà, Voltri e Coronata per l'area genovese, Diano Marina, Andora e Albenga nel Ponente e la Val di Magra a Levante.

Il Pesto

La tipica e più famosa salsa regionale a freddo è il pesto, di cui il basilico è ingrediente principale. Il nome "pesto" riassume la tecnica di lavorazione, cioè la pestatura nel mortaio di marmo, necessaria per raggiungere l'esaltazione di tutti gli aromi. I segreti sono due: consumare foglie giovani di piante che hanno una vita di non più di due mesi e frantumare le foglie e l'aglio pestandole in un mortaio anziché nel frullatore. La differenza si sente al palato. Al basilico e all'aglio vanno aggiunti solo l'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure, i pinoli, il sale e il formaggio (preferibilmente grana o pecorino).

Le fasi della preparazione del Pesto Genovese

Mettere l'aglio nel mortaio

Aggiungere i pinoli

Unire il basilico genovese D.O.P., qualche grano di sale e pestare nel mortaio

Aggiungere il formaggio grattugiato

Unire l'olio extravergine di Oliva Riviera Ligure D.O.P.

Amalgamare gli ingredienti e pestare

Il condimento è pronto

Le trofiette al pesto vengono arricchite con patate e fagiolini bolliti nell'acqua di cottura della pasta

I prodotti I.G.P.
indicazione geografica protetta.

Il marchio I.G.P. viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e almeno una fase del processo produttivo (produzione, trasformazione, elaborazione) avviene in quella particolare area. Tutte le fasi comunque devono seguire le regole del disciplinare di produzione (Reg. CEE 2081/92).

I prodotti I.G.P. liguri sono le Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure
ed è in fase di riconoscimento anche la Focaccia col Formaggio di Recco.

Le Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure

La zona di produzione include tutto il territorio costiero ligure. Le acciughe del Mar Ligure vengono conservate tramite salatura, che conferisce alla carne un aspetto compatto e una colorazione che va dal rosa intenso al marrone.

Conosciute come pan do mâ (pane del mare), le acciughe sono uno dei prodotti più pescati del nostro mare e, di conseguenza, uno dei più consumati ed esportati. Grazie al livello di salinità delle acque lungo le coste liguri, le acciughe hanno un gusto in bilico tra sapidità e delicatezza che le rende apprezzabili non solo dai liguri, che le gustano sia fresche che conservate, ma anche oltre i confini regionali.

Già nel Medioevo erano merce di scambio con il Piemonte. A partire dal XII secolo si perfezionò la tecnica della conservazione tramite affumicatura, sott'olio e salatura. La conservazione sotto sale è una tecnica antichissima in Liguria.
La particolare morfologia e la posizione geografica regionale (temperatura media annua, tasso di umidità dell'aria e salinità del mare) permettono di ottenere un livello di salagione ottimale e caratteristico.

Acciughe sotto sale del Mar Ligure

La lavorazione delle Acciughe

**Dopo aver asportato manualmente la testa e i visceri, le acciughe si fanno asciugare per qualche ora. Le acciughe pulite sono quindi collocate a raggiera in barili, a strati sovrapposti. Può essere effettuato l'affinamento in barili di legno di castagno o vasi di terracotta.
Ogni strato di acciughe va coperto con sale marino comune e sull'ultimo strato va collocato un apposito disco di legno e sopra di esso un peso di circa 40/50 Kg. La stagionatura ha una durata media di 40/50 giorni. La salagione ottimale avviene quando la carne risulta compatta, consistente e raggiunge la colorazione dal rosa intenso al marrone. A maturazione avvenuta, le acciughe salate vanno trasferite in contenitori cilindrici di vetro, le "arbanelle".**

La Focaccia col Formaggio di Recco
(prossimo I.G.P.)

La zona di produzione della ***focaccia col formaggio di Recco*** è rappresentata dall'intero territorio del comune di Recco e dei comuni confinanti di Avegno, Sori e Camogli.

Secondo gli storici della gastronomia, le origini della focaccia risalgono al tempo delle invasioni saracene, quando la popolazione genovese, per scappare dall'invasore, si rifugiava in montagna: il formaggio, la farina ed un poco di olio erano gli ingredienti disponibili in maggiore quantità e sui quali si basava la preparazione dei cibi consumati nell'alimentazione quotidiana.

Fino alla fine dell'800 la focaccia veniva gustata unicamente nel periodo tra la fine di ottobre ed i primi di novembre, in particolare durante la Festa di Ognissanti (1 novembre). In quel periodo il bestiame veniva alimentato in parte con foraggio fresco in parte con foraggio essiccato proveniente dalla valle, e questo connubio conferiva un sapore leggermente acidulo al latte e ai formaggi derivati, rendendoli particolarmente idonei per la farcitura di focacce.

Sebbene la focaccia col formaggio di Recco conservi origini antiche e sicuramente anteriori al XII secolo, il suo successo come prodotto tipico è relativamente recente e riconducibile ai primi del 1800, quando la ricetta fu riscoperta e promossa da un piccolo gruppo di ristoratori locali.

Focaccia col formaggio di Recco

La focaccia col formaggio di Recco è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva Riviera Ligure, acqua e sale, farcito con formaggio fresco l.l.t. (latte ligure tracciato) e successivamente cotto in forno. La focaccia si cosparge con un filo di olio extravergine di oliva Riviera Ligure ed, eventualmente, con sale. La cottura deve avvenire in forni alla temperatura compresa tra 270 e 320°C per 4-8 minuti, fino a quando la superficie del prodotto non avrà assunto un colore dorato, con bolle o striature marroni. Ha forma circolare, quadrata o rettangolare, con una altezza inferiore a 1 cm. È friabile nella parte superiore e morbida all'interno. Una vera bontà per il palato.

I vini

Un posto d'onore fra i prodotti regionali liguri va riservato al vino. Il vino ligure non è quantitativamente significativo, ma fa parte delle etichette di qualità. La politica delle D.O.P. e delle I.G.T. ha puntato infatti alla valorizzazione, premiando l'economia agricola di interi territori dell'entroterra. Ogni vallata in Liguria ha la sua diversa produzione e le tipologie vanno dai rossi corposi da invecchiamento ai delicati bianchi da abbinare ai piatti di pesce.

I prodotti I.G.T. (prossimi I.G.P.)
indicazione geografica tipica.

Riconoscimento di qualità attribuito ai vini da tavola caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie e con disciplinare produttivo poco restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, come quella del vitigno (Legge 164/92).

I vini liguri I.G.T. sono quattro, uno per ciascuna provincia ligure. In un ipotetico itinerario alla scoperta dei vini I.G.T. liguri, partendo da Ponente, il primo vino I.G.T. ligure è il ***Terrazze dell'Imperiese***: la zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica *Terrazze dell'Imperiese* è l'intero territorio amministrativo della provincia di Imperia. L'indicazione geografica tipica *Terrazze dell'Imperiese* è riservata ai seguenti vini: *bianco*, anche nella tipologia frizzante; *rosso*, anche nella tipologia frizzante e novello; *rosato, passito*.

Vigneti Finalesi

Proseguendo da Ponente verso il capoluogo ligure, l'I.G.T. è stata riconosciuta al ***Colline Savonesi***: la zona di produzione delle uve comprende l'area collinare del territorio amministrativo della provincia di Savona. L'indicazione geografica tipica *Colline Savonesi* è riservata ai *bianchi*, anche nelle tipologie frizzante e passito; ai *rossi*, anche nella tipologia novello e ai *rosati*.

Nel capoluogo ligure e provincia l'I.G.T. è stata assegnata al ***Colline del Genovesato***: la zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e delle uve atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica *Colline del Genovesato,* comprende il territorio amministrativo della provincia di Genova incluso nelle denominazioni di origine controllata: "Riviera di Ponente" (Comuni di Arenzano e Cogoleto), "Golfo del Tigullio" e "Val Polcèvera". La indicazione Geografica Tipica *Colline del Genovesato* è riservato ai *bianchi*, anche nella tipologia frizzante; *rosati*, anche nella tipologia frizzante; *rossi*, anche nella tipologia frizzante, novello e passito.

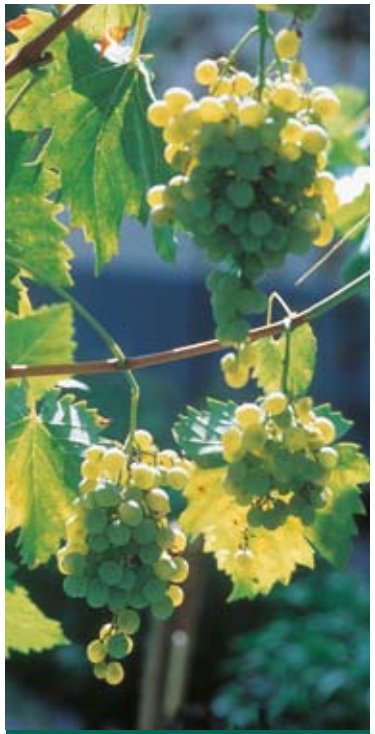
Infine, a Levante, l'I.G.T. è stata riconosciuta al ***Golfo dei Poeti La Spezia***: la zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica *"Golfo dei Poeti"* o *"Liguria di Levante"* ricade nella provincia di La Spezia. L'indicazione geografica tipica *"Golfo dei Poeti"* o *"Liguria di Levante"* è riservata ai vini *bianco*, anche nella tipologia frizzante e spumante; *rosso*, anche nella tipologia frizzante e novello; rosato; passito.

I prodotti D.O.C. (prossimi D.O.P.)
denominazione di origine controllata.

Il marchio D.O.C. viene attribuito ai vini prodotti in zone delimitate, di solito di piccole e medie dimensioni, con indicazione del loro nome geografico. Di norma il nome del vitigno segue quello della D.O.C. e la disciplina di produzione è piuttosto rigida (Legge 164/92).

I vini liguri D.O.C. sono otto. Partendo dall'estremo Ponente ligure, nella provincia imperiese troviamo il ***Rossese di Dolceacqua***, che deve il suo nome a un caratteristico borgo arroccato di antica origine; prodotto nelle vallate a ridosso di Ventimiglia, è un vino dal colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento ed è adatto ad accompagnare i piatti di carne e la selvaggina.

Sempre nell'imperiese, nell'Alta Valle Arroscia, ai confini con il cuneese, troviamo l'***Ormeasco***, altro vino rosso adatto ad accompagnare piatti di carne, che viene prodotto nell'area del comune di Pornassio. Scendendo sulla costa del litorale imperiese troviamo molti produttori di un profumatissimo Vermentino, vino fresco da pesce e antipasti di mare. Le zone maggiormente interessate dalla produzione sono Pontedassio, San Lorenzo e Diano Castello, dove ogni anno si svolge una festa ad esso dedicata.
Altra D.O.C. è stata riconosciuta al ***Riviera Ligure di Ponente*** nelle tre varietà Pigato, Vermentino e Rossese; nel savonese la valle di Albenga è nota per la produzione del Pigato, vino fresco che si sposa ai piatti di mare. Le bottiglie più pregiate si producono a Salea, Ortovero e Ranzo, paesini viticoli famosi per le loro ospitali cantine. Nel finalese ci sono poi altri interessanti produttori di Vermentino e vino bianco particolare, fresco e leggermente acidulo: il Lumassina, chiamato anche Buzzetto che in dialetto ligure significa "ancora acerbo"; deve il suo nome al fatto che le uve da cui proviene tardano la maturazione.



Nel Genovesato troviamo il ***Val Polcevera***, un vino bianco, anche nelle tipologie spumante, frizzante e passito; rosso, anche nelle tipologie novello e frizzante; rosato, anche nella tipologia frizzante. La zona di produzione ricade nella provincia di Genova, nel bacino del torrente Polcevera e dei suoi affluenti.
Altra D.O.C. della provincia di Genova è il ***Golfo del Tigullio*** (a breve ***Portofino Golfo del Tigullio***), nella tipologia vini bianchi, rossi, rosati, passiti, frizzanti, spumanti; nel Chiavarese sono inoltre da ricordare il Ciliegiolo, un buon rosso adatto a tutte le pietanze magre della cucina ligure, e ancora il Vermentino.

A Levante nella provincia spezzina troviamo il ***Colline di Levanto*** nelle varietà bianco e rosso. La zona di produzione comprende in parte i territori dei comuni di Levanto, Bonassola, Framura e Deiva Marina.
Altra D.O.C. ligure è il ***Cinque Terre***, prodotto nei vigneti scoscesi sul mare, in file di muretti a secco. Una delle maggiori espressioni di questo vino è la tipologia Sciacchetrà, ottenuta da uve passite naturalmente sui graticci.

Al confine toscano troviamo infine una serie di vini rossi, bianchi e Vermentini dei ***Colli di Luni***, che negli ultimi anni ha avuto una richiesta sempre maggiore. Di questi vini parlavano già gli scrittori dell'antica Roma.

I prodotti ortofrutticoli

Fagioli di Pigna

Nell'imperiese i ***fagioli di Conio, di Badalucco e di Pigna***, detti localmente Rundìn dell'Angelo, sono di origine incerta. Sono caratterizzati da un gusto molto delicato e dalla pelle sottilissima che, specie nelle minestre e dopo una lunga cottura, tende a sfaldarsi e a scomparire. Sono cultivar a seme bianco e piccolo; alcune varietà presentano leggere maculature color nocciola. Il portamento della pianta è rampicante.

Pigna, che merita una visita culturale, si raggiunge da Ventimiglia, Conio è una borgata appesa alle colline dell'alta Valle di Oneglia e Badalucco si trova in Valle Argentina.

Altro prodotto ortofrutticolo dell'imperiese è l'***aglio di Vessalico*** dell'Alta Valle Arroscia; è del tipo bianco, il bulbo (testa) si presenta di medie-grosse dimensioni, di forma regolare e compatto, con circa 6-8 bulbetti (spicchi). È aglio di montagna, coltivato sopra i 400 metri sul mare, ricco di sapori intensi e sfumature particolari. L'aglio di Vessalico presenta un ciclo tardivo. L'impianto viene tradizionalmente eseguito durante l'autunno o l'inverno.
Possedendo elevate caratteristiche di rusticità, ha un'ottima adattabilità all'ambiente tradizionale di coltivazione. Si moltiplica per via vegetativa e i bulbilli si tramandano a livello familiare. Viene commercializzato fresco e confezionato in reste di al massimo 20-25 teste, mantenendo le foglie della pianta che vengono intrecciate in modo molto originale. Ha caratteristiche di buona conservabilità.

Aglio di Vessalico

L'Agliata

Ingredienti: aglio (preferibilmente di Vessalico), aceto, mollica di pane, vino bianco secco, sale.
Mettere nel mortaio l'aglio e la mollica di pane e pestare. Regolare di sale e diluire con aceto e vino. Il composto viene fatto bollire per pochissimi minuti, prima di condire.
Nelle valli del ponente ligure, patria dell'aglio di Vessalico, l'agliata sente l'influenza gastronomica della Francia e quindi unisce agli ingredienti soliti i tuorli delle uova sode creando una locale rouille, che viene spalmata su crostini caldi di pane casereccio.

Nel savonese, nella Riviera Ligure di Ponente, Albenga è una cittadina molto antica, conosciuta per le sue numerose torri e per i numerosi resti di epoca romana; alle sue spalle, la Piana di Albenga è considerata l'orto di Liguria.

Asparago Violetto di Albenga

Fra le produzioni più caratteristiche ci sono l'***asparago violetto di Albenga***, inconfondibile per il colore violetto e per il gusto delicato leggermente dolce; la loro morbidezza che li rende unici. Hanno dimensione medio-grossa, e si distinguono per il vigore della pianta. La loro delicatezza li rende adatti ad essere uniti a piatti di carne bianca e di pesce.

Il ***carciofo violetto di Albenga***, oltre al colore, è caratteristico per la consistenza delle foglie interne che sono eccezionalmente tenere, croccanti e dolci, adatte ad essere apprezzate crude, intinte in olio extravergine di oliva ligure. Le caratteristiche di questo prodotto, a differenza delle produzioni di altre zone, è che in commercio si trova con il gambo lungo e almeno due foglie complete.

Il ***carciofo di Perinaldo*** è un'altra varietà di carciofo che si trova in Liguria; Perinaldo è un piccolo borgo che chiude la valle del Crosia, una valle ricca di uliveti all'estremità occidentale della Liguria. È una varietà importata dalla vicina Provenza e acclimatata egregiamente in questa zona: il "violet" francese introdotto in zona, si dice, da Napoleone Bonaparte; è coltivato solo qui e in Provenza, tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare, è senza spine, tenero e non ha barbe all'interno. Resiste alle temperature rigide, sopporta bene la siccità e non ha bisogno di trattamenti chimici, quasi come un ortaggio selvatico. Si raccoglie da maggio a giugno. Si consuma crudo, in insalata oppure cotto in accompagnamento a carni o selvaggina.

I ***pomodori cuore di bue*** sono un altro prodotto caratteristico della Piana di Albenga, e in generale di tutto il territorio litoraneo del Ponente Ligure, situato sul versante marino della dorsale alpino-appenninica; devono le loro particolari caratteristiche di qualità alla combinazione di pratiche agronomiche tradizionali, impiego di selezioni varietali locali e particolari fattori ambientali, quali le condizioni climatiche tipiche delle aree litoranee e collinari della Liguria di ponente, con temperature invernali particolarmente miti, piovosità ben distribuita e insolazione elevata.

Anche lo ***zucchino trombetta*** è una varietà di ortaggio la cui produzione è limitata alla zona rivierasca del Savonese, in particolare la Valle di Albenga; è tra le varietà a minori esigenze termiche. E' tra le zucche a lunga conservazione tipica delle riviere tanto da essere nota come *trombetta della Riviera*.
Prende nome dalla sua forma particolare. Interessante è notare che è praticamente assente nell'entroterra. Cultivar con frutti allungati, a colorazione verde chiaro, con colore predominante giallo. La sua caratteristica forma ricorda, come evidenzia il nome, quella di una trombetta.

Su tutto il territorio dell'entroterra genovese fino al confinante Appennino savonese e spezzino la ***patata quarantina*** è considerata la più buona e antica tra le varietà locali, era infatti già conosciuta alla fine del '700. Fra le caratteristiche di questa patata c'è il gusto, che è delicato e non farinoso. Viene tradizionalmente usata in piatti quali torte di patate in genere, gli gnocchi e per ammorbidire l'impasto della focaccia.

In Valle Sturla e in Val Graveglia (nell'entroterra del levante genovese) si produce la ***baciocca***, una gustosa torta di patate quarantine a fette, cotta nel testo sopra uno strato di foglie di castagno; è un piatto composto da pochi elementi, semplici e sostanziosi ma gustosi.

Le produzioni zootecniche e casearie

Nelle valli imperiesi Arroscia e Argentina, in alcuni comuni litoranei per la provincia di Imperia e nel comune di Albenga per la provincia di Savona vengono allevate le pecore Brigasche. Il nome deriva dal monte Briga sulle Alpi Marittime, al confine con Francia. L'allevamento prevede un periodo di sette otto mesi in alpeggio, e di circa quattro mesi in bandia, la zona costiera dove il clima mite permette di mantenere il pascolo all'aperto anche nei mesi invernali.

Con il latte della pecora Brigasca si producono tre formaggi: la ***sora***, la ***toma*** e il ***brusso***, ancora con tecniche e attrezzi legati alla antica tradizione della transumanza. La sora viene prodotta esclusivamente con latte ovino; la tecnica di produzione della toma si discosta da quella della sora solo per l'eventuale aggiunta di latte di capra, l'utilizzo di fascere per la messa in forma e la stagionatura più breve. Il brusso è un condimento di forte odore e forte sapore; si tratta di una ricotta di pecora fermentata, impastata con olio extravergine di oliva Riviera Ligure, sale e pepe; con il brusso si condiscono la pasta e le patate bollite, oppure si prepara l'impasto dei barbagiuai, grandi ravioli tipici dell'entroterra imperiese.

Formaggi tipici freschi e stagionati

La ***giuncata*** è un formaggio fresco a pasta cotta prodotto esclusivamente con latte ovino nell'intero territorio della provincia di Savona e con sporadiche produzioni nelle altre provincie liguri; il sapore ricorda quello di latte fresco, dolce, non salato, non acido o appena acido. Tradizionalmente la giuncata veniva posta su uno stuoino di giunchi (da qui il nome di giuncata), dove avveniva la sgocciolatura del prodotto. Il formaggio, una volta raffreddato completamente, è già pronto per il consumo.

Salame Genovese

Al gusto dolce e delicato della giuncata si possono associare salse calde di frutti di bosco (lamponi, mirtilli o fragoline) per costituire un delizioso dessert. Il vino spumante Mataossu della I.G.T. Colline Savonesi può accompagnare il tutto.

Alle spalle di Genova, al confine tra la Val Polcevera e la Valle Scrivia, viene prodotto il salame genovese, inconfondibile per il profumo di affumicato. Il ***salame di Sant'Olcese e di Orero*** è un insaccato di carne suina e bovina cruda (anticamente anche di mulo) a forma cilindrica o a guanciale, impasto a grana media con occhi di grasso piuttosto grossi, profumo particolare e caratteristico. Le carni suine grasse (30%) e magre (20%) vengono impastate con uguale quantità di carni bovine magre, conciate, insaccate nel budello naturale con aglio, aceto, e aromi. A questo punto il salame subisce un processo di affumicatura: gli insaccati vengono esposti al fumo di legna forte (rovere o castagno) per alcuni giorni, prima di passare nelle stanze di stagionatura.

In tutto il territorio dell'entroterra genovese si prepara la ***mostardella***, un insaccato di carne suina e bovina cruda, in parti generalmente equivalenti, a cui si unisce circa il 30% di grasso suino che fa parte della tradizione locale; si condisce con sale, pepe e aromi naturali. Quindi si insacca nel budello naturale. È fatto per utilizzare tutti i ritagli di carne suina e bovina scartati durante la lavorazione dei salumi. Si consuma fresco tagliato a fette, spalmato sul pane o scottato in padella. L'impasto per creare questo salume viene legato dal vino. Si presenta come un cacciatorino fresco dal colore rosso scuro.

Le aziende zootecniche dell'entroterra genovese si sono consorziate per mettere in commercio il ***latte dell'Appennino Genovese***. È un latte ricco e nutriente, dal gusto particolarmente saporito perché ottenuto da animali tenuti al pascolo per almeno 8/10 mesi all'anno, allevati tradizionalmente in piccole aziende a conduzione familiare. La produzione di latte bovino è l'attività zootecnica tradizionale dell'entroterra della provincia di Genova.

Mucche al pascolo sui monti genovesi

Altro prodotto caseario tipico è la quagliata ligure, in dialetto ***prescinseua***, parola che deriva dal genovese "presû", che significa appunto caglio. È una cagliata fresca di latte vaccino prodotta sui pascoli dell'Appennino Genovese; consistenza da semi liquida a semi solida; ha un sapore acidulo. La prescinseua viene utilizzata nel ripieno della maggior parte delle torte salate regionali.

In Alta Val d'Aveto (Rezzoaglio e Santo Stefano d'Aveto) si produce il ***formaggio San Sté***, a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino intero proveniente da bovine generalmente di razza Bruna, Cabannina e Meticcia, la cui stagionatura dura almeno due mesi. È sicuramente il formaggio più conosciuto della Liguria ed è originario della Val d'Aveto, alto Chiavarese, al confine con la provincia di Piacenza. Si trova in forme grandi da 8 a 12 Kg. Il colore giallo intenso e la leggera spugnosità ne fanno il principale esponente del panorama caseario dell'Appennino. Per la produzione viene utilizzato solo latte bovino fresco. Sapore con aroma di latte al minimo di stagionatura, fragrante e intenso con lieve tendenza amara, raggiungendo la maturità. L'abbinamento enologico può essere fatto con un vino rosato, Ciliegiolo, o un vino rosso D.O.C. "Golfo del Tigullio", che ben si combina con la punta piccante e il retrogusto amarognolo del formaggio.

La Carne e il Formaggio Biologico dell'Alta Val di Vara

La Val di Vara è una valle dell'entroterra spezzino conosciuta anche come Valle del Biologico perché gli allevatori del comprensorio hanno bandito l'uso di qualsiasi prodotto chimico nella coltivazione dei campi e nella cura degli animali. L'attività agricola e l'allevamento rappresentano una risorsa fondamentale per la vallata: attualmente sul territorio operano più di 600 aziende nei settori dell'agricoltura e della zootecnia. Attualmente il 70% delle aziende zootecniche della vallata hanno ottenuto la certificazione bio. Oltre all'attività zootecnica sono presenti aziende agricole specializzate nella produzione di frutti del sottobosco, di miele, di prodotti orticoli, di farina di mais e di castagne, di vino, di olio.

A Levante, Castelnuovo Magra è un centro collinare, che ospita l'***Enoteca Pubblica della Liguria*** e della Lunigiana. Qui si produce la ***prosciutta Castelnovese***, che fonde la tradizione ligure con quella toscana, creando un salume inconfondibile per il suo profumo delicato e per il sapore gustoso, esaltato dal pane casereccio e dal vino rosso. La giusta temperatura, l'utilizzo sapiente di aromi e sapori nonché la bassa esposizione alla luce, contribuiscono alla qualità del prodotto. Dopo almeno sette mesi, il prodotto rifinito è pronto per essere gustato.

Altri prodotti dell'entroterra e del bosco

Funghi e prodotti del bosco

Il ***nocciolo*** è presente su tutto il territorio ligure sia come pianta spontanea, sia coltivata. Ha comunque una zona di coltivazione concentrata nelle valli Sturla, Fontanabuona e Graveglia in provincia di Genova. Le varietà (cultivar) utilizzate negli impianti sono quelle rappresentative per le due zone a maggiore vocazione e che quindi caratterizzano il territorio. In particolare nella Val Fontanabuona troviamo cultivar come la "Del Rosso" e la "Dall'orto" (più sensibile alla siccità e quindi più delicata) mentre in Valle Sturla la cultivar più frequente è la "Tapparona".

Tartufo Bianco

Le diverse varietà si distinguono soprattutto per la forma del frutto: mentre la Del Rosso e la Dall'orto hanno forma tondeggiante e, inoltre, quest'ultima ha guscio sottile, la Tapparona è più allungata e appiattita.

Il ***tartufo della Val Bormida*** è un fungo sotterraneo, che cresce sotto le radici di querce, pioppi, tigli e salici. Esiste sia bianco che nero. Il tartufo bianco si gusta sopra al riso o alle uova. Il tartufo nero, più diffuso e quindi meno caro di quello bianco, cresce ai piedi di querce, pioppi, noccioli. Meno profumato, si conserva più a lungo. Il suo aroma si apprezza solo con la cottura. Infatti deve sempre essere cotto al burro prima di essere tagliato a fette e disposto su uova, fettuccine, patè, ravioli.

In tutto il territorio dell'entroterra ligure, nei menù delle trattorie e degli agriturismi vengono proposti anche piatti locali a base di farina di ***castagne***, che si presenta di colore crema-beige ed emana un inconfondibile profumo. Nell' entroterra spezzino e genovese, in particolare, Val di Vara, Val Graveglia e Valle Sturla, le castagne furono talmente fondamentali per l'alimentazione e, spesso, sopravvivenza delle popolazioni dell'entroterra, da essere considerate il pane dei poveri.

Un po' di farina di castagne veniva sempre unita a quella più preziosa e rara di grano per preparare il pane. Tale variante arricchiva di zuccheri il prodotto da forno e lo rendeva più sostanzioso e nutriente. Questo tipo di pane scuro, di tradizione domestica, prese il nome di ***Pan Martìn*** probabilmente dal giorno di S. Martino, 11 novembre, quando era pronta la farina di castagna. Il pan martìn è ottimo consumato caldo insieme al latte, ai formaggi e ai salumi dell'entroterra.

Castagne

La ***panella*** è un'altra specialità a base di farina di castagne tipica del Levante Ligure detta anche pattona, parente povera del castagnaccio. Con la farina di castagne nei giorni di festa si preparava il ***castagnaccio***, tipico e noto dolce dall'inconfondibile aroma che allietava il mese di novembre e non solo.

Castagnaccio

Nella costa del Ponente Ligure, a Taggia, ricordiamo i ***corzetti avvantaggiati***, che nascono dall'unione tra la preziosa farina bianca e quella integrale meno cara. Il vantaggio e il nome derivano evidentemente dal minor costo delle materie prime. La stessa felice combinazione la troviamo anche in altri tipi di pasta di cui i più famosi sono le trenette anch'esse sempre definite avvantaggiate.

Un piatto semplice ma sostanzioso, che si preparava in inverno, erano le castagne secche cotte nel latte.

Castagne essiccate

I prodotti del mare

Nella cucina ligure le ***acciughe*** sono fra i pesci più presenti nel ricettario: sotto sale, al verde, ripiene, marinate o semplicemente fritte. Della famiglia dei pesci azzurri, un tempo denominate pan do mâ (pane del mare), vengono gradevolmente accompagnate da un buon vino bianco D.O.C. Cinque Terre. Altra specie che fa parte della tradizione culinaria a base di pesce sono i ***bianchetti***, in dialetto "gianchetti", gli avannotti di sardina; attualmente la cattura, fino al 2010 rigidamente regolamentata, è stata vietata dalla Commissione Europea; la Regione, per derogare al divieto, ha predisposto un Piano di gestione che è ora all'esame dell'Unione Europea. I bianchetti venivano serviti bolliti in insalata con olio e limone; oppure inseriti nell'impasto delle frittate e dei "frisceu" (le frittelle).
È nel mare della Spezia, estrema propaggine levantina della Liguria, che i ***mitili*** trovano il loro luogo ideale per la ricchezza di plancton, la tranquillità delle acque e per la non abbondanza di sale. Furono i Romani a praticare per primi la coltivazione dei frutti di mare; i monaci medioevali continuarono tali pratiche e i pescatori della Spezia impararono presto questa tecnica ma solo alla fine dell'800 la mitilicoltura fu approfondita a livello scientifico. I mitili, nello spezzino detti muscoli, sono consumati in vari modi, anche crudi. Sono ottimi fritti, ripieni, nel sugo e nella zuppa.

Muscoli ripieni alla ligure

Pesce fresco di Camogli

La peculiarità dei ***gamberi rossi del Mar Ligure*** è che presentano un gusto particolarmente saporito; vengono pescati nei Golfi di Santa Margherita Ligure e di San Remo. Con l'espressione "gamberi rossi", di solito si indica l'insieme di due specie che vengono pescate con lo strascico sui fondi batiali; le due specie si distinguono principalmente per il colore: la prima specie è rosso scuro vellutato, la seconda specie aggiunge al rosso il rosa, il viola e l'azzurro, con variabilità da individuo ad individuo. I gamberi del Mar Ligure possono essere apprezzati anche semplicemente bolliti, conditi con olio extravergine di oliva Riviera Ligure, poco limone per non coprirne il gusto, sale, pepe e qualche foglia di prezzemolo.

La pesca nel Golfo Paradiso è sicuramente l'attività più antica praticata dagli abitanti di Camogli, uno dei borghi marinari più belli e più caratteristici della regione, con il caratteristico porticciolo e le case vicine, alte e colorate.
La ***tonnarella di Camogli***, le cui prime notizie risalgono al 1603, non pesca solo tonni, oggi diventati molto rari in quanto hanno modificato le loro rotte migratorie, ma tutte le specie di pesci che incappano nella rete.
A Camogli tutti gli anni la seconda domenica di maggio si svolge la Sagra del Pesce, una delle più conosciute a livello nazionale, nata nel 1952 per regalare ai residenti e ai visitatori una frittura di pesce. Simbolo della Sagra è la padella nella quale viene fritto il pesce da distribuire, che ha un diametro di 3,85 metri. La manifestazione è legata alla plurisecolare festività di San Fortunato, patrono dei pescatori.

Il piccolo golfo di Noli nel savonese si apre su un mare generoso. Noli è uno splendido borgo marinaro di origine bizantina nel savonese, che fu Repubblica Marinara. I pescatori di Noli rappresentano una comunità antichissima e la loro presenza era fondamentale in epoca medievale, quando la risorsa ittica costituiva la principale fonte di sostentamento del borgo.
In particolare, i pescatori erano dediti alla cattura del ***cicerello*** (G. cicerelus), come dimostrato attraverso numerosi documenti storici. Questa pesca ha da sempre rappresentato una risorsa alimentare delle popolazioni costiere liguri. I recenti regolamenti comunitari non consentono più l'uso della sciabica per la cattura del cicerello, in quanto considerata un attrezzo da traino e quindi regolamentata in maniera piuttosto restrittiva. Tuttavia, per poter derogare a tale divieto, gli Stati Membri possono predisporre

Cicerelli di Noli

appositi "Piani di gestione" in grado di dimostrare la sostenibilità di questo particolare tipo di pesca. La Regione Liguria ha quindi predisposto una proposta di Piano di Gestione già inviato al Ministero, con il quale si propone di offrire un appropriato strumento di gestione sostenibile, diretto a conservare e tutelare nel tempo questa specie nonché, nel contempo, a mantenere una antica tecnica di pesca attuata con un attrezzo che fa parte della storia e della cultura delle comunità locali di pescatori di Noli. Il cicerello è una specie di pesce azzurro che nella gastronomia locale viene usato in piatti di frittura di pesce,

Acciughe liguri

consumandoli senza alcuno scarto. La tradizione vuole che vengano conservati allo scabècciu (in carpione): dopo aver subito una leggera essicazione vengono fritti e posti in arbanelle con aceto e sale.

Altra varietà pescata soprattutto a Noli sono gli ***zerri***, denominati localmente "zerli", pesci dalle piccole dimensioni che rientrano nel pescato tradizionale della Liguria. Anche gli zerli vengono conservati allo scabècciu: dopo aver subito una leggera essiccazione perdendo il 15 % di umidità, vengono fritti e posti in arbanelle con aromi (alloro). Gli zerli, come i lussotti, vengono degustati marinati come antipasti.

Il più tradizionale e straordinario prodotto alimentare conservato ligure, da servire tagliato a fette sottilissime come se fosse tartufo è il ***musciàmme***, in passato era il filetto del delfino essiccato. In commercio attualmente si trova la versione di musciàmme a base di tonno o di altri pesci. Il colore è più scuro e il sapore decisamente più marcato. E' un alimento dal sapore antico. In uso già nel XII secolo a bordo delle galee dove era consumato unito alle gallette, bagnate in acqua e aceto, e alle verdure.
Il commercio del musciàmme, insieme alla bottarga, al tonno e al caviale, era un importante prodotto traffico internazionale per le nobili famiglie locali. Il musciàmme si conserva molto bene sottovuoto e si consuma tagliato in fettine sottilissime dopo averlo ammorbidito in una marinata di olio extra-vergine di oliva Riviera Ligure, ma già da sé rappresenta un'esperienza gastronomica molto particolare.
E' inoltre elemento fondamentale della capponadda e complementare del cappon magro.

La tradizione ligure in cucina

Nell'entroterra imperiese, a Triora, antico borgo dell'alta Valle Argentina, famoso per alcuni episodi storici legati a processi di stregoneria, si prepara un pane tipico dalle antiche origini. Il ***pane di Triora*** è un pane tipo casereccio di montagna fatto di farina integrale, ricca di fibre e proteine, dalla forma tonda e larga, riconoscibile per la crusca sul fondo. Un tempo veniva cotto nei forni comuni, adagiato sulle foglie di castagne che avevano la funzione di non farlo attaccare alla superficie del forno. Di eccezionale conservabilità, una settimana almeno, è ottimo tagliato a fette spalmate con il brusso.
Altro pane tradizionale dell'entroterra imperiese è la ***carpasina***, preparata a Carpasio in Valle Argentina; è un pane d'orzo biscottato, di consistenza dura e dal caratteristico colore dorato, che viene ammorbidito

Focaccia genovese

con acqua prima di essere consumato, condito con olio, aglio, pomodoro, acciughe e foglie di basilico. Nel mese di settembre a Carpasio si rivivono i tempi della transumanza e protagonista della festa è la carpasina, che insieme al latte e al formaggio, rappresentava il cibo dei pastori quando per alcuni mesi vivevano negli alpeggi.

Oltre alla focaccia col formaggio di Recco in tutti i panifici viene prodotta la ***focaccia***; calda, fragrante e appetitosa, è una prelibatezza che può accompagnare la giornata, dalla colazione mattutina allo spuntino notturno. Viene preparata con la farina di grano tenero, l'olio extravergine d'oliva, sale, lievito di birra e acqua; può essere aromatizzata alla salvia, che deve essere tritata e aggiunta direttamente nell'impasto, con le olive tritate anch'esse unite alla farina, oppure arricchita con le cipolle che tagliate a fette si cospargono sulla pasta già stesa prima di infornare. È uno degli elementi principali della gastronomia ligure; morbida o croccante, liscia o aromatizzata, alle cipolle, al rosmarino o alle olive, tutti i panifici liguri la producono e molti altri panifici fuori regione la imitano.

Farinata e altre specialità

Semplici e pochi gli ingredienti per una buona ***farinata***: farina di ceci, acqua e olio, ma fondamentale è l'uso di una gran teglia di rame e del forno a legna, che rende l'impasto caldo e croccante specialmente ai bordi.

Nel savonese invece la farinata ha alla base non la farina di ceci ma di grano, una differenza sostanziale anche se la preparazione è identica. Uno dei segreti è la bontà dell'olio extravergine d'oliva ligure. Piatto di sicura origine saracena, se ne trovano di simili in altre parti del Mediterraneo e nel Medio Oriente.

La farinata si mangia tiepida, insaporita con pepe nero macinato. Esistono diverse varianti, soprattutto nel ponente ligure, aggiungendo all'impasto base: rosmarino, borragine, carciofi, funghi, gorgonzola, cipollotti e bianchetti infarinati. Questi ingredienti vanno aggiunti dopo aver mescolato l'olio, subito prima di infornare.

Sempre a base di farina di ceci in Liguria si gusta la ***panissa***. Farina di ceci e acqua, cotta come polenta, raffreddata e tagliata a rombi: ecco cos'è e come si presenta la panissa, piatto sostanzioso, gustoso e di basso costo.

Tra le paste fresche le ***trofiette*** o ***trofie*** sono una tipologia dalla caratteristica forma a truciolo, della lunghezza di 1,5-2 cm, cilindrico con gli estremi più sottili rispetto al centro.
Nate nella Riviera di Levante, sono uno dei vanti della cucina di Recco. Vengono condite con il pesto o con la ***salsa di noci***, un armonioso connubio di gusti, ottenuta pestando nel mortaio le noci con l'aggiunta di olio, sale e poca crema di latte o quagliata e pinoli. Di consistenza cremosa, di colore bianco avorio dal sapore dolce in cui si riconosce il gusto della noce.

Farinata, panissa, polpettone

Trattorie, ristoranti e friggitorie la propongono, secondo la tradizione, condita con abbondante olio e insaporita con sale e pepe al fianco spesso di ***frisceu*** (frittelle salate), che possono essere semplici, di bianchetti o di baccalà, ***cuculli*** (un impasto sempre a base di farina di ceci fritto), ***verdure ripiene*** (di solito zucchine, cipolle, melanzane) cotte al forno, e ***polpettoni di verdure*** (patate e fagiolini).

La ***pizza all'Andrea*** (pissalandrea) è una focaccia ai pesci salati dedicata all'ammiraglio Andrea D'Oria. Questa pizza è diffusissima in tutto il Ponente ligure. La ritroviamo infatti nel sud della Francia antica, ultima propaggine della Repubblica di Genova, leggermente più bassa e croccante. La ricetta originale si è nei secoli arricchita di nuovi ingredienti, a cominciare dal pomodoro e le olive.
Ricordiamo che esiste anche la ***sardenaira***, cioè pizza con sardine, altra versione dello stesso piatto, dove le acciughe sono sostituite appunto dalle sardine.

Su tutto il territorio regionale, ma in prevalenza nel levante genovese, è diffusa la preparazione dei ravioli di magro, alle erbette, vegetariani: di bietole, ortiche, borraggini, asparagi selvatici.
I più caratteristici sono i ***pansòti*** alla maniera di Recco (Genova); il nome pansòti deriva da

Trofie e ingredienti del pesto

Pansotti in salsa di noci

Corzetti

"pansa" (pancia) per la loro forma panciuta. Anche i pansoti vengono conditi con la salsa di noci.
Un altro esempio di utilizzo delle erbette selvatiche come ripieno sono i ***gattafin***, tipici di Levanto, nello spezzino. Sono grossi ravioli fritti ripieni di erbette spontanee, bietole, olio extravergine di oliva ligure, cipolla, ricotta, spezie, uova e formaggio.
Nel Levante Ligure, con la parola ***corzetto*** (o crosetto o crozetto) si indica un tipo di pasta fresca di farina di grano duro, a forma di dischetti con impresse decorazioni. Sono di antica tradizione: il nome sembra derivare da "croxetta" cioè piccola croce che quasi sempre vi era impressa.

Corzetto però è anche lo stampo in legno per creare le decorazioni che caratterizzano e abbelliscono la pasta. I corzetti vengono conditi con la ***salsa di pinoli***, di consistenza cremosa, di colore bianco avorio che si prepara pestando i pinoli nel mortaio e aggiungendo mollica di pane bagnata nel latte e si completa con la quagliata, sale, un cucchiaio di olio extravergine di oliva Riviera Ligure. Si può dire che questa salsa sia una alternativa ancora più delicata a quella di noci per condire i primi piatti.

Un'altra salsa a freddo della tradizione ligure è il ***marò***, una sorta di pesto di fave con l'aggiunta di foglie di menta, aglio, olio extravergine di oliva Riviera Ligure, sale grosso, pepe, aceto. Di antiche origini marinare, è ottimo per accompagnare carne e pesce. Antichissime sono le origini di questa specialità, nota anche come pestun de fave, dal piacevole colore verde chiaro, tradizionale nel Ponente Ligure.

Il Preboggiòn

zona di produzione:
entroterra del Genovesato, in particolare nella zona orientale.

curiosità:
Il preboggiòn è un insieme di erbe spontanee. Questa miscellanea di erbe viene semplicemente bollita e condita con olio e limone per accompagnare deliziose focaccette a base di mais; oppure viene utilizzata per il ripieno dei più famosi pansòti. Le erbe più comunemente raccolte sono le seguenti: talaegua (Reichardia picroides), scixerbua (Sonchus oleraceus), bell'ommo (Urospermum dalechampli), dente de càn (Taraxacum officinalis); borraxe (Borrago officinalis); ortiga (Dioica), pimpinella (Sanguisorba minor); denti de cuniggio (Hyoseris radiata); papàvau (Papaver roeas); gê (bietole). L'erba maggiormente apprezzata è la talaegua: più è presente e migliore risulta il preboggiòn.

Altre tipologie tradizionali di pasta, che vengono condite con il pesto, sono le ***trenette*** (simili alle linguine), le ***picagge*** (simili alle fettuccine) e i ***mandilli di saea*** (fazzoletti di seta), una pasta fresca simile alle sfoglie della lasagna.
Sempre nel Levante, in Val Graveglia, Val di Vara, La Spezia e Lunigiana si preparano i ***testaroli***, semplici schiacciate dello spessore di circa mezzo centimetro, a base di farina, acqua e sale; vengono cotte nel testo di ferro o ghisa del diametro di circa trenta centimetri. Una volta cotti, vengono raffreddati, tagliati a rombi o a losanghe e fatti bollire; si gustano conditi con olio e formaggio, o con il pesto oppure col sugo. I ***panigazzi*** sono simili ai testaroli ma sono più sottili e di diametro più piccolo; vengono cotti nei testetti di terracotta impilati uno sull'altro per schiacciarli. Tradizionalmente vengono consumati in sostituzione del pane come accompagnamento di salumi e formaggi oppure vengono scottati in acqua bollente e conditi con il pesto, oppure con olio e formaggio, o con sugo di funghi o di carne.

Ravioli di borragine

Antichissima è la preparazione delle ***torte di verdure*** in Liguria. La presenza della ***torta pasqualina*** sulle tavole genovesi è documentata a partire dal XVI secolo; preparata tradizionalmente in occasione del pranzo pasquale, la sfoglia prevedeva la sovrapposizione di 33 sfoglie sottilissime, in omaggio agli

Torta pasqualina

Torte di verdura

anni di Cristo. La più nota e antica tra le torte di verdura regionali, racchiude tra sottili veli di pasta sfoglia gli spinaci e diverse erbette, amalgamate tra loro con la prescinseua e il parmigiano.

La ***torta di riso*** si produce in tutto il territorio ligure; il riso viene unito alle uova e al formaggio parmigiano, creando questa semplice ma sostanziosa pietanza. Su tutto il territorio regionale ne esistono diverse versioni: la torta di riso salata, il cui ripieno può essere o meno coperto da una sfoglia di pasta, e la torta di riso dolce.

La torta di zucca si produce in tutto il territorio regionale; la zucca e pochi altri ingredienti si uniscono per costituire il delicato ripieno di questa storica torta tradizionale diffusa un po' in tutta la regione e presente nel Ponente Ligure, anche nella versione dolce.

Anche la ***torta di carciofi*** (Torta de articiocche in dialetto locale) è prodotta in tutta la Liguria: con la stessa sfoglia usata per la preparazione della torta pasqualina, per il ripieno si usano i carciofi violetti di Albenga, la quagliata, le uova, la cipolla, il prezzemolo, la maggiorana, il formaggio grattugiato, olio, sale e pepe. Squisita anche la ***torta de gee*** (che in dialetto locale sono le bietole), una torta salata che racchiude in due sfoglie un impasto a base di bietole, cagliata o ricotta, sale, uova, formaggio grattugiato e olio d'oliva.

La ***mesc-ciùa*** è il piatto bandiera della città della Spezia e dell'entroterra spezzino, una zuppa che nasce dalla mescolanza di cereali e legumi (farro, ceci, fagioli cannellini, grano saraceno), insaporiti con olio e pepe macinato.

Fra i secondi piatti a base di carne il ***coniglio in umido*** è il frutto dell'unione della carne delicata del coniglio con il sapore delle olive taggiasche, dell'inconfondibile vino delle vallate locali, degli immancabili pinoli, della cipolla, del rosmarino, dell'olio extravergine D.O.P. ligure.

Coniglio alla ligure

Altra specialità a base di carne è la ***cima***. La sua preparazione richiede tempo ed abilità: con un taglio di carne preso dalla pancia del vitello si crea una tasca che viene cucita e riempita di un ripieno a base di frattaglie, piselli, uova, formaggi. Viene servita tagliata a fette. All'origine era un piatto "di recupero" ma con il tempo e il benessere si è trasformato in una ricca pietanza.

Altra specialità tipica regionale a base di carne sono le ***tomaxelle***, involtini di vitello farciti riccamente con ripieno a base di uova, maggiorana, formaggio, pinoli, prezzemolo, aglio, funghi che vengono chiusi legandoli con filo di refe e cotti in umido con vino bianco, pomodoro, sugo di carne e brodo.
Fanno parte della tradizione anche il ***tocco di carne***, un ricco sugo di polpa di manzo, carote, sedano, cipolla, prezzemolo, funghi secchi, vino bianco e pomodoro, e il ***tocco ai funghi***, altro sugo che utilizza

Cima alla genovese

porcini cucinati lentamente con cipolla, aglio, pomodori, timo e origano; altro condimento della tradizione è il ***sugo di carciofi***, tipico dei mesi invernali, che utilizza i carciofi della Piana di Albenga tagliati a spicchi cotti con funghi secchi, aglio, prezzemolo, cipolla con l'aggiunta di farina, passata di pomodoro e vino bianco.

Con i carciofi si prepara anche l'***agnello e carciofi in fricassea*** con uova, succo di limone, aglio, prezzemolo, vino bianco, olio extravergine d'oliva D.O.P. ligure, sale e pepe.

Fra le specialità a base di pesce in Liguria ci sono varie ricette a base di ***stoccafisso***, che pur non essendo un prodotto di origine locale, fa parte della tradizione culinaria ligure, arrivato a bordo

Stoccafisso alla Badalucchese

delle navi che attraccavano nei porti liguri. Lo ***stoccafisso accomodato*** è un'altra specialità che si prepara con la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, i pomodori, le patate, i pinoli e le olive taggiasche.

Nell'imperiese, in Valle Argentina, lo ***stoccafisso alla Badalucchese*** vede come protagonista il pesce nordico che viene cotto in un intingolo di pinoli, nocciole, funghi secchi e aglio, acciughe salate, vino bianco, olio extravergine di oliva locale e brodo di carne.

Narra la leggenda che gli abitanti di Badalucco riuscirono a resistere a un lungo assedio saraceno grazie alle scorte di stoccafisso.
Ogni anno questo avvenimento viene ricordato durante la "sagra dello stoccafisso", che si svolge la terza domenica di settembre.

Sempre nell'imperiese, nella zona di Sanremo e Isolabona, un'altra ricetta famosa che vede protagonista lo stoccafisso è il ***brandacujon***.
Si tratta di una pietanza dal nome curioso: in provenzale "brandar" significa scuotere, agitare.
Il resto non necessita di traduzione.

Cappon magro

La ricetta è a base di stoccafisso e patate, insaporita da un trito di aglio, prezzemolo e pinoli, limone, uovo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe. L'origine del piatto è forse a bordo dei pescherecci dove il rollio del mare facilitava l'amalgama degli ingredienti ottenuta dall'energico gesto del cuoco.

Bagnun d'acciughe

La ***capponadda*** potrebbe essere definita semplicemente "insalata del marinaio". È un piatto nato sulle navi, dove non c'era la possibilità di cuocere e dove era necessario consumare dei piatti sufficientemente umidi da dissetare ma non troppo acquosi per non far soffrire il mal di mare.
Viene preparata con le gallette del marinaio, pomodori da insalata, preferibilmente cuore di bue, filetti di acciughe salate (oppure musciàmme), olive nere, capperi, uova sode (facoltative), sottaceti (facoltativi), olio extravergine d'oliva Riviera Ligure, aceto, sale.

Piatto coreografico per eccellenza nella tradizione culinaria ligure del periodo quaresimale è il ***cappon magro***, che unisce i prodotti della terra (verdure) con quelli del mare (pesci e crostacei), creando un piatto di indubbio gusto e colore. Le origini di questo piatto sono antiche e il cappon magro nasce come piatto povero, dalla necessita' di riutilizzare il pesce avanzato della zuppa (solitamente il cappone, pesce di poco valore) a cui si aggiungono le verdure. Il suo sontuoso aspetto fa pensare a una rinascita in epoca barocca in cui l'abbondanza regnava anche in cucina.

Il ***bagnun d'acciughe*** è una tipica ricetta di pesce della Riviera di Levante, specialmente di Sestri Levante e Riva Trigoso, dove ogni anno si svolge la sagra omonima, nata dalla forte necessità di offrire ai marinai cibo fresco prodotto con ingredienti di facile reperimento durante il periodo di lunga navigazione.

Un'altra ricetta a base di pesce tipica del Levante, in particolare la zona fra Sestri Levante e Chiavari, è il ***ciuppìn***, una zuppa di pesce accompagnata da fette di pane abbrustolito, preparata usando pesci meno pregiati, ma non per questo meno saporiti. Ai pesci viene aggiunta la cipolla, gli aromi, i pomodori, il prezzemolo, vino bianco, sale, e olio extravergine d'oliva Riviera Ligure. All'origine era più brodoso di quanto non si consumi oggi come sembra spiegare il nome derivato da sûppin cioè zuppetta.

Sestri Levante

Le dolcezze del palato

In tutto l'entroterra ligure il ***miele*** è uno degli alimenti più genuini che possa esistere in quanto non necessita di alcun trattamento, né per la produzione né per la conservazione. I mieli tipici, prodotti dal nettare della flora dell'entroterra, sono quelli di castagno, di acacia, di erica, di corbezzolo, di millefiori.

Il colore del miele da acacia è giallo chiaro paglierino, quello derivato dal castagno è ambrato, il millefiori varia da tonalità chiara a scura a seconda della presenza di melata. Così come il colore anche il gusto varia: per esempio il miele di castagno risulta tendenzialmente più amaro di quello di acacia o di millefiori.

La costa e primo retroterra tra Varazze e Finale Ligure in provincia di Savona è il luogo di produzione del ***chinotto di Savona***; i frutti vengono confezionati in vari modi: sciroppati, canditi, al liquore, in elisir, come marmellata e come mostarda.

Amaretti di Sassello

La coltura più estesa, che ha fama mondiale, è quella che si fa in Liguria, nel territorio di Savona, da circa tre secoli. Qui i chinotti si estendono in una zona litoranea dai 2 ai 300 m s.l.m., tra Varazze e Finale, spingendosi nelle vallate retrostanti.

Il ***pandolce genovese*** ha forma circolare con un diametro variabile tra i 25/30 cm e spessore variabile dai 10/15 cm. L'interno è farcito di pinoli, uvetta, canditi a pezzetti, finocchietto, pistacchi frantumati, il tutto aromatizzato con acqua di fiori d'arancio. Per antonomasia il dolce tipico del Natale a Genova, dall'aspetto ruvido ma dal contenuto sostanzioso. Gli ingredienti fanno presupporre innegabili origini nel mondo arabo e i mercanti genovesi devono averlo conosciuto durante i loro viaggi e portato a casa dove, nei secoli, fu variato ed arricchito.

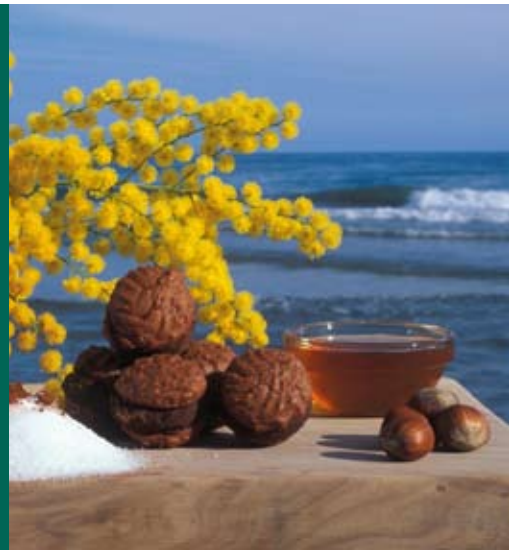
Pandolce Genovese

Gli ***amaretti di Sassello*** sono biscotti di pasta di mandorle, di consistenza morbida, dalla forma tendenzialmente rotonda e leggermente piatto. A Sassello la produzione degli amaretti ebbe origine nell'800 e da allora la ricetta è rimasta immutata. Il noto dolcetto viene festeggiato nella sagra omonima ogni mese di luglio. Sassello, piccolo borgo del savonese, è stato il primo paese in Italia ad essere stato insignito della Bandiera Arancione, il marchio di qualità turistico ambientale del Touring Club Italiano, rivolto alle piccole località dell'entroterra che si distinguono per un'offerta di eccellenza e un'accoglienza di qualità.

La ***spongata*** è un dolce tipico di Sarzana e dell'entroterra spezzino; è composto da due sfoglie di farina, che vengono abbellite con rilievi diversi ottenuti dall'utilizzo di antichi stampi in legno. La sfoglia superiore viene bucherellata per permettere il giusto grado di cottura dell'interno. Diventa ottimo grazie al ripieno, una sorta di marmellata, custodita tra la sfoglia, arricchita

di pinoli, mandorle, spezie e altri aromi. La forma tonda della torta si ottiene, dopo aver unito i due dischi, premendo con un apposito compasso sui bordi. Per tradizione è il dolce delle feste natalizie. La città di Sarzana è sempre stata un noto crocevia di importanti vie di comunicazione; sorge nella parte terminale della vallata del Magra, a pochi chilometri dall'estuario del fiume, in una zona relativamente pianeggiante a Est del fiume, detta appunto Piana di Sarzana. Abitata dall'epoca neolitica, offre ancora oggi ai visitatori fortezze, torri e palazzi che richiamano epoche antiche.

Altro dolce tipico dell'entroterra spezzino è il ***buccellato***, una torta dolce da forno a forma di ciambella rotonda con foro centrale, dal diametro di 25 cm circa e dallo spessore di 5 o 6 cm. cosparso di zucchero a velo e il ***cavagnetto*** (cestinetto) ***di Brugnato***, un dolce dalla forma di un piccolo cestino con il manico, dentro al quale viene posizionato un uovo intero con il guscio; è tipico del periodo pasquale e fa parte della tradizione locale.



Baci di Alassio

I ***baci di Alassio*** sono detti anche baci della Riviera e vengono preparati con nocciole, albume, miele, zucchero; la crema che unisce le due semisfere è fatta di cioccolata e panna bollita. La città di Alassio è una delle località balneari più famose della Riviera Ligure di Ponente, dagli anni cinquanta del secolo scorso meta ambita dei VIP al fianco di altre località come Portofino e San Remo.

La ***michetta*** è un piccolo dolce di pasta brioches a forma ovale di panino, quella classica, a forma di nodo, quella più moderna, di lunghezza di circa 4 cm e larghezza 2 cm. E' un dolce diffuso in tutta la valle Nervia e in particolare a Dolceacqua, borgo di epoca antica famoso per il suo ponte medioevale, che affascinò anche Claude Monet, per il suo vino Rossese amato da papa Paolo III, dai Doria e da Napoleone e per la michetta. Narra la leggenda che le giovani spose confezionarono le michette e le offrirono, quale simbolo della propria verginità, al castellano del luogo che rivendicava il diritto dello ius pimae noctis, e in questo modo raggirarono l'ostacolo.

Il ***canestrello*** è un dolcetto tipico dell'entroterra Genovese (Val d'Aveto, Val Trebbia e Val Varenna), ma anche del Savonese e Spezzino, a forma di ciambella con foro centrale, ottimo a colazione e ancora più appropriato a merenda con il tè o il vino dolce. Queste ciambelline di pasta frolla morbide e friabili si riconoscono per la smerlatura del bordo e per l'abbondanza di burro che offre un'indiscutibile bontà.

Le ***cubaite***, di probabile origine orientale, è un dolce diffuso nell'estremo ponente ligure in genere costituito da due cialde al cui interno si pone un ripieno, a base di nocciole, o anche di noci o di mandorle, scorze di arancia e miele.
Nella zona era tradizione prepararle in occasione di determinate ricorrenze religiose e festività.

Canestrelli

La floricoltura in Liguria

Il Florovivaismo rappresenta circa il 6 % del valore totale della produzione agricola nazionale. La Liguria è la regione più importante a livello nazionale all'interno di questo settore, con una marcata concentrazione nelle Provincie di Imperia e Savona. La specializzazione territoriale e la presenza di attori rappresentanti la filiera completa (Formazione, Ricerca, Produzione, Commercializzazione) ha spinto la Regione Liguria a istituire lo specifico Distretto Agricolo Florovivaistico del Ponente Ligure.

La produzione si può suddividere in cinque tipologie principali (di cui indichiamo le più importanti produzioni):

Fiori recisi (rosa, ranuncolo, anemone) - rappresenta circa un quarto del totale italiano
Foglie e fronde (verdi, fiorite e con frutto) recise (mimosa, ginestra, ruscus, eucaliptus, pittosforo, etc)
Piante ornamentali in vaso (Ciclamino, margherita, geranio, etc)
Piante aromatiche in vaso (basilico, menta, lavanda, salvia, rosmarino)
Piante grasse (varie centinaia di specie)

Il prodotto, anche all'interno delle cinque categorie principali, è estremamente diversificato, grazie a una grande diversificazione in specie e varietà. Sono presenti sul territorio del Distretto oltre 5.000 aziende della filiera, tra ibridatori, coltivatori, commercianti, trasportatori e artigiani, e il giro d'affari complessivo è valutato in 500 milioni di euro.
Oltre il mercato nazionale, i principali mercati di riferimento sono Olanda, Germania, Austria, Svizzera e, più generalmente, il centro-nord Europa, oltre a particolari nicchie di prodotto apprezzate anche in Nord America ed Estremo Oriente.

Infiorata - Diano Marina

Serre

Fonti

www.terragir.it
il sito del progetto comunitario Terragir

www.agriligurianet.it
il portale dell'Agricoltura della Liguria

www.turismoinliguria.it
il portale del Turismo della Liguria

www.tasteofriviera.com
il portale dei prodotti tipici locali
e della tradizione della Provincia di Savona

www.distrettofloricololiguria.it
il sito del Distretto Agricolo Florovivaistico
del Ponente

Consorzio del Pesto Genovese - sede ufficiale:
Via Cesarea 8 - 16121 Genova

www.parco-basilico.it
il sito del Parco del Basilico di Genova Prà

Le Camere di Commercio della Liguria:
Genova: **www.ge.camcom.gov.it**
Imperia: **www.im.camcom.it**
Savona: **www.sv.camcom.gov.it**
La Spezia: **www.sp.camcom.it**

Unioncamere Liguri: **www.lig.camcom.it**

www.liguria.coldiretti.it
Il sito della Coldiretti Liguria

www.confagricolturaliguria.net
il sito della Confagricoltura della Liguria

www.cialiguria.it
il sito della Confederazione Italiana
Agricoltori della Liguria

www.stravinolio.com
La Strada del Vino e dell'Olio dalle Alpi al Mare

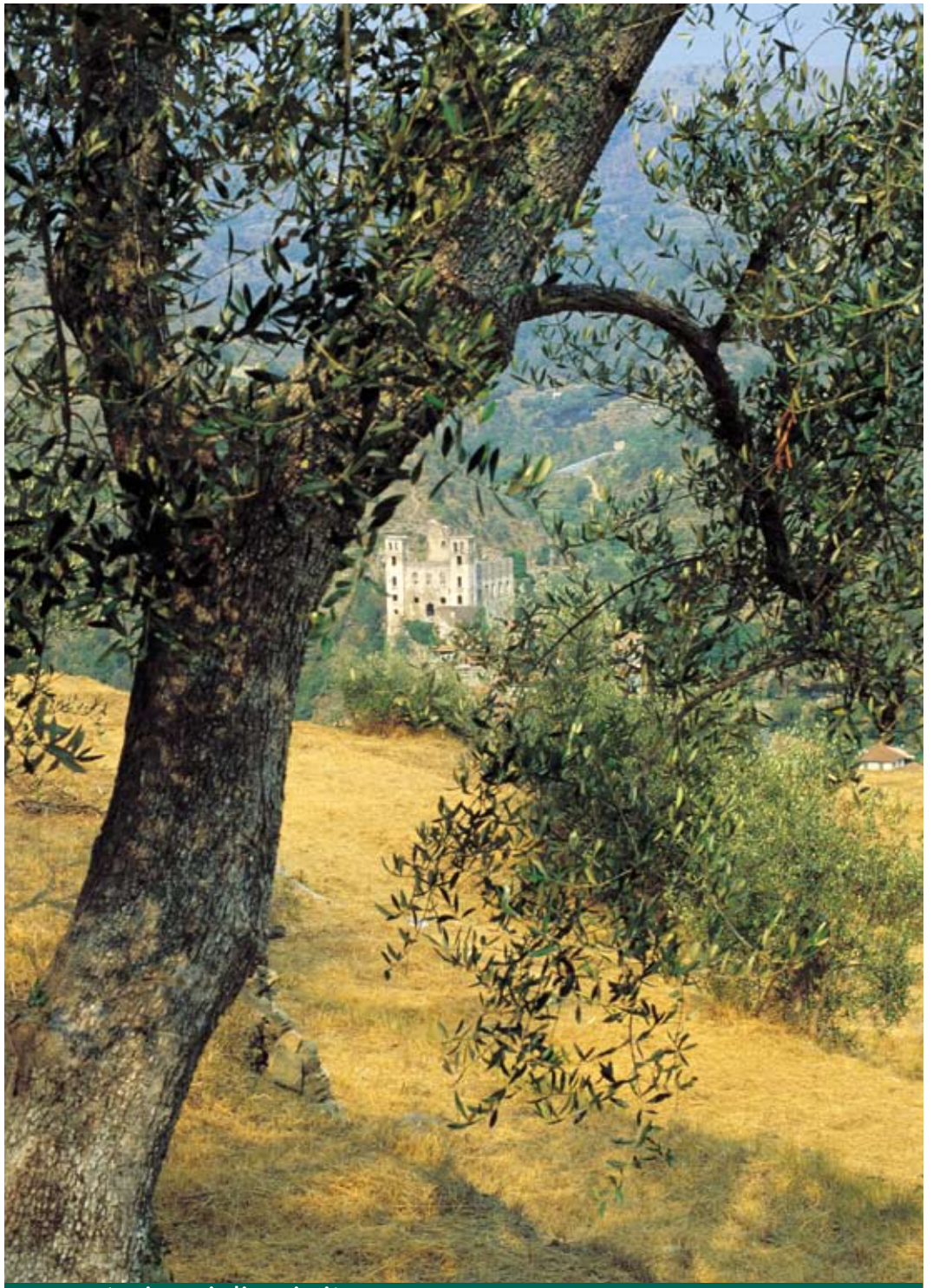
www.agenziadisviluppogalgenovese.com

Genova - Porta Soprana

Imperia Oneglia - Porto

Cervo - IM

Varigotti - SV



UNIONE EUROPEA
Progetto cofinanziato dall'Unione Europea

MARITTIMO - IT FR - MARITTIME

REGIONE LIGURIA
Assessorato all'Agricoltura

Liguria, terra di qualità

I prodotti agricoli ed agroalimentari liguri

TERRAGIR

Promozione del territorio
per la competitività e l'innovazione
nello spazio rurale transfrontaliero

Legenda simboli prodotti

- *L'olio Extravergine d'Oliva "Riviera Ligure"*
- *Il Basilico Genovese*
- *Le Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure*
- *La Focaccia col Formaggio di Recco*
- *I Vini della Riviera Ligure*
- *I Prodotti Ortofrutticoli*
- *Le Produzioni Zootecniche e Casearie*
- *Altri prodotti dell'entroterra e del Bosco*
- *I Prodotti del Mare*
- *Altri Prodotti Agricoli Regionali*

Gli elenchi dei produttori liguri riportati sulla mappa sono stati forniti dalla Regione Liguria Dipartimento Agricoltura, Turismo, Cultura Settore Servizi alle Imprese Agricole.

I produttori liguri

segue dalla pagina precedente >>>

PRODUTTORI VINI

Tenuta La Ghiaia
Via San Gottardo 65
19038 Sarzana (SP)
Tel. 0187 622512

Azienda Agr. Il Monticello
Via Groppolo 7
19038 Sarzana (SP)
Tel. 0187 621432

Az. Agr. Cornice di De Nevi Ivano Luigi
Via Colla 11
Loc. Cornice
19020 Sesta Godano (SP)
Tel. 0187 896648

Az. Agr. Calcinara di Manfredi Antonella
Via Caduti per la Libertà 119
19020 Sesta Godano (SP)

Az. Agr. La Casetta di Curti Giovanni
Via La Casetta 78
Loc. Salino
19020 Varese Ligure (SP)
Tel. 0187 847745

Az. Agr. Cheo
Via del Santo 48
19018 Vernazza (SP)
Tel. 0187 821189

Azienda Agraria Anfossi S.S.
Via Paccini 39
Loc. Bastia
17031 Albenga (SV)
Tel. 0182 20024

Cascina Feipu Dei Massaretti Di Parodi Agostino & C. S.S.
Reg. Massaretti
Loc. Bastia
17031 Albenga (SV)
Tel. 0182 20131

Le Rocche Del Gatto S.S. di Crosa di Vergagni e De Andreis
Vico Fieré 1/C
Loc. Bastia
17031 Albenga (SV)

Maglione Bartolomeo
Loc. Becchignoli 18
Loc. Bastia
17031 Albenga (SV)

Vio Giobatta
Via Crociata 24
Loc. Bastia
17031 Albenga (SV)
Tel. 0182 20776

Sommariva Agostino
Reg. Signola 2
Loc. Campochiesa
17031 Albenga (SV)
Tel. 0182 559222

Az. Agr. Sartori Luigi di Dulbecco Bianca Maria
Reg. Torre Pernice 3
Loc. Leca
17031 Albenga (SV)

Azienda Agr. La Vecchia Cantina di Calleri Umberto
Via Corta 3
Salea d'Albenga
17031 Albenga (SV)
Tel. 0182 559881

Cantine Calleri del Cav. Calleri Aldo e C. Snc
Regione Fratti 2
Salea d'Albenga
17031 Albenga (SV)

Enoturist A' Cantin' A di Vallerga Angela & C. Sas
Via Poggi 19 19
Loc. Olmo
17011 Albisola Superiore (SV)

Agr. Arnasco S.R.L. Societa' Agr.
Via Milite Ignoto 15/A
17032 Arnasco (SV)

Azienda Agr. Cascina Praie di Viglietti Massimo
Località Praie 11
17057 Calizzano (SV)
Tel. 019 602377

Enocolumbus S.r.l.
Via degli Artigiani 96
17015 Celle Ligure (SV)

Michero Franca
Via Moraire 54
17035 Cisano sul Neva (SV)

Azienda Agr. Noberasco Felice di Noberasco Anna
Via Roma 50
17035 Cisano sul Neva (SV)

Ruffino Nicola
Via Poggio alla Croce 11
17035 Cisano sul Neva (SV)

Testa Marino
Piazza Gollo 13 bis
17035 Cisano sul Neva (SV)

Ruffino Tommaso
Via Calvisio 19 Varigotti
17024 Finale Ligure (SV)

Basso Rosangela
Via Calvisio 119
17024 Finale Ligure (SV)
Tel. 019 600360

Boetto Giancarlo
Strada per Verzi 2
17024 Finale Ligure (SV)
Tel. 019 600695

Agr. Casanova Franco
Via Sottoripa 22
17024 Finale Ligure (SV)

Centa Andrea
Loc. Chiazzari 2
17024 Finale Ligure (SV)

Cascina Delle Terre Rosse di Galluzzo Vladimiro
Via Manie 3
17024 Finale Ligure (SV)
Tel. 019 698782

Paganini Gianriccardo
Loc. Chiazzari 15
17024 Finale Ligure (SV)

Societa' Agr. Valleponci S.S.
Via Valleponci 22
17024 Finale Ligure (SV)

Azienda Agr. Vairo Giulio di Vairo Eugenio
Via Calvisio 186
17024 Finale Ligure (SV)

Aziende Agricole Villa Le Gagge di Lara Alinovi & C. Sas
Via Adamoli 531
16100 Genova (GE)
Tel. 010 6048934

Impresa Agr. Sacone Giuseppe di Canevello Marisa
Via Zara 19/10
16100 Genova (GE)

Azienda Agr. Monte Carmelo
Piazza Monte Carmelo 3
17025 Loano (SV)
Tel. 019 668023

Sa.Fa. Snc di FrancescaDe Feo & Salvatore Garziano
Via dei Gazzi 81
17025 Loano (SV)

Frantoio Garello Armando
Via Roma 17
17030 Nasino (SV)

Cantine Lunae E Bosoni Srl
Via Bozzi 63
19034 Ortonovo (SP)

Pisano Franco
Via Nazionale 22/1
Loc. Pogli
17037 Ortovero (SV)

Azienda Agr. Durin di Basso Antonio
Via Roma 3
17037 Ortovero (SV)
Tel. 0182 547007

Cooperativa Viticoltori Ingauni
Via Roma m203
17037 Ortovero (SV)

Az. Agr. I Baracchini di Guarisco Luca
Via Morelli 50
17027 Pietra Ligure (SV)

Marinin S.A.S. di Ehizowmangie Franca
Via Soccorso 82
17027 Pietra Ligure (SV)

Azienda Agr. Riasca Vini Liguri di Murgia Luca
Via Cavassuti 4
Loc. Roviasca
17047 Quiliano (SV)

Turco Innocenzo di Turco Lorenzo
Via Bertone 7
17047 Quiliano (SV)
Tel. 0198 87120

Azienda Agr. San Dalmazio di Reposi Luigi
Via Famagosta 21/9
17100 Savona (SV)
Tel. 019 851607

Cantine Bregante di Bregante Ferdinando & C. Snc
Via Unità d'Italia 47
16039 Sestri Levante (GE)

Cantine Segarini Giannino
Villa Costa 18
16039 Sestri Levante (GE)

Cantina Sancio di Sancio Riccardo
Via Laiolo 73
17028 Spotorno (SV)
Tel. 019 743255

Azienda Agr. Vio Claudio
Località Crosa 16
17032 Vendone (SV)
Tel. 0182 76338

Mantica Angelo
Frazione Bossoleto
17038 Villanova d'Albenga (SV)

Grana Maria Giovanna
Via Quinzio Delfino 26
17039 Zuccarello (SV)

ALTRO

ARAL
Laboratorio Regionale delle Produzioni Zootecniche
Via Marconi 171
16010 Masone (GE)
Tel. 010 926032

Cooperativa Prod. Latte Valpolcevera
Via Medicina Antonio Pedemonte 24/B
16010 Serra Riccò (GE)
Tel. 010 751749

Picasso Distribuzioni & C.
Via Arbora 39
16030 Avegno (GE)
Tel. 0185 781005

Progetto Editoriale e Copyright su tutti i diritti riservato a Agenzia Regionale per la Promozione Turistica "in Liguria". Immagini: archivio Agenzia "in Liguria". Tradotto da: Eurologos - Genova. Progetto grafico a cura di Adam Integrated Communications - Torino - Stampa anno 2011. Avviso sulla responsabilità: nonostante l'accurato controllo l'Agenzia "in Liguria" non assume alcuna responsabilità per i contenuti e le informazioni presenti.

Promozione del territorio
per la competitività e l'innovazione
nello spazio rurale transfrontaliero

www.terragir.it

I produttori liguri

Alla scoperta del territorio ligure attraverso i suoi prodotti

PRODUTTORI DI OLIO

Az. Agr. La Bilaia di Paolo Passano
Salita San Rocco 11/A
16033 Lavagna (GE)

Cooperativa Agr. Lavagnina
S. Giulia 15
16033 Lavagna (GE)

Anidagri
Casali di Stibiveri 3
16041 Borzonasca (GE)

Frantoio Oleario Solari Mauro
Via dei Caduti 23 A
16040 Leivi (GE)

Az. Agr. Angela Bellagamba
Salita San Rocco 11/A
16033 Lavagna (GE)
Tel. 0185 362536

Az. Agr. Ca' Bianca
Via Rivarola 69
16043 Chiavari (GE)
Tel. 0183 309795

Az. Agr. La Tenuta de l'Esedra
Via alla Chiesa
di Santo Stefano 3
16039 Sestri Levante (GE)

Az. Agr. Orseggi
Via Caccini 4
16033 Lavagna (GE)
Tel. 0185 392009

Az. Agr. Solari Massimo
Via Caperana
Case Sparse 26
16043 Chiavari (GE)
Tel. 0185 382036

Frantoio Portofino
Via Piani Nuovi 2
16042 Rivarola
di Carasco (GE)
Tel. 0185 351845

Olivicoltori Sestresi
Villa Ragone 35
16039 Sestri Levante (GE)
Tel. 0185 44341

Vallaro Aldo
Loc. Facciù 34
16030 Moneglia (GE)
Tel. 0185 49303

Az. Agr. Papone Mariano
Via Trieste 11
Torre Paponi
18010 Pietrabruna (IM)

Az. Agr. Rossi Roberto
Via Rambaldo 9
18100 Imperia (IM)

Benza Frantoiano
Via Dolcedo 180
18100 Imperia (IM)

Giuseppe Calvi & C. Srl
Via Garessio 56
18100 Imperia (IM)

Il Cascin
Via C. Colombo 1
18020 Cesio (IM)

Olearia Riviera di Ponente
Via Braie 299
18033 Camporosso (IM)

Secondo Gian Marco
Via Mazzini 2
18011 Castellaro (IM)

Visamoris Olio Ssa
Via Pacialla 10
18100 Imperia (IM)

Damiano Ss
Via Lucinasco
18027 Chiusavecchia (IM)

Antico Frantoio Ramoino Franco
Via Nazionale 295
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 295911

Az. Agr. A Maccia
Via Umberto I 56
18028 Ranzo (IM)
Tel. 0183 318003

Az. Agr. Belgrano Bruno
Via Lascaris 84
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 273808

Az. Agr. Carlo Siffredi
Via Roma 1
18027 Lucinasco (IM)
Tel. 0183 52662

Az. Agr. Il Colle degli Ulivi
Loc. S.Angelo 40
18013 Diano Marina (IM)
Tel. 0183 405583

Az. Agr. La Baita
Fr. Gazzo
18020 Borghetto
d'Arroscia (IM)
Tel. 0183 31083

Az. Agr. Paolo Donzella
Piazza Ruffini 8
18011 Castellaro (IM)
Tel. 0184 479255

Az. Agr. Rota Roberto
Loc. Giuncheo
18033 Camporosso (IM)
Tel. 0184 288702

Az. Agr. Sole e Sassi
Via S. Pellico 48
Loc. Sant'Agata
18100 Imperia (IM)

Casa Olearia Taggiasca
Reg. Prati e Pescine Arg. Sx
18011 Arma di Taggia (IM)
Tel. 0184 486044

F.lli Carli Spa
Via Garessio 11/13
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 720000

Francesco e Luigi Merano Snc
Via G. Marconi 1
18027 Chiusavecchia (IM)
Tel. 0183 52404

Frantoio Boeri Giuseppe
Viale della Rimembranza 34
18018 Taggia (IM)
Tel. 0184 475301

Frantoio di Sant'agata d'Oneglia
Strada dei Francesi 48
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 293472

Frantoio Oleario Marvaldi Giuseppe
Via Candeasco 9
18021 Borgomaro (IM)
Tel. 0183 54016

Frantoio Oleario Saguato Stefano
Via Saguato 5
18013 Diano San Pietro (IM)
Tel. 0183 49280

Frantoio Ulivi di Liguria Srl
Via Mameli 25
Torre Paponi
18010 Pietrabruna (IM)
Tel. 0183 90121

Frantoio Venturino Bartolomeo di Venturino Valter e C. Snc
Via Molini 1
18013 Diano San Pietro (IM)
Tel. 0183 429505

Fratelli Mazzini Arte Olearia
Via Martiri della Libertà
116-118
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 653077

Fratelli Merano Spa
Via Lucinasco 2
18027 Chiusavecchia (IM)
Tel. 0183 529032

G. Crespi & Figli
Via Armea Nord, Loc. Isola
18034 Ceriana (IM)
Tel. 0184 551013

Ghiglione Giuseppe Srl
Via Ciancergo 23
18020 Dolcedo (IM)
Tel. 0183 280043

Il Frantoio Srl
Via Pellegrino 20 - Ville
San Sebastiano
18021 Borgomaro (IM)
Tel. 0183 61461

Isnardi Pietro Spa
Via Torino 156
18027 Pontedassio (IM)
Tel. 0183 7981

Olio Anfosso Sas
Via IV Novembre 96 Bis
18027 Chiusavecchia (IM)
Tel. 0183 52418

Olio Roi
Via Argentina 1
18010 Badalucco (IM)
Tel. 0184 408004

Raineri Spa
Via Nazionale km 132
18027 Chiusanico (IM)
Tel. 0183 529050

Ranise Agroalimentare Srl
Via Nazionale 30
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 767966

San Lorenzo Srl
Via Garessio 117
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 7161

Tornatore Snc
Reg. Oliveto di Olivastri
18027 Chiusavecchia (IM)
Tel. 0183 52888

Agri.Tur Srl
Località Le Figarole
19032 Lerici (SP)

Coop. Agr. Vallata di Levanto
Via S. Matteo 20
Loc. Le Ghiare
19015 Levanto (SP)
Tel. 0187 800867

Lucchi e Guastalli Srl
Loc. Vincinella
19037 Santo Stefano
di Magra (SP)
Tel. 0187 633329

Ruffini Rossana
Loc. Tirolo 58
19020 Bolano (SP)
Tel. 0187 939988

Zangani Alberto
Via Crociata 1
19037 Santo Stefano di
Magra (SP)
Tel. 0187 632406

Az. Agr. Morro Fabio
Via Divizia 126
17051 Andora (SV)

Coop. Olivicola di Arnasco
Piazza IV Novembre 8
17032 Arnasco (SV)

Castellari Lina
Via Divizia 45
17051 Andora (SV)

Az. Agr. Revello Società Semplice Agr.
Frazione Leuso 22
17032 Vendone (SV)

Az. Agr. Le Terre del Barone S.A.S.
Via Toirano 2
17054 Borghetto
Santo Spirito (SV)

Enrico Nadia
Borgata Villa 37
17033 Garlenda (SV)

Facollo S.S.
Via al Piemonte 208
17031 Albenga (SV)

Frantoio Bestoso S.A.S. di Bestoso Domenico
Frazione Borgonuovo 28
17020 Stellanello (SV)

Azienda Agr. Frantoio Olive Bronda
Frazione Cantone 16
17032 Vendone (SV)

Az. Oliv. Canaiella
Via Canaiella 4
17100 Savona (SV)
Tel. 019 860190

Baglietto & Secco
Via Roma, 137
17038 Villanova
d'Albenga (SV)
Tel. 0182 582838

Frantoio Gagliolo Sandro
Fraz. S. Damiano
17020 Stellanello (SV)
Tel. 0182 668148

Oleificio Polla Nicolo' Spa
Via Ghilini 46
17025 Loano (SV)
Tel. 019 668027

Sommariva Tradizione Agr.
Via Mameli 7
17031 Albenga (SV)
Tel. 0182 559222

PRODUTTORI DI BASILICO

Novaro Nicola
Via Diano San Pietro 53
18013 Diano Castello (IM)

Ramella Ivano
Via Gorleri 2
18013 Diano Marina (IM)

Ardissone Romeo
Via XXV Aprile,
Fraz. Borganzo 24 A
18013 Diano San Pietro (IM)

Sommariva Agostino
Via Sempione
17031 Albenga (SV)

Lorenzetto Alessandro
Regione Bagnoli 10
17031 Albenga (SV)

Cavallari Claudia
Regione Signola 4
17051 Albenga (SV)

Vignola Clelia
Via Ciambellino 9
S. Fedele
17030 Albenga (SV)

Bruzzone Costantino
Regione Murassi 5
17031 Albenga (SV)

Calcagno Eugenio
Via Campochiesa
Reg. Pratogrande 1
17031 Albenga (SV)

Ravera Fabio
Reg. Rapalline, 100/B
17031 Albenga (SV)

Enrico Giancarlo
Via al Pozzo 36
17031 Albenga (SV)

Ferrari Giuseppe
Via dei Mille 57/4
17031 Albenga (SV)

Ravera Lara
Regione Campastro 3
17031 Albenga (SV)

Anfossi Mario
Via Baccini 39 Bastia
17031 Albenga (SV)

Tortello Roberta
Via Fratelli Ruffini 9
17031 Albenga (SV)

Enrico Stefano
Via Becchignone 17
17031 Albenga (SV)

Leale Stefano
Regione Cà Di Campo 1
Salea
17031 Albenga (SV)

Rolando Riva S.S.
Via Bra, 3 - S. Fedele
17030 Albenga (SV)

Elena Ambrogio
Via Merula 38
17051 Andora (SV)

Ziliani Anastasio
Strada Piangrande 24
17051 Andora (SV)

Guardone Angelo
Strada Piangrande 24/A
17051 Andora (SV)

Giordano Flavio
Via Merula, 36
17051 Andora (SV)

Belgrano Paola
Strada Piangrande 5
17051 Andora (SV)

Bracco Paolo
Strada Piangrande 20/A
17051 Andora (SV)

Calcagno Paolo
Via Postetta 45 A
17015 Celle Ligure (SV)

Vigo Giuseppe
Via Romana 155
17023 Ceriale (SV)

Bucella Mario
Via Case Sottane 28
17037 Ortovero (SV)

Isoleri Amerigo
Via Roma 20/2
17038 Villanova
d'Albenga (SV)

Ratto Francesco
Via Pr á 67
16157 Genova (GE)

Sacco Giovanni Battista
Via Branega Inf. 1
16157 Genova (GE)

Daneri Maria Giuditta
Via Moggia 23
16033 Lavagna (GE)

Casotti Roberto
Via Lemerle 25 I
16158 Genova (GE)

Rossi Ruggero
Via al Piano delle Monache
16157 Genova Pra (GE)

Bruzzone Stefano
Sal. Ascherio 3/A
16157 Genova (GE)

Nicolini Marco
Via Paternino 35
19038 Sarzana (SP)

Mannucci Nedo
Via Bradiola 17
19038 Sarzana (SP)

Cagnoli Roberto
Via Nerchia 71
19038 Sarzana (SP)

ELENCO PRODUTTORI ACCIUGHE SOTTO SALE

Cooperativa Pescatori Camogli
Via della Repubblica 140
16032 Camogli (GE)
Tel. 0185 77 26 00

CONSORZIO DEI PRODUTTORI DELLA FOCACCIA DI RECCO

Via XXV Aprile 14
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 730748

RISTORANTI

VITTURIN
Via Dei Giustiniani 48/50
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 720225

MANUELINA
Via Roma 296
16036 Recco GE
Tel. 0185 74128

LA VILLETTA
Viale Privato Fiorito 2
16036 Recco
Tel. 0185 722464

IL BOSCHETTO
Via Caorsi 44
16030 Sori (GE)
Tel. 0185 700659

EDOBAR
Via Mazzini, 5
16030 Sori (GE)
Tel. 0185 700856

DEL PONTE
Via Marconi 11
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 76981

DA O VITTORIO
Via Roma 160
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74029

DA LINO
Via Roma 70
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74336

BALLA COI LUPI
Piazza Martiri
della Libertà 3
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 700612

ALFREDO
Via San Giovanni
Battista 33
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74653

LA BARACCHETTA DI BIAGIO
Via Marinai d'Italia
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 720658

FOCACCERIA MANUELINA
Via Roma 296
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74128

AI PESCI VIVI
Via Cavour
Camillo Benso 33
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 721031

PANIFICI

MOLTEDO LUISA
Via XX Settembre 2
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74046

MOLTEDO G.B.
Via B. Assereto 15
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74202

TOSSINI 1
Via B. Assereto 7
16036 Recco (GE)
Tel . 0185 74137

TOSSINI 2
Via Roma 15
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74137

TOSSINI 3
Via XXV Aprile 67
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74314

ROSA
Via Trieste 14
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74207

ASPORTO

REVELLO DOLCE E SALATO
Via Garibaldi 183
16032 Camogli (GE)
Tel. 0185 770777

U FAINOTTO
Via VI Novembre 6
16036 Recco (GE)
Tel. 0185 74326

FORNI

TOSSINI
Via Fontanelle 3
16030 Avegno (GE)
Tel. 0185 727285

PRODUTTORI VINI

Azienda Agr. Cognata Gionata
Via Inferiore Porcile 6/A
16100 Genova (GE)
Tel. 010 7261155

Azienda Agr. I Pussi di Brignardello E. e Adreveno S.
Via Zerli 33
16040 Ne (GE)
Tel. 0185 339236

Azienda Agr. "La Ricolla"
Via Garibaldi 12/2
16040 Ne (GE)
Tel. 339 6740576

Azienda Agr. "Pino Gino" di Pino Maria Antonella
Via Podestà 28 A
16030 Castiglione
Chiavarese (GE)
Tel. 0185 408036

Bisson Società Agr. di Lugano Marta & C sas
Corso Gianelli 28
16043 Chiavari (GE)
Tel. 0185 314462

Cantine Bregante di Bregante Ferdinando & C snc
Via Unità d'Italia 47
16039 Sestri Levante (GE)
Tel. 0185 41388

Cantine "Levante" di Segarini Dorella
Via Villa Ragone
16039 Sestri Levante (GE)
Tel. 0185 42466

Cooperativa Agr. Lavagnina Società Cooperativa
Via Santa Giulia 15
16033 Lavagna (GE)
Tel. 0185 391497

Cooperativa Viticoltori Coronata Val Polcevera Società Cooperativa Agr.
Via Monte Guano 1/A
16100 Genova (GE)

Enoteca di Bruzzone Andrea
Via Bolzaneto 94-96-98 R
16100 Genova (GE)
Tel. 010 7455757

F.lli Parma Daniele e Simone & C snc
Via Garibaldi 8
16040 Ne (GE)
Tel. 0185 337073

Il Fondaco di Coronata di Pittaluga Giancarlo
Via Monte Guano, 17 D
16100 Genova (GE)
Tel. 339 7833521

A Trincea di Masala Laura e Ventura Emilia
Via Matteotti 49
18030 Airole (IM)
Tel. 0184 255503

Alessandri Carlo
Via Umberto 1
18028 Ranzo (IM)
Tel. 0183 318114

Azienda Vitivinicola di Alessandri Massimo
18028 Ranzo (IM)
Tel. 0182 53458

Arimondo Paola
Via Roma, 130
18016 San Bartolomeo
al Mare (IM)
Tel. 0183 400218

Azienda Agr. Cascina Nirasca
Via Alpi, 3 - Loc Nirasca
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. 0183 368067

Azienda Agr. A. Maccia
di Faraldi Loredana
Via Umberto I° 56
18028 Ranzo (IM)
Tel. 0183 318003

Azienda Agr. Alessandri Massimo
Costa Parrocchia 22
18028 Ranzo (GE)
Tel. 0182 53458

Azienda Agr. Altavia
Loc. Arcagna
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 31539

Azienda Agr. Ardissone Giovanni
Via Dante 2
Fraz. Gazzelli
18020 Chiusanico (IM)
Tel. 0183 52527

Azienda Agr. Aschero Laura
P.zza Vittorio Emanuele II 7
18027 Pontedassio (IM)
Tel. 0183 293515

Azienda Agr. Bianchi Carenzo Luigi
Via I. Lantero 19
18010 Diano San Pietro (IM)
Tel. 0183 429072

Azienda Agr. Bianchi Maria Donata
Via delle Torri 16
18010 Diano Castello (IM)
Tel. 0183 498233

Azienda Agr. Bruna di Francesca Bruna
Via Umberto I 81
18028 Ranzo (IM)
Tel. 0183 318082

Azienda Agr. Cane Giobatta Mandino
Via Roma 21
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206120

Azienda Agr. Casciameia
Via Asplanato 8
Loc Agaggio Sup.
18010 Molini di Triora (IM)
Tel. 348 7686160

Azienda Agr. Cascin di Massa Giovanni
Via C. Colombo 1
Arzeno d'Oneglia
18020 Cesio (IM)

Azienda Agr. Fratelli Gajaudo
Isolabona (IM)
Tel. 0184 208095

Azienda Agr. Fontanacota di Berta Antonio
Via Don Abbo 12
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 293456

Azienda Agr. Guglielmi Enzo
C.so Verbone 143
18036 Soldano (IM)
Tel. 0184 289042

Azienda Agr. Guidi Fiorenzo
Via Parrocchia 4
18028 Ranzo (IM)
Tel. 0183 318076

Azienda Agr. Il Bausco dei F.lli Maccario
Via Fontana 2
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206865

Azienda Agr. Ka' Mancine' di Repaci Roberta
Piazza 8 luoghi
18036 Soldano (IM)
Tel. 0184 289089

Azienda Agr. Max Blancardi di Blancardi Massimiliano
Via Selvadolce 14
18012 Bordighera (IM)
Tel. 349 2225844

Azienda Agr. Pini del Rosso di Podestà Roberto
Via Brea 35/a
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 272068

Azienda Agr. Poggi dell'Elmo
C.so Verbone 13
18036 Soldano (IM)
Tel. 0184 289148

Azienda Agr. Poggio dei Gorleri
Via San Leonardo
Fr. Gorleri
18013 Diano Marina (IM)
Tel. 334 3469441

Azienda Agr. Specchio di Vitae
V.le Michelangelo 3
18013 Diano Marina (IM)
Tel. 339 5760033

Azienda Agr. Terre Bianche
Loc. Arcagna
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 31426

Azienda Agr. Villa Ida Via Nazionale Sud
18027 Chiusanico (IM)
Tel. 0183 297480

Az. F.lli Lupi
Via Monti 13
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 36161

Az. Vit. Eredi Ing. Nicola Guglierame (Agostino Guglierame)
Via Castello 10
18020 Pornassio (IM)
Tel. 0183 33037

Azienda Agr. Colle Sereno
Piazza San Giacomo 1
Fr. Acquetico
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. 0183 36167

Azienda Agr. Fattoria Agr. Casa Rosa Di Piero Orso & Valeria
Reg. Beuzi
18018 Taggia (IM)

Azienda Agr. Podere Grecale di Roncone Serena
Via Ciousse 10
18038 Sanremo (IM)

Azienda Agr. Ramoino di Ramoino Fabiana
Via XX Settembre
Fraz. Sarola
18027 Chiusavecchia (IM)
Tel. 0183 52646

Azienda Agr. Vis Amoris
di Zappa Rossana
Strada Priv. Molino Javè 23
18100 Imperia (IM)
Tel. 335 1848798

Barnato Carlo
Via Colle S Bartolomeo
18020 Caravonica (IM)
Tel. 0183 55055

Bruzzone Natalina
Fraz. Ligassorio
18026 Pieve di Teco (IM)

Caldi Fabiana
Piazza Giardini delle Scuole
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206242

Calvini Luigi
Via Solaro 44
18038 Sanremo (IM)

Cantine Case Rosse di Cagna Mariella & C.
Via Nazionale 25
Loc. Case Rosse
18020 Pornassio (IM)
Tel. 0183 33024

Cantine del Rossese F.lli Gajaudo
Strada Provinciale 7/B
18030 Isolabona (IM)
Tel. 0184 208095

Coop Riviera dei Fiori
P.zza G. Mauro
18035 Camporosso
al Mare (IM)
Tel. 0184 254333

Dallorto Luca
Via Tornatore 10
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206422

Denegri Mario e Buson Barbara
Via Costa - Loc. Acquetico
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. 0183 36405

Deperi Paolo
Via Caneto 2
18028 Ranzo (IM)
Tel. 0183 318143

Epaminonda Fabrizio
Strada Ex Provinciale 1
18010 Montalto Ligure (IM)
Tel. 0184 408092

Femminella Bruno
Via Castello 21
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206574

Foresti S.n.c. di Foresti Marco & C.
Via Braje 223
18030 Camporosso
al Mare (IM)
Tel. 0184 292377

Garoscio Stelvio
Via Dante 1
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206091

La Canova
Via Garibaldi 1
Loc. Isolalunga
18024 Dolcedo (IM)
Tel. 0183 281032

La Rocca di San Nicolao S.S. di Aschero G. (Marco Della Valle)
Via Dante 10
Fraz. Gazzelli
18023 Chiusanico (IM)
Tel. 0183 52850

Lupi & C. Snc
Via Mazzini 9
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. 0183 36161

Maccario Dringenberg Giovanna
Via Torre 19
18030 San Biagio
della Cima (IM)
Tel. 0184 289947

Mammoliti Annunziato Eros
Via Armea Sud
18034 Ceriana (IM)

Mauro Antonio Zino
Piazza P.A. Mauro
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206162

Azienda Agr. Muratore Mario
Piazza Castello
18037 Pigna (IM)
Tel. 0184 295533

Azienda Agr. Testalonga
Via Mons. Laura 2
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206267

Pisano Danila
Via Martiri 64
18030 Apricale (IM)
Tel. 0184 208551

Ramó Gianpaolo
Via S. Antonio 9
18020 Pornassio (IM)
Tel. 0183 33097

Ramoino Domenico
Via XX Settembre
Fraz. Sarola
18023 Chiusavecchia (IM)
Tel. 0183 52493

Ricca Vittorio
Loc. Pinea
18017 San Lorenzo
al Mare (IM)
Tel. 0183 92028

Robotti Eleonora
V.lo Cassini 1
18035 Dolceacqua (IM)

Rosa Alberto
Via Provinciale 49
18035 Dolceacqua (IM)

Rubino Luigi
Via Castello 1
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206230

Taggiasco Leonardo
Sal. Dr Viale 2
18036 Soldano (IM)
Tel. 0184 289154

Tenuta Agr. Colle Dei Bardellini
Via Fontanarossa 12 - 14
18100 Imperia (IM)
Tel. 0183 291370

Tenuta Anfosso
C.so Verbone 175
18036 Soldano (IM)
Tel. 0184 289906

Tenuta Bellavista
Reg. Rosa
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206388

Tenuta Giuncheo S.S.
Loc. Giuncheo
18033 Camporosso
al Mare (IM)
Tel. 0184 288639

Tenuta Maffone di Pollero Bruno
Via S. Rocco 18
18026 Pieve di Teco (IM)

Terra Dei Doria S.S.
C.so Verbone 135
18036 Soldano (IM)
Tel. 0184 289148

Tornatore Antonio Abele
Via S. Filippo, 1
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206130

Tornatore Giuseppina
Via Provinciale 31
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206051

Tornatore Ivo
P.zza P. Martiri 54
18035 Dolceacqua (IM)
Tel. 0184 206151

Zucchetto Augusto
Via Argentina
18010 Molini di Triora (IM)
Tel. 0184 94019

Azienda Agr. Er Mesueto
Via Masignano 61
19021 Arcola (SP)
Tel. 0187 731366

Az. Conte Picedi Benettini
Via Mazzini 57
19021 Arcola SP
Tel. 0187 625147

Az. Agr. Spagnoli Andrea
Via Masignano 16
19021 Arcola (SP)
Tel. 0187 987160

Az. Agr. Stretti Giorgio
Via Masignano 64
19021 Arcola (SP)
Tel. 0187 954804

Az. Agr. Lalli di Lalli Clarissa
Via Masignano 66
19021 Arcola (SP)
Tel. 0187 952352

La Cantina Del Nonno di Morotti Giovanni
Viale Fosella 62
19021 Arcola (SP)

Gianluca Bianchi
Via Einaudi 7
19021 Arcola (SP)

Coop. I Castelli
Piazza Matteotti 1
19020 Bolano (SP)

Az. Agr. Valdiscalve S.A.S.
Via Montaretto
Loc. Gaggina
19011 Bonassola SP

Cantine Lunae
Via Bozzi 63
19033 Castelnuovo
Magra (SP)
Tel. 0187 669222

Azienda Agraria Agr. La Colombiera
Via Montecchio 92
19033 Castelnuovo
Magra (SP)
Tel. 0187 674265

Azienda Agr. Ottaviano Lambruschi
Via Olmarello 28
19033 Castelnuovo
Magra (SP)
Tel. 0187 674261

Marcoli & Peri
Via Montefrancio 71
19033 Castelnuovo
Magra (SP)
Tel. 0187 674085

Az. Agr. Edoardo Primo
Via Aurelia 190
19033 Castelnuovo
Magra (SP)
Tel. 0187 676178

Azienda Agr. Giacomelli
Via Palvotrisia 134
19033 Castelnuovo
Magra (SP)
Tel. 0187 674155

Azienda Agr. La Pietra Del Focolare
Via Dogana 209
19033 Castelnuovo
Magra (SP)
Tel. 0187 662129

Azienda Agr. Il Torchio
Via Provinciale 202
19033 Castelnuovo
Magra (SP)
Tel. 0187 670101

Linero Di Catia Cesare
Via Provinciale 189
19033 Castelnuovo
Magra (SP)
Tel. 0187 670309

Azienda Agr. La Polenza
Via San Bernardino 24
Loc. Corniglia
19010 Corniglia (SP)
Tel. 0187 821214

Pagni Vini S.A.S.
Via Sarzana 224
19100 La Spezia (SP)
Tel. 0187 504060

Azienda Agr. La Cantina Levantese
Via Zoppi 11
19015 Levanto (SP)
Tel. 0187 807137

Cooperativa Vallata Di Levanto
Via S. Matteo 20
Loc. Le Ghiare
19015 Levanto (SP)
Tel. 0187 800867

Az. Agr. Ietta Dalci Di Currarino Paolo
Loc. Ara - Chiesanuova
19015 Levanto (SP)
Tel. 0187 800262

Az. Agr. Il Frantoio di Defilippi Sonia
Via San Sebastiano 10
19015 Levanto (SP)
Tel. 0187 803628

Az. Agr. Cella Maurizio
Loc. Piè di Legnaro 37
19015 Levanto (SP)
Tel. 0187 809177

Az. Agr. Albana La Torre Di M. Beghi
Via Castellana 3
Loc. Albana
di Campiglia (SP)
Tel. 0187 758279

Cantina Dei Tobioli di Capellini & C.
Via Discovolo 32
19010 Manarola (SP)
Tel. 0187 920213

Azienda Agr. Forlini - Cappellini
P.zza Duomo 6
19010 Manarola (SP)
Tel. 0187 920496

Cantina Crovara di Crovara G.
Via dei Molini
19010 Manarola (SP)
Tel. 347 4625260

Az. Ag. Scorza Cesare
Via R. Birolli 61
19010 Manarola (SP)
Tel. 0187 920012

Az. Agr. Buranco
Via Buranco 72
19016 Monterosso (SP)
Tel. 0187 817677

S.S. Agr. Begasti
Via Garibaldi 8
19016 Monterosso
al Mare (SP)

Soc. Agr. Sassarini Natale
Loc. Pian del Corso 1
19016 Monterosso
al Mare (SP)
Tel. 0187 817034

Az. Chiassoni P.Luigi
Via Roma 78
19016 Monterosso
al Mare (SP)

Az. Lerici Luciano
Loc. Croce
19016 Monterosso
al Mare (SP)

Az. Walther Hans
Loc. Beo
19016 Monterosso
al Mare (SP)

Az. Agr. La Pietra Del Focolare
Via Dogana 209
19034 Ortonovo (SP)
Tel. 0187 662129

Azienda Agr. La Felce
Via Bozzi 36
19034 Ortonovo (SP)
Tel. 0187 66789

Az. Vinicola La Baia Del Sole
Via Forlino 3
Fraz. Antica Luni
19034 Ortonovo (SP)
Tel. 0187 661821

La Sarticola di Antonelli Matteo
Via Vincinale
di Correccia n.3
Sarticola
19034 Ortonovo (SP)
Tel. 0187 661111

Az. Agr. Bonanini Samuele Heydi
Via Signorini 91
19017 Riomaggiore (SP)
Tel. 348 3162470

Azienda Agr. Cantine Litan
Via Matteotti 32/F
19017 Riomaggiore (SP)
Tel. 347 6430986

Cooperativa 5 Terre
Località Groppo
19017 Riomaggiore (SP)
Tel. 0187 920435

Azienda De Battè
Via Trarcantu 25
19017 Riomaggiore (SP)
Tel. 0187 920127

Az. Vitivinicola Giuliani e Pasini
Salita Castello 137
19017 Riomaggiore (SP)
Tel. 0187 7920136

Az. Agr. Campogrande
Via di Loca 189
19017 Riomaggiore (SP)
Tel. 0187 920432

Az. Agr. Capellini Luciano
Via Montello 240/B
19017 Riomaggiore (SP)
Tel. 0187 920632

Terra Di Bargon di Bonfiglio Roberto
Via A.De Gasperi 260
19017 Riomaggiore (SP)
Tel. 0187 920107

La Cantina Del Nonno Pescetto
Via Cisa Vecchia 146
Ponzano Magra
19037 Santo Stefano
di Magra (SP)
Tel. 0187 630112

Az. Agr. Zangani
Via Crociata 1
Ponzano Superiore
19037 Santo Stefano
di Magra (SP)
Tel. 0187 632406

Az. Agr. Rasola
Via Fonda 39
Fraz. Ponzano Magra
19037 Santo Stefano
di Magra (SP)

Azienda Agr. Santa Caterina
Via Santa Caterina
19038 Sarzana (SP)
Tel. 0187 629429

l'elenco segue >>>

LIGURIA

Agenzia Regionale per la Promozione Turistica "in Liguria"

info@agenziainliguria.it
www.turismoinliguria.it

www.terragir.it

Liguria, terra di qualità

Alla scoperta del territorio ligure attraverso i suoi prodotti

I.P.

© 2011 - Tutti i diritti riservati - immagini dell'archivio dell'Agenzia "in Liguria".