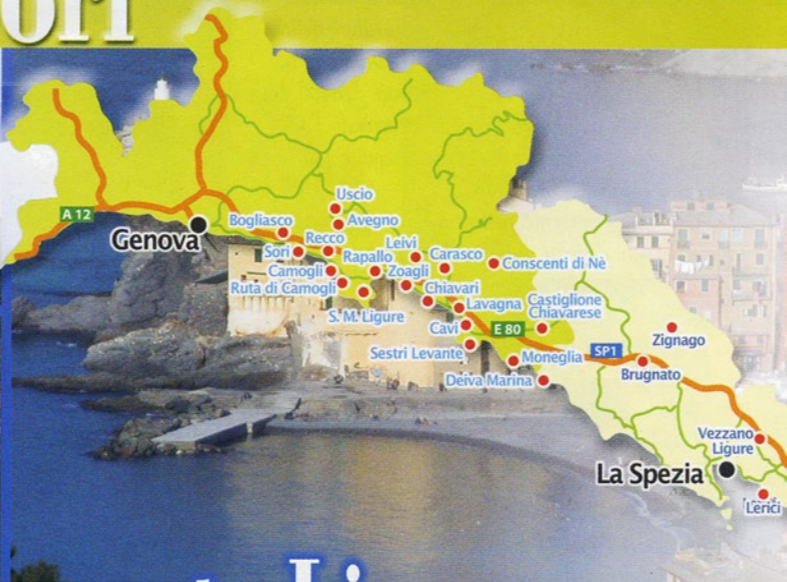


Itinerari & Sapori



... nel Levante Ligure



L'itinerario che accarezza il Mar Ligure si snoda lungo il litorale che, dalle porte di Genova, invita a visitare le amene località rivierasche affacciate sul Golfo Paradiso, sul Golfo del Tigullio e sul Golfo dei Poeti. Tappa dopo tappa si ha l'occasione di assaporare piatti di una cucina che non è azzardato definire geniale. Infatti, in una terra sacrificata fra gli Appennini e il mare, priva di ampie pianure, le popolazioni liguri nei secoli hanno saputo concentrare la loro attenzione verso una cucina magra, prevalentemente basata sui prodotti del mare, inventando piatti prelibati che ancora oggi vengono serviti nei locali storici. La natura ha però regalato a questi luoghi e ai suoi abitanti terreni fertili dove le erbe, sia domestiche sia selvatiche, crescono ovunque in abbondanza e rigogliose come il rosmarino, la salvia, la borragine, il timo, la maggiorana. Ultimo ma di certo non meno importante è il basilico, base essenziale per produrre il condimento ligure per eccellenza: il pesto, usato sia come salsa per condire la

pasta, sia aggiunto ai minestrone autunnali ricchi di verdure fresche. Oltre al pesto le paste classiche come i *pansotti*, le *trofie* o le *trenette* si possono condire con la salsa di noci. Nell'arco dei secoli la cucina ligure ha giovato degli scambi culturali e commerciali con terre lontane, arricchendo così la conoscenza gastronomica e inserendo in numerose ricette l'utilizzo delle spezie. La stessa focaccia col formaggio di Recco è proposta in alcune varianti con spezie e ortaggi. Malgrado le difficoltà dovute alla conformazione del territorio, nella Riviera Ligure di Levante si coltivano oliveti che garantiscono una produzione di qualità, così come avviene per i vitigni, soprattutto nella provincia di La Spezia, che danno origine a vini già celebrati come il Cinque Terre Doc e lo Schiaccchetrà, un vino passito, dolce e liquoroso, prodotto nelle Cinque Terre dalle uve dei vitigni sistemati sui famosi terrazzamenti. Un pranzo ligure è dunque un felice percorso che consente assaporare una cucina unica, irripetibile e indimenticabile.

PRODOTTO ARTIGIANALE
DELL'ANTICO FRANTOIO



dal 1867

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

Le due baie



estratto in Italia da olive
coltivate in Italia (cod. Reg. GE06)

100% PRODOTTO IN ITALIA

Olio ricavato da olive raccolte
all'albero ed estratto
a freddo nel nostro frantoio

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA

estratto in Italia da olive
coltivate in Italia (cod. Reg. GE06)

OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA
SUPERIORE OTTENUTO
DIRETTAMENTE DALLE OLIVE
E UNICAMENTE MEDIANTE
PROCEDIMENTI MECCANICI

Prodotto e messo in bottiglia da
FRANTOIO BO di Carlo Bo & C. Snc.
Via della Chiesa 70
16039 - SESTRI LEVANTE - ITALIA
Tel. e Fax +39 (0)195 - 481605
Fax. Italia 175 271 7149

WWW.FRANTOIO-BO.IT
INFO@FRANTOIO-BO.IT



E' bene conservare l'olio al riparo
dalla luce e in luogo fresco
la cui temperatura si aggiri
intorno ai 18° C

NON DISPERDERE
IL VETRO NELL'AMBIENTE

Campagna Chiusa **2007-08**

Contenuto netto litri **0,75 Litri €**

Da consumarsi entro **30.06.09**

Lotto

QUESTA E' LA BOTTIGLIA
N°: 7749 di 9500

Il *Frantoio Bo (52)*, nel magnifico ritaglio di terra compreso fra il Golfo del Tigullio e le colline che incorniciano Chiavari, fin dal 1867 trasmette attraverso prodotti di sopraffina qualità la passione per l'olivicoltura e per il buon olio. La tecnologia, unita all'esperienza garantisce una produzione di olio extravergine d'oliva assolutamente genuino. L'azienda, oltre ai già premiati extravergine "Le Due Baie" e "La Ginestra", propone sfiziose specialità come le olive taggiasche in salamoia o in olio extravergine d'oliva, carciofini o pomodorini secchi in olio extravergine d'oliva, tonno Pinne gialle e tonno rosso del Mediterraneo in olio d'oliva.

Gli indirizzi

52) Frantoio Bo

Via della Chiesa, 70 - Sestri Levante (GE) Tel. e Fax 0185.481605 - Fax 1782717149

www.frantoio-bo.it • info@frantoio-bo.it