BMC.IT

COMUNE di SESTRI LEVANTE
COMUNE di LAVAGNA
COMUNE di LEIVI
COMUNE di NE

WE ARE WHAT WE EAT
MED DIET
Mediterranean Diet

GIROLIO D'Italia 2016

SESTRI LEVANTE - LAVAGNA - LEIVI - NE

DEGUSTAZIONI | SHOPPING | MENÙ | INCONTRI

2 | 3 | 4 DICEMBRE

Dieta Mediterranea & Ristorazione

PER INFO

I.A.T. Sestri Levante 0185 457011 | Ufficio Turismo Lavagna 0185 367243-72
Pro Loco Leivi 340 2360664 | Pro Loco Ne Valgraveglia 0185 387022

La Tenuta, Gli Eventi, Le Dimore, scegliete L'Esedra di Santo Stefano ed entrate in un mondo speciale.

L'ESEDRA DI SANTO STEFANO
LA TENUTA

L'ESEDRA DI SANTO STEFANO
GLI EVENTI

L'ESEDRA DI SANTO STEFANO
LE DIMORE

Villa Durazzo di Sestri Levante è un mondo unico:
gli alberi secolari, l'uliveto, l'agrumeto, gli orti.
La Tenuta, con le sue produzioni eccellenti, prima fra tutte l'Olio Celso,
offre i sapori e gli aromi di Liguria.
Nella Villa, in una cornice aristocratica e suggestiva, si svolgono Gli Eventi:
ricevimenti esclusivi curati da L'Esedra di Santo Stefano.
E per chi ama vivere nella natura, si aprono Le Dimore,
le case coloniche della tradizione,
immerse nel silenzio del parco a due passi dal mare.

L'ESEDRA DI SANTO STEFANO

VILLA DURAZZO via alla Chiesa di Santo Stefano 3 • 16039 Sestri Levante, Genova • Italia • telefono +39 0185 41667
STUDIO piazza Raffaele Rossetti 2 • 16129 Genova • Italia • telefono +39 010 582270
L'EMPORIO DE L'ESEDRA via Ruspoli 23r • 16129 Genova • Italia

www.lesedradisantostefano.it info@lesedradisantostefano.it

Cos'è

Comune di Sestri Levante

Comune di Lavagna

Comune di Ne

Comune di Leivi

GIROLIO d'Italia

Torna Girolio d'Italia il tour promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio che da Luglio a Dicembre attraversa l'Italia alla scoperta delle eccellenze gastronomiche italiane, dei paesaggi e territori di produzione, dei luoghi e dei mestieri legati alla terra e all'olio.

L'*Edizione 2016* sarà dedicata al tema della *Dieta Mediterranea*, Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 2010, per promuoverne la cultura e la conoscenza.

Protagonista l'*olio extra vergine di oliva*, alimento principe della Dieta Mediterranea portatore di valori legati alla convivialità e ad uno stile di vita celebrato in tutto il mondo, ed espressione del patrimonio culturale, storico, paesaggistico e sociale dei territori delle Città dell'Olio.

Uno stile di vita che nel 2016 sarà celebrato da Girolio a partire dalla *Ristorazione*.

In ogni tappa della manifestazione è previsto un ricco programma di eventi: degustazioni di olio in abbinamento ai piatti della tradizione e ai prodotti dell'eccellenza gastronomica locale, mostre dedicate alle civiltà dell'olivo, convegni scientifici e divulgativi, visite ai frantoi, eventi musicali, mercatini di arti e mestieri, spettacoli di piazza, manifestazioni folkloristiche, cooking show e corsi di assaggio, menù a tema nei ristoranti, il coinvolgimento delle scolaresche in laboratori di conoscenza del mondo dell'olio extravergine.

Insomma un appuntamento da non perdere per tutti gli appassionati di olio.

Tappa di Sestri Levante
Lavagna, Leivi, Ne

2/3/4 Dicembre

Venerdì 2 Dicembre

• LAVAGNA, dalle ore 14.30 alle ore 17.00

Scuola Alberghiera "Citta' di Lavagna"

Breve seminario di degustazione dell'Olio Extravergine di Oliva dedicato ai professionisti (ristoranti, bar) con i dieci migliori olii provenienti dal Premio Leivi 2016 e da concorsi nazionali – a cura del Panel di Assaggio del Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure e in collaborazione con la Cooperativa Agricola Lavagnina.

• SESTRI LEVANTE, LAVAGNA, LEIVI e NE

Cene a tema per la valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva del territorio.

• LAVAGNA, ore 21.00

Auditorium G.B. Campodonico

L'Associazione Culturale *"I Senza Pretese"* presenta la commedia dialettale in genovese *"La Giara"*. Da un'idea di Cesare Maschio, appunti di Luigi Pirandello, per la traduzione de *"I Senza Pretese"*. Regia di Ivan Raso.

Sabato 3 Dicembre

• SESTRI LEVANTE, ore 09.00

- Atrio Palazzo Comunale, P.zza Matteotti
- Ex Convento dell'Annunziata, Via Portobello – Baia del Silenzio
- Spazio culturale Palazzo Fascie, Corso Colombo

Apertura mostra fotografica *"Pane e Olio"* a cura dell'Associazione Carpe Diem. Evento facente parte del Festival di fotografia di Sestri Levante "Una Penisola di Luce".

• SESTRI LEVANTE, ore 09.30

Piazza Matteotti - Tappa Ligure del GirOlio d'Italia

Cerimonia dell'Alza bandiera con l'accompagnamento musicale della Filarmonica di Sestri Levante. Aperto a tutta la cittadinanza.
Inaugurazione con Taglio del nastro (alla presenza di autorità civili e militari, scuole,...).
Testimonial di tappa Romeo Benetti, ex calciatore di Milan, Juventus e della Nazionale.

• SESTRI LEVANTE, ore 10.30

Ex Convento Annunziata, Sala Agave

Convegno: L'olio Extra Vergine d'Oliva Riviera di Levante tra il mare e i paesaggi rurali storici.

• SESTRI LEVANTE, dalle ore 10.00 alle ore 20.00

Via Asilo Maria Teresa e Piazza Bo

Mercatino "Pane e Olio" in collaborazione con le associazioni di categoria Cia e Coldiretti, Cooperativa Olivicoltori Sestresi e con la presenza degli stand istituzionali dei Comuni Città dell'Olio. Mostra Mercato di prodotti di eccellenza ligure ed italiana.

• BUS NAVETTA PER SPOSTAMENTO A LEIVI, ore 13.00

• LEIVI, ore 13.30

Frantoio Solari Mauro

Degustazione dell'olio nuovo, testaieu, vini del territorio.

• LEIVI, ore 15.00

Visita uliveto - Premio miglior uliveto Premio Leivi 2016.

• LEIVI, ore 16.00

Monastero di San Bartolomeo

Premiazione del III Concorso Nazionale di Poesia "Leivi Citta' dell'Olio"

• SESTRI LEVANTE, ore 20.00

Ristorante *"La Terrazza"* dell'Hotel Nettuno

Cena di Gala: Chef Alessandro Dentone

• SESTRI LEVANTE, LAVAGNA, LEIVI e NE

Cene a tema per la valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva del territorio.

Domenica 4 Dicembre

• LAVAGNA, ore 10.30

Porticato Brignardello di Piazza Marconi

IV edizione del "Torneo di Pesto al Mortaio" in memoria di Denis Alushaj, organizzato dal *Consorzio Centro Storico di Lavagna* e dalla *Cooperativa Agricola Lavagnina* in collaborazione con la *Scuola Alberghiera "Citta' di Lavagna"*.
Gara eliminatoria di "Pesto genovese al mortaio" valida per il *VII Campionato Mondiale* organizzato dall'*Associazione dei Palatifini*.
Premiazione e consegna attestati di partecipazione ai ristoratori presenti al seminario di degustazione dell'olio extra vergine di oliva.

• LAVAGNA, ore 12.00

Lavagna nel piatto

Degustazione di prodotti locali e specialità della tradizione lavagnese.
Trenette al pesto "mondiale" con fagiolini e patate, "prebuggiun de coi" con farinata, focaccia, Torta dei Fieschi. A cura di *Consorzio Centro Storico Lavagna, Scuola Alberghiera città di Lavagna, Sestieri di Lavagna*.

Lavagna Città del Cavolo

DICEMBRE, GENNAIO E FEBBRAIO

Eventi, degustazioni, visite in azienda con protagonisti gli antichi ortaggi del Tigullio, olio extravergine e vini locali.

• SESTRI LEVANTE, dalle ore 10.00 alle ore 20.00

Via Asilo Maria Teresa e Piazza Bo

Mercatino "Pane e Olio" in collaborazione con le associazioni di categoria Cia e Coldiretti, Cooperativa Olivicoltori Sestresi e con la presenza degli stand istituzionali dei Comuni Città dell'Olio.
Mostra Mercato di prodotti di eccellenza ligure ed italiana.

• SESTRI LEVANTE, dalle ore 11.00 alle ore 16.00

Piazza Bo

Dimostrazione pratica di molitura delle olive e mini-corso di assaggio al frantoio mobile.
A cura di OAL – Organizzazione Assaggiatori Liguri e della Cooperativa Olivicoltori Sestresi.

• SESTRI LEVANTE, ore 12.00

Ex Convento Annunziata, Terrazza del Fico/sala interna

Brunch Girolio - Ne e la Val Graveglia a tavola

• SESTRI LEVANTE, LAVAGNA, LEIVI e NE

Cene a tema per la valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva del territorio.

• SESTRI LEVANTE, ore 21.00

Ex Convento Annunziata Sala Agave

Concerto di Nicola Rollando e i Nuovi Disertori - canzone dialettale ligure.
Vincitori del primo premio del 15° Festival San Giorgio della canzone dialettale ligure 2016 con il brano "La vigilia della festa".

* Il programma potrebbe subire variazioni o modifiche in corso d'opera, che verranno comunicate tempestivamente.

Olivicoltori Sestresi
Società Cooperativa Agricola

Olivicoltori Sestresi, costituita nel 1978, vanta ad oggi 1650 associati ed opera su due punti vendita a Sestri Levante e San Salvatore di Cogorno, fornendo mezzi tecnici ai propri soci.

L'azienda è dotata di un moderno frantoio oleario nel quale le olive conferite dagli associati, provenienti da oliveti iscritti alla D.O.P., vengono trasformate nel pregiatissimo olio evo D.O.P. Riviera Ligure-Riviera di Levante.

Dal 2007 l'azienda fa parte del circuito delle Fattorie Didattiche della Regione Liguria dove studenti e comitive di turisti vivono l'esperienza della filiera dell'olio. Gli obbiettivi di questa attività sono:

- Valorizzare la riscoperta e la salvaguardia dell'ambiente e delle attività agricole;
- Difendere e diffondere le tradizioni e la cultura rurale dall'oliveto alla tavola;
- Educare al consumo consapevole;
- Far comprendere l'importanza dell'olio quale elemento fondamentale dell'alimentazione quotidiana.

Via Villa Ragone, 35 - Sestri Levante (GE) · Tel. 0185.44341 · www.olivicoltori.net · negozio@olivicoltori.net

NUMERO UNICO
Dicembre 2016

E' una rivista prodotta da
ITALIA PER VOI S.R.L.
Tutti i diritti sono riservati.
Ogni riproduzione, anche
parziale, é vietata.
19124 - LA SPEZIA - I -
Via Vittorio Veneto 255
info@italiapervoi-casa.it
Autorizzazione del Tribunale
di SP del 09/02/2012 nr. 116/12

Direttore responsabile:
Guido Martinelli

Pubblicità commerciale:
commerciale@italiapervoi-casa.it
Telefono: +39 333 8485291

Grafica e impaginazione:
grafica@italiapervoi-casa.it

Amministrazione:
info@ italiapervoi-casa.it
Telefono: +39 338 7656676

Tiratura: 4.000 copie

Stampato in Italia

Diffusione:
Free Press presso gli aderenti e le Sedi
dei Comuni
Soggetto esente da documento
accompagnatorio ai sensi
D.P.R. 627/78, Articolo 4.
L'editore non é responsabile di
eventuali errori di stampa sui
testi e sulle foto, nonché della
veridicità delle offerte inserite
dagli inserzionisti.

In collaborazione con:
Francesco Bruzzo
Pollyanna Zamburlin
Federica Ferretti
Luigi Caricato
Virgilio Pronzati

Credits:
Bertani Marco
CIV Centro Storico Lavagna
Roberta Dasso
Annabella Vattuone
Mauro Battilana

twitter.com/ItaliaperVoi

www.facebook.com/Italiapervoi

italia_per_voi

Italia Per Voi

GLI OLIVETI NELLA LIGURIA DI LEVANTE

La maggior parte degli oliveti si trova in collina, in una fascia che da pochi metri sale fino a 300-400, per cui le pendenze accentuate hanno reso necessarie opere di terrazzamento.
Oggi a occuparsi di olivicoltura assieme alle piccole e medie aziende di vecchia istituzione e a quelle più recenti – tra i titolari si trovano anche giovani motivati – c''è un certo numero di "privati" che nel tempo libero si occupano di appezzamenti spesso avuti in eredità perlopiù per l'autoconsumo o per vendere le olive. Comunque, seppure nell'ultimo decennio si sia registrata una ripresa della coltivazione, non sono poche le aree olivate in stato di abbandono. Il deciso miglioramento della qualità degli oli va a braccetto con la valorizzazione della biodiversità che ha nell'apprezzata qualità della Lavagnina la varietà più importante.

Antico
FRANTOIO BO
dal 1867
PRODUZIONE E VENDITA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ci trovate a
Sestri Levante
in Via della Chiusa 70

Tel. 0185-481605
info@frantoio-bo.it
www.frantoio-bo.it

50 ANNI DI ATTIVITÀ E STORIA

PARMA MARIO
ORTO FRUTTA

...CHE CONTINUANO...

VIA PARMA, 252 - 16043 CHIAVARI - (GE)
Tel. 0185.384193 • Fax 0185.382490
parmamar@parmamario.191.it

Le Città dell'Olio

Associazione Nazionale Città dell'Olio

Da sempre chi si occupa di frangitura e produzione di Olio Extra Vergine d'Oliva sa quanto è importante la qualità; spesso si possiedono anche uliveti propri per la coltivazione di olive. L'olio extravergine di oliva può essere prodotto con macine in pietra per la molitura delle olive in modo da garantire una elevata qualità e naturalezza del prodotto.
La spremitura a freddo per produre Olio Extra Vergine d'Oliva viene effettuata per garantire un olio di qualità superiore.

SESTRI LEVANTE

Il nostro Olio Extra Vergine d'Oliva è prodotto con:
antico metodo di frangitura Sestri Levante,
frangitura naturale delle olive Sestri Levante,
macinatura in pietra Sestri Levante,
macinature delle olive Sestri Levante,
olio prodotto da olive toscane Sestri Levante,
produzione olio biologico Sestri Levante,
produzione olio senza conservanti Sestri Levante,
spremitura a freddo Sestri Levante.

LAVAGNA

Il nostro Olio Extra Vergine d'Oliva è prodotto con:
antico metodo di frangitura Lavagna,
frangitura naturale delle olive Lavagna,
macinatura in pietra Lavagna,
macinature delle olive Lavagna,
olio prodotto da olive toscane Lavagna,
produzione olio biologico Lavagna,
produzione olio senza conservanti Lavagna,
spremitura a freddo Lavagna.

LEIVI

Il nostro Olio Extra Vergine d'Oliva è prodotto con:
antico metodo di frangitura Leivi,
frangitura naturale delle olive Leivi,
macinatura in pietra Leivi,
macinature delle olive Leivi,
olio prodotto da olive toscane Leivi,
produzione olio biologico Leivi,
produzione olio senza conservanti Leivi,
spremitura a freddo Leivi.

NE

Il nostro Olio Extra Vergine d'Oliva è prodotto con:
antico metodo di frangitura Ne,
frangitura naturale delle olive Ne,
macinatura in pietra Ne,
macinature delle olive Ne,
olio prodotto da olive toscane Ne,
produzione olio biologico Ne,
produzione olio senza conservanti Ne,
spremitura a freddo Ne.

Sestri Levante

Un aspetto tipico della natura che circonda Sestri Levante è l'abbondanza di scarpate scoscese, dritte in bocca al mare, che stemperano i colori del corbezzolo in favore dei più tenui degli alberi di leccio e castagno. Il panorama della Riviera di Levante, tuttavia, non è univoco dovunque.
Infatti, se nel corso dei secoli l'uomo ha introdotto le coltivazioni di uliveti (prevalentemente della varietà lavagnina) e vigneti, che senza i necessari terrazzamenti in grado di ammansire la costa avrebbero avuto vita grama, nella zona che protende verso oriente e le Cinque Terre, spostandosi ad occidente e verso la Riviera di Ponente lo scenario cambia, e le colline e serre strizzano l'occhio ad un entroterra più docile.
Nel 1950 sul solo territorio del Comune di Sestri Levante erano operanti oltre 60 piccoli frantoi a livello familiare.
Ad oggi sono rimaste poche testimonianze di quei piccoli impianti. La Cooperativa Olivicoltori Sestresi, con il contributo della Provincia di Genova, ha recuperato due vecchi torchi con la base in pietra ricostruendo un vecchio frantoio degli inizi dell'800.
E' stato così possibile allestire il Museo dell'Olio, che consente di riscoprire le tecniche di lavorazione delle olive adottate dai nostri avi e di mantenere viva la tradizione olivicola fino ai giorni nostri.

Lavagna

Il consolidato ecosistema di Lavagna e l'impronta dell'uomo su di esso hanno costituito un binomio forte, che è fonte di un turismo esperienziale adattato al paesaggio detto "terrazzato".
I terrazzamenti, infatti, costituiscono da secoli la principale componente del paesaggio ligure, testimonianza di antiche tecniche costruttive e abilità manuali che hanno consentito lo sviluppo d pratiche agricole in ambienti tendenzialmente ostili alla coltivazione, come i versanti e le ripe delle montagne.
Il territorio collinare di Lavagna, che si affaccia nel suggestivo golfo, è ricco di queste opere secolari, ancora in uso e in buono stato, che insieme a un forte attaccamento delle comunità locali alla terra e alle tradizioni, testimoniano veri e propri frammenti di storia.
In particolare la collina di Santa Giulia, e le frazioni di Sorlana e Barassi, sono territori dalla connotazione ancora marcatamente rurale, sopravvissuti al processo di urbanizzazione intenso nel dopoguerra.
Risultano per altro ancora vive le pratiche locali per la costruzione dei muretti a secco, a bassissimo impatto sulla natura circostante, e secondo tecniche e saperi tramandanti di padre in figlio.
Sentieri ripidi e nascosti, scale tortuose costruite ad arte, sono elementi caratterizzanti il paesaggio di Lavagna, di pari passo ad una fitta rete di sentieri lastricati, lascito dell'operosità dei contadini che percorrevano – e percorrono - continuamente in salita e in discesa le loro terre a picco sul mare.

Leivi

Il comune di Leivi, tipico insediamento sparso privo di un centro, si estende su di un anfiteatro che guarda il mare verso sud e le montagne verso nord.
Salendo, verso la collina da Chiavari, si può percorrere l'intera panoramica e ridiscendere in città. La gita è straordinaria, tra uliveti, muri a secco ed un paesaggio che corre verso l'immenso orizzonte marino.
Bellissimi gli scorci panoramici che si godono dalla "Collina degli Ulivi": verso il mare lo sguardo spazia dal promontorio di Sestri Levante sino a quello di Portofino, mentre verso nord si possono ammirare il Monte Porcile, lo Zatta, l'Aiona, l'anfiteatro del Ramaceto ed il Caucaso. Un luogo ideale per chi, pur non rinunciando alla vicinanza del mare, ama la tranquillità e la presenza del verde intorno a sé. E' in questo contesto che, nel 1936, una statistica della Cattedra ambulante di Agricoltura per la provincia di Genova, attribuisce al Comune di Leivi la presenza di 86 frantoi oleari di cui 80 a trazione animale, 3 a caduta d'acqua e 3 a motore.
Se si considera che tutto il comprensorio del Tigullio e suo entroterra tra Portofino, Moneglia e Rezzoaglio come estremità collinare, contava circa su 500 impianti di trasformazione e che solo Chiavari con i suoi 117 frantoi lo superava di poco ed insieme rappresentavano il 40% della capacità totale del territorio, si evidenzia quanto fosse importante l'ovicoltura per l'economia agricola di Leivi. Di certo Leivi è anche notoriamente vocato per questa coltivazione ed è facile rilevare dalla stessa statistica che anche dal punto di vista qualitativo già allora l'olio prodotto in questo comune raggiungesse importanti successi alle mostre di settore promosse dalla Società Economica di Chiavari per le aziende del comprensorio. Un pregio che si consolida nelle varie edizioni del più moderno concorso per il miglior olio, che pur a carattere interprovinciale prende il nome dal suo comune ideatore e propulsore dalle prime edizioni degli anni '90.

L'olio di Leivi è oggi un prodotto molto significativo fra le tipicità del Tigullio. Il patrimonio vegetale, costituito quasi completamente dalla varietà di oliva lavagnina, e quindi monocultivar, insiste in una vasta conca che la caratterizza interamente, orientata per lo più verso il mare dal quale, comunque, è sufficientemente lontana per non subire le rapidissime quanto pericolose variazioni metereologiche cui sono sottoposti i territori costieri di Chiavari, Lavagna, Zoagli, Sestri Levante ed altri. La vasta piantagione ad olivi è posta in una fascia altimetrica media ottimale che genera un olio particolarmente gradevole, decisamente fruttato, se raccolto a inizio stagione, con evidente presenza di aromi vegetali che richiamano il carciofo, a volte il cardo ed il rosmarino, con una vibrante presenza di piccante (spesso pungente), un amaro equilibrato, in un fondo in cui prevale la inconfondibile sensazione di dolce. Ad avvenuta maturazione le note aromatiche si trasformano in un fruttato più contenuto ed equilibrato, quelle vegetali lasciano il campo alla nota aromatica ascrivibile alla mandorla fresca, si attutisce il piccante, e l'amaro resta appena percettibile, mentre imperversa il dolce dove spesso compare una vaga sensazione di mela fresca.
Nella seconda fase di maturazione, l'olio è prevalentemente dolce con una nota aromatica di mandorla secca o pinolo, sempre gradevolissima, scompare l'amaro e resta una nota lievemente piccante molto piacevole. Tale momento che prelude alla fase finale della "vita del prodotto" è una peculiarità propria della Liguria dove il prezioso alimento viene spesso impiegato anche nella preparazione dei dolci.
Un vero tesoro giallo per chi sa apprezzarlo e accostarlo con qualsiasi cibo, ma, … attenzione: l'olio di Leivi proprio per la delicatezza del suo gusto va conservato religiosamente al buio, ad un fresco costante, in serbatoi adeguati….Ciò può comportare qualche sacrificio, ma, credetemi, ne vale la pena …!

Francesco Bruzzo
Vice Presidente del Consorzio di tutela per l'olio Extravergine DOP Riviera Ligure

Ne

La Val Graveglia è una verde vallata il cui territorio coincide quasi totalmente con il Comune di Ne, nell'immediato entroterra del Tigullio. A solo pochi chilometri dalla costa si apre il tipico paesaggio di Uliveti Terrazzati di Levante: il nome Graveglia è originata dall'omonimo torrente e dal confluente torrente Garibaldo, che rimanda direttamente alla storia sulle locali origini di Giuseppe Garibaldi.
Le fasce terrazzate sono coltivate ad olivo, vite, prodotti dell'orto e piante da frutto; l'attività contadina ha mantenuto ancora oggi un valore economico, storico e sociale, nel rispetto delle Tradizioni. Da Maggio a fine ottobre, ogni sabato mattina dalle ore 9:00 alle 12:00 in Piazza del Municipio a Conscenti i contadini delle Terre di Zerli, Sambuceto e Garibaldo portano al mercatino la verdura e la frutta appena raccolte. In vendita solo prodotti locali, garantiti e venduti direttamente da contadini:verdura, frutta, olio, vino, miele, formaggette, salumi, erbe aromatiche, uova di galline ruspanti. Dalle Terre di Prato di Reppia, Statale e Conscenti provengono anche squisiti insaccati,piccoli oggetti in cera d'api profumata di miele, piante da orto e da giardino.

BAR - RISTORANTE

L'ULIVETO

Località Campo Soprano, 19
Moneglia (GE)
Tel. 0185 49906
madrov@libero.it

Nella cucina de "L'Uliveto" sono concentrate tutte le tradizioni della "nonna" nel preparare piatti con gli ingredienti della nostra terra che ne creano la ricetta e il vero sapore di una volta.

Il Ristorante si trova a 2 km da Moneglia e dalla sua terrazza all'aperto, si vede il suo splendido Golfo. Parcheggio privato. E' gradita la prenotazione.

DOP Riviera Ligure "Riviera di Levante"

La Liguria ha la fortuna di essere una tra le regioni olivicole più note ai consumatori e l'olivicoltura, favorita da un clima temperato dalle brezze marine, può vantare una tradizione secolare.
Una delle "anime" territoriali dell'olio d.o.p. Riviera Ligure è quella rappresentata dalla minzione "Riviera di Levante" con oli prodotti da olive di qualità Lavagnina (alter ego di quella Taggiasca), Razzola, Pignola, Rossese, Lantesca, Olivastrone, decisamente fruttati e sapidi, delicati con accentuate punte di piccante in chiusura.
Tutte le qualità di olive devono essere presenti negli oliveti della zona del Levante per almeno il 55%, da sole o congiuntamente, ma possono concorrere alla produzione anche altre varietà di olivi, seppure in misura in nessun caso superiore al 45%.
Le caratteristiche dell'olio al consumo:
Colore: da giallo a verde-giallo;

osteria
CÓNBO
Sestri Levante

Corso Colombo, 53
Sestri Levante (GE)
Tel. 0185.1771781
www.conbo.it · conbo@conbo.it

@osteriaconbo

Dal desiderio di raccontare e condividere storie ed esperienze attraverso la cucina, partendo dalla tradizione ligure l'Osteria Cónbo - colombo in genovese antico - offre una carta basata sulla stagionalità e sulla qualità degli ingredienti in un ambiente caldo ed accogliente, dove sentirsi accolti e coccolati. Una cucina antica e nuova, di pancia e di pensiero, fatta di piatti semplici e avvolgenti, capaci di trasmettere emozioni e offrire ristoro.

Odore: fruttato di lieve o media intensità;
Sapore: fruttato con sensazione apprezzabile di dolce ed eventuale sensazione di amaro e/o piccante;
Acidità libera massima, espressa in acido oleico; non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio;
Numero perossidi: inferiore o uguale a 18 Meq02/Kg;
K232: inferiore o uguale a 2,30;
K270: inferiore o uguale a 0,160;
Panel test: punteggio superiore o uguale a 6,5.
Il nostro olio fa perno su una serie di parametri chimico-fisici che costituiscono i punti di riferimento essenziali, affinché il profilo degli extra vergini risulti tale in maniera soggettiva, con una stabilità biologica che risponde ai tre parametri classici che intervengono per decretarne la valutazione della genuinità: l'acidità libera, il numero dei perossidi e l'esame spettrofotometrico.
L'acidità libera rappresenta la quantità di acidi organici che si sono liberati in seguito a un processo di alterazione di natura idrolitica. La si può individuare soltanto in laboratorio e si esprime in grammi di acido oleico su cento grammi di sostanza grassa.
Il numero dei perossidi rappresenta la quantità di ossigeno attivo che viene fissata da mille grammi di sostanza grassa in seguito a un processo di alterazione di natura ossidativa.
Con tale dato si ha un indice dello stato di ossidazione dell'olio che si esprime in meq di O2 su mille grammi di sostanza grassa. Oltre il limite di 20 meq O2/Kg. L'olio non può essere impiegato per fini alimentari.
L'esame spettrofotometrico permette di distinguere un olio ottenuto per pressione naturale del frutto da uno invece rettificato.
Con tale esame è inoltre possibile valutare anche lo stato di conservabilità di un olio.

Osteria
La Piccola
Cucina Ligure

Via Nazionale 377 – 16039 Sestri Levante (Ge)
Tel. 0185.022860 • Mob. 333.1347636
osterialapiccola@gmail.com

OSTERIA LA PICCOLA

Questo accogliente locale nasce dalla passione per la buona cucina tradizionale che la Liguria offre, mescolando sapori di terra e di mare.

L'Olio del territorio esalta la cucina tipica

Nell'instancabile intento che stimola ognuno di noi a promuovere l'olio extravergine del territorio, certi della bontà delle argomentazioni, abbiamo avuto il piacere di collaborare con tanti amici esperti di settore e comunque della vasta filiera olivicola olearia e dei suoi abbinamenti con la cucina.

Incredibile ma vero, i più convinti assertori della grande qualità della nostra olivicoltura e della ricchezza sensoriale ed organolettica del nostro olio sono stati spesso tecnici ed esperti ricercatori di diverse provenienze geografiche ai quali la moderna olivicoltura e la nostra Liguria devono moltissimo.

Cito il Professor Fontanazza, insigne agronomo siciliano e ricercatore del CNR di Perugia di fama internazionale, cittadino onorario del Tigullio che ci insegnò a non aver paura, introducendo un metodo di riforma dell'olivo vetusto propedeutico al rilancio della qualità dell'olio; il grande e compianto Prof. Solinas di origine sarda, in grado di coniugare e tradurre l'analisi chimica con il ruolo emergente dell'analisi sensoriale, l'Oleologo Luigi Caricato, giornalista, scrittore di origine pugliese ma amante del nostro prezioso oro giallo di cui è grande estimatore.

Uomini coerenti, non avvezzi ai compromessi e alle mezze misure. Ho avuto la fortuna di incontrarli ed arricchire dal loro ascolto la mia formazione e le mie convinzioni.

A seguito di un importante progetto rivolto agli operatori della ristorazione che ho promosso ai tempi della mia presidenza al Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine DOP Riviera Ligure stilammo un documento di intenti che vi propongo.

Cosa deve fare un cuoco per valorizzare al meglio gli extravergini? Partire innanzitutto dal territorio.

C'è sempre uno stretto legame, intimo e profondo, che unisce le ricette della tradizione con gli extravergini ottenuti da olive coltivate nel territorio medesimo.

LA SCIAMADDA

DEI VINACCIERI BALLERINI

TRATTORIA, CUCINA DI PESCE, FOCACCE E FRITTI

VINO E FARINATA, GASTRONIMIA, FORMAGGI, SALUMI

VIA XXV APRILE 179 · SESTRI LEVANTE (GE)

TEL. 0185.1770787 · INFO@LASCIAMADDA.IT · WWW.LASCIAMADDA.IT

Così come gli olivi autoctoni sono espressione di antichi genotipi che manifestano la perfetta aderenza con l'ambiente originario, anche le ricette che via via nel tempo sono state elaborate dalla gente nata e vissuta in un determinato luogo si concretizzano in un forte radicamento con il territorio.
Riuscire a coniugare fattivamente i prodotti della terra con l'arte culinaria che si è stratificata nei secoli, diventa senza dubbio l'opera migliore che si possa realizzare per dar vita, corpo e senso a una cultura alimentare potentemente fondata sui valori identitari; il richiamo al territorio è un bel proposito da portare avanti, e non è mai da sottovalutare perché rende direttamente presente e fruibile tutto ciò che appartiene alla memoria storica di una determinata area.
Gli olivicoltori liguri hanno compiuto nei secoli grandi miracoli per rendere coltivabili superfici altrimenti impervie ed impossibili, in alta quota. L'olio che si ricava, frutto di enormi sacrifici, è un prodotto di una qualità oggi ragguardevole e merita di essere giustamente valorizzato.
Spetta solo al cuoco e soltanto a lui, il compito di interpretare al meglio le materie prime della sua terra, procedendo senza esitazioni attraverso un sapiente impiego dell'olio extravergine di oliva da tutti ormai universalmente ritenuto re incontrastato della tavola.

Francesco Bruzzo

Vice Presidente del Consorzio di tutela per l'olio Extravergine DOP Riviera Ligure

BAR TRATTORIA

Dae fiqqe do Baratta

Specialità alla Brace

Trattoria nata nel 1962
con cucina ligure,
ampliata nel 1997
con specialità di carne alla brace
toscana e Testaieu.

Via Manzoni, 10
Sestri Levante (GE)
Tel. 0185.42928

Chiuso la domenica

Importanza e proprietà dell'olio nell'alimentazione

Se c'è una cosa di cui possiamo continuare ad essere fieri è proprio il nostro olio di oliva extravergine che caratterizza, ancora in modo incisivo, la cucina italiana, sia essa quella che tutti i giorni ritroviamo sulle nostre tavole che quella che tanto sappiamo valorizzare nei ristoranti di qualità del nostro amato territorio.
L'olio di oliva extravergine è un alimento che ha radici profonde nella storia di tutti i popoli che si affacciano sul mediterraneo e negli anni è stato riconosciuto come un vero e proprio alimento funzionale con proprietà nutraceutiche, vale a dire in grado di esercitare una funzione terapeutica e/o preventiva. E' ovvio che il suo utilizzo deve essere equilibrato e inserito all'interno di una dieta e di uno stile di vita salutare, perché purtroppo, ad oggi, non ci è dato prescindere dal fatto che la salute e il nostro benessere dipendano da tanti fattori e dalla nostra capacità di vivere con buonsenso. Le proprietà funzionali di ogni olio di oliva dipendono direttamente dalle proprie qualità organolettiche. Ogni olio è uno scrigno di molecole dai nomi difficili e altisonanti presenti in quantità variabile e differente a seconda del clima, del luogo di produzione, delle tecniche di coltivazione, della maturazione delle olive al momento del raccolto, delle tecniche di estrazione adottate nonché dell'invecchiamento dell'olio stesso. Dal punto di vista nutrizionale più un olio è ricco di queste molecole, prevalentemente polifenoli ma non solo, e più potrà esercitare la sua azione terapeutica e/o preventiva.
E' bene sottolineare ancora tre aspetti importantissimi che rendono l'olio d'oliva la scelta migliore che possiamo fare come condimento nella nostra quotidianità.
Innanzitutto, l'olio di oliva è ricco dei famosi grassi monoinsaturi che, insieme agli altrettanto noti acidi grassi

100% Naturale, gelateria artigiana

bottega di gelato integrale
torte gelato e semifreddi
in occasione di GIROLIO
gelato di OLIO EVO

segnalato Slow Food®

seguici su

via xxv aprile 126 - Sestri Levante (GE) · tel. 0185 1770799

Dal 1920, la Trattoria Angiolina si trova sulla splendida passeggiata a mare. La cucina è quella tipica ligure con alcuni piatti innovativi.

Piazza Mateotti, 51 - Sestri Levante · Tel. 0185.41198

della famiglia degli omega 3, esercitano una fondamentale funzione antinfiammatoria sul nostro organismo. L'alimentazione moderna si è spostata verso un alto consumo di grassi saturi e acidi grassi omega 6 che ci predispongono a malattie croniche e silenti, quali il diabete, l'ipertensione, le dislipidemie, l'infarto e il cancro: patologie che si instaurano in modo subdolo nell'arco degli anni con la complicità anche di un errato stile di vita troppo stressante e sedentario. Sono patologie croniche in grado di indurre uno stato infiammatorio sistemico costante che alla lunga logora i nostri equilibri portandoci con il tempo a manifestare la malattia.
Inoltre, non dobbiamo mai dimenticare che le nostre cellule sono fatte da grassi e che la natura dei grassi con cui esse costruiscono le proprie membrane dipende da ciò che mangiamo e influisce sulla funzionalità cellulare: una dieta sbilanciata produrrà cellule più rigide alterandone la capacità di risposta e di attività e rendendoci più suscettibili alla malattia.
Infine, l'olio d'oliva essendo essenzialmente grasso, veicola tutta la famiglia delle vitamine liposolubili, come la vitamina A, D, E e K, nonché di antiossidanti presenti negli alimenti che assumiamo rendendoli biodisponibili e facilmente assimilabili dal nostro organismo.
Quindi invito tutti, cuochi per diletto o per vocazione, a utilizzare oli extravergini di qualità che fanno bene al palato e alla nostra salute proprio come un farmaco salvavita.

Pollyanna Zamburlin
PhD, Biologa, Nutrizionista

NEXT
PIZZERIA GRILL

Ristorante - Pizzeria ◆ Corso Colombo, 9 - Sestri Levante (GE) ◆ Telefono: 0185.480517

Situato in zona centrale, con ampie sale interne e dehor esterno propone ai suoi clienti un'ampia scelta di pizze e focacce ed altri gustosi piatti dello Chef

nextpizzeriagrill

Il **"Mercatino non solo olio"** dei prodotti tipici locali si svolge nel centro storico di Sestri Levante in Via Asilo Maria Teresa il primo e terzo sabato di ogni mese (date straordinarie nelle festività e nei mesi estivi) dalle ore 9 alle ore 20.
Nato nel 2004, per volontà dell'Amministrazione comunale e di alcune aziende locali e portato avanti oggi con la collaborazione della Cooperativa Olivicoltori Sestresi, ha lo scopo di valorizzare e promuovere il territorio e la qualità dei suoi prodotti tipici.
Sul mercatino troverete piccole realtà agricole che vi aspettano con i propri prodotti a km zero.
Oltre naturalmente all'olio extravergine di oliva potrete trovare formaggi, miele, confetture, biscotti, vini, acciughe, funghi, erbe aromatiche, verdure e tanti altri prodotti a seconda della stagione.
Vi aspettiamo.....

Via Asilo Maria Teresa, Sestri Levante (GE) · Il primo e il terzo sabato di ogni mese, dalle ore 9.00 alle ore 20.00

Il giusto abbinamento

L'olio è un condimento perfetto, ma non è solo un condimento. E' un alimento, prima di tutto, perciò occorre tenerne conto quando lo si abbina ad altri alimenti. Si possono però fornire alcune indicazioni di massima, a carattere puramente orientativo. Un buon motivo, questo, per prendere, tra l'altro, confidenza con le diverse materie prime con le quali sperimentare, valutando di volta in volta la reale corrispondenza tra i vari alimenti e l'olio.
Intanto, giusto per tracciare una linea di condotta unitaria, va subito precisato che in base al profilo sensoriale che si ricava da ciascun olio all'assaggio, si possono in qualche modo formulare gli orientamenti-tipo da seguire. Ciò ch'è certo, è che non tutti gli extra vergini sono uguali. Sia l'olio ottenuto da un blend di più cultivar, sia

quello che si ricava da una selezione monovarietale, vengono percepiti all'assaggio in base all'intensità delle note fruttate, ma soprattutto in base alla sensazione che lasciano in bocca, dal grado di fluidità alla persistenza e all'armonia delle note amare, piccanti o astringenti. I toni fruttati che si avvertono all'olfatto possono essere tenui, di media intensità o intensi. In base alle differenti gradazioni di fruttato, si possono pertanto organizzare gli abbinamenti del caso.

Gli oli extra vergini di oliva delicati e tenui si abbinano volentieri con frutti di mare in insalata, con risotti di zucca, coniglio in bianco, petto di pollo al limone, branzino al cartoccio, oppure nella preparazione della maionese o per fritture nobili. Si tratta di oli in genere morbidi e delicati, dalle lievi o poco accentuate sensazioni di piccante: questi si possono abbinare volentieri con sformatini di ricotta con pomodori arrosto, o con pappardelle al pesto, o con pollo al curry con cipolla e mele, o con involtini di fesa di tacchino, o con spiedini di salmone e zucchina al miele, o con fiori di zucca fritti, o con trote bollite e fritture di pesce. E' evidente che tali indicazioni sono soltanto a titolo di esempio, ma tra le opportunità di abbinamento sono le più svariate, da valutare volta per volta.

Nel caso degli oli extra vergini di oliva dai toni fruttati mediamente intensi, la gamma di applicazione si fa più ampia. Si tratta in genere di oli dai caratteri marcati ma in ogni caso armonici, ben equilibrati. Risultano ideali con insalate verdi o bianche (come nel caso di insalate realizzate con punte di asparagi, o con cime di cavolfiore, o insalate di fagiolini verdi, cetrioli o altri ortaggi); oppure risulta altrettanto azzeccato l'accostamento con funghi trifolati al balsamico, o con minestre di farro, o con pasta e broccoli, o con tagliate alla rucola o, più in generale, con carni bianche e rosse alla griglia. Si tratta in ogni caso di oli che legano molto bene anche con tartare di sedano e mela, o con linguine con sedano, finocchi e melagrana, o con risotti di spinaci e stracchino, o con carpaci di funghi, spiedini di agnello, come pure insalata di mare, creme di verdura e via dicendo.

Passando infine agli oli extra vergini di oliva dal fruttato intenso, quelli con l'amaro e il piccante piuttosto spiccati, ma non per questo meno disarmonici, va detto che tali oli sono senza dubbio più indicati con pietanze robuste e, più in generale, con

Enoteca Grazia

... Non solo OLIO!

Corso Colombo, 65
Sestri Levante (GE)
Tel. 0185.42647
www.enotecagrazia.it
enotecagrazia@libero.it

CONTE MAX
pizzeria - ristorante - bar
Lungomare Descalzo 26 - Sestri Levante (GE)
Tel. 0185.41250 • Mob. 328.4852129 • www.contemax.net

Specialità Pesce e Carne
alla brace
Paella e Sangria
Pizze e Focaccia al formaggio
ANCHE DA ASPORTO

Disponibilità per:
Comunioni - Cresime
Compleanni
Celibati - Nubilati
Matrimoni
Ricevimenti anche all'aperto

Apertura ore 17.30 - Sab., Dom., Festivi aperto a PRANZO · Chiuso Lun. - Giugno, Luglio e Agosto aperto tutti i giorni

cibi dalla solida struttura. Sono oli, va tenuto presente, che a volte si percepiscono all'assaggio con qualche gradevole nota di astringenza. Oli piuttosto sapidi, dai caratteri marcati, ma che non è detto che in certi casi non possano anche incontrare cibi dal gusto più delicato, con cui possono legare bene. Per esempio gli extra vergini dal fruttato intenso non escludono l'abbinamento con trofiette con scampi e broccoli, o con zuppe d'orzo con porri e patate, o con polpette di melanzane, o con zuppe di funghi di bosco o verdure alla griglia, o con tagliata di manzo alla salsa di capperi e acciughe, o, piuttosto, con arrosti alle erbe aromatiche.
Altri abbinamenti sono possibili con le zuppe di legumi, i minestroni di cavolfiore, gli gnocchi di pane raffermo, le carni rosse alla griglia, la selvaggina, e via elencando.

A scanso di equivoci, va ribadito che tali indicazioni son puramente orientative, e non possono certo essere prese alla lettera, poiché ciascun olio, soprattutto se complesso e ricco di personalità, può anche non rientrare in uno schema-tipo così sostanziato. Non dimentichiamo che si tratta sempre di una questione di gusto personale, per cui le eccezioni sono sempre possibili. Ciò che è comunque giusto ribadire è che gli abbinamenti non seguono sempre regole ferree. In molti casi dipende dal genio creativo di chi sta in cucina, come pura dalla voglia di sperimentare. Nulla perciò è fisso e immutabile. E' il caso, per esempio, dell'insolita accoppiata degli extra vergini dal fruttato intenso e dai sapori marcati con la mozzarella: non è affatto vero che al latticino si debba necessariamente associare un olio delicato. Infatti un recente studio olandese ci spiega come il caseinato di sodio, una proteina presente nei prodotti lattiero-caseari, crei un virtuoso legame con i fenoli contenuti negli oli extra vergini di oliva, i quali fenoli sono tra l'altro i diretti responsabili delle note amare che si riscontrano negli oli extra vergini di oliva. Cosa succede? Tali legami riducono sensibilmente, di circa il 60 per cento, la nota amara caratteristica di certi extra vergini; e questo accade perché i nostri recettori gustativi non riconoscono tali molecole complesse. Motivo per cui non si finisce mai di sperimentare. Siamo ancora agli inizi e presto ne sapremo di più.

Per scendere più nel dettaglio degli oli della Dop Riviera Ligure, è possibile presentare un quadro di riferimento cui ispirarsi. Si tratta di oli dal fruttato leggero e medio, quindi valgono di conseguenza i consigli formulati poco sopra. Ovviamente, c'è da dire che ciascun produttore può personalizzare il proprio olio, in base alle modalità e ai tempi di raccolta delle olive, in base alla o alle cultivar da cui è ricavato, nonché in funzione delle tecniche estrattive adottate e al blend con cui si decide di presentarsi sul mercato. Non c'è dunque nulla di definito e concluso, l'olio extra vergine di oliva è un farsi continuo. Il genio dell'olivicoltore e del frantoiano può alle volte concorrere a fare la differenza, anche in confronto con gli oli ricavati da altri produttori nella medesima zona di coltivazione.

Panificio Balin

Farina a
Filiera Corta Certificata
Macina a Pietra

Focaccia con
Olio Extravergine di Oliva
senza Strutto

Pane Speciale
a Lievitazione Naturale
con Cereali o Kamut

Torte di Verdura con
prodotti a Filiera Locale

Farinata - mattina e sera

Torta di Rose

Baciccia

Pandolce Genovese

Dolci preparati con
Burro di Alta Qualità

Via Dante, 5 - Tel. 0185.392860 - Lavagna (GE)
Via Milite Ignoto, 7 - Tel. 339.4242037 Cavi Borgo (GE)
Via Rivarola, 76 - Tel. 388.4067693 - Chiavari (GE)

La Cooperativa Agricola Lavagnina presente sul territorio dal 1981, produce nel proprio frantoio olio extravegine e D.O.P di alta qualità. Inoltre: vino D.O.C., miele di diverse varietà, prodotti e attrezzature per l'agricoltura.

Via Santa Giulia, 15 - Lavagna (GE) · coopagricolalavagnina@gmail.com · Tel. 0185.391497

Paesaggi Terrazzati: scelte per il futuro

Lavagna è fra le sedi italiane che ospitano il terzo incontro mondiale sui paesaggi terrazzati che ha visto nella prima edizione protagoniste la Cina (Mengzi 2010) il Perù (Cusco 2014)
Il tema affrontato nel 2016 in Liguria è quello dell'ambiente a rischio idrogeologico, tema molto vicino e sentito dalla Cooperativa Agricola Lavagnina che da alcuni anni svolge azioni di recupero, principalmente nella zona collinare del nostro territorio dove è presente la concentrazione maggiore di opere murarie a secco, caratterizzata dai nuclei storici di Barassi, Sorlana, S. Giulia, S. Bernardo e S. Rocco, dove le aziende agricole presenti coltivano ancora oggi sulle terrazze.
Il terzo incontro mondiale sui paesaggi terrazzati si è svolto nella Liguria di levante dal 7 al 11 ottobre molti i convenuti studiosi e appassionati provenienti da tutto il mondo per conoscere, incontrare, capire ed amare il nostro territorio.
La Cooperativa Agricola Lavagnina ed alcune aziende agricole locali si sono rese disponibili con piacere ad accogliere i convenuti alle giornate tematiche. L'incontro avvenuto sul Sagrato della Chiesa di Santa Giulia di Centaurea, lo scorso 9 ottobre, ha dato inizio al percorso in collina con visita ai principali siti in pietra di maggior rilievo paesaggistico con la possibilità di assistere alla ricostruzione di un muro a secco eretto dalle abili mani di Muzio Gio Batta referente della Cooperativa Agricola per il recupero dei manufatti in pietra.
La manualità e la competenza dimostrata dal nostro costruttore hanno suscitato entusiasmo fra i convenuti che sentendosi coinvolti dall'attività manuale hanno approfondito gli aspetti pratici portando le esperienze personali e contributi scientifici.
Fra una pietra e l'altra, il nostro pomeriggio in collina è giunto alla fine; un attimo solo ancora insieme, per un brindisi con la promessa e l'impegno di contribuire alla salva guardia dei paesaggi terrazzati con interventi di presidio dei territori più fragili e soggetti a calamità per scongiurare i fenomeni di degrado e di dissesto idrogeologico.

Al fine di promuovere efficacemente la "pratica del muro a secco", la Cooperativa Agricola Lavagnina si è attivata su tutto il territorio del Levante ligure proponendosi quale soggetto attuatore nel rifacimento dei muri che presentano criticità; attraverso il programma di sviluppo rurale (PSR) la Regione Liguria ha destinato fondi rivolti al ripristino di questi manufatti, con il cofinanziamento comunitario si spera di incidere ulteriormente ed in modo significativo sul mantenimento del paesaggio ligure. Per chi fosse interessato Telefono Cooperativa Agricola Lavagnina 0185/391497

Un lungo viaggio

E' impensabile quanto sia lungo e laborioso il percorso che questo frutto deve fare prima di diventare olio e di finire sulle nostre tavole, un'odissea che ha inizio nel campo da cui proviene e che vede impegnate molte forze ed energie.
Non è così scontato che una pianta di olivo produca tante belle sane e succulente olive.
Le fasi produttive che entrano in gioco e le conoscenze tecniche specifiche sono alla base di un buon risultato, che nella Liguria di levante si è raggiunto in questi ultimi vent'anni, da quando, il nostro territorio ha iniziato ad essere frequentato da esperti agronomi professori universitari e studiosi dell'olivo che ne hanno visto le potenzialità, grazie al loro contributo gli operatori del settore hanno allargato i propri orizzonti di conoscenza a favore di un agricoltura sostenibile rispettosa dell'ambiente e delle buone pratiche agricole tutto a favore del rilancio dell'olivicoltura locale.
L'olivicoltore da sostenitore dell'economia locale e famigliare, è diventato imprenditore su scala commerciale,si è finalmente capito che applicare le nuove tecniche acquisite in fatto di potatura, tempi di raccolta e metodi di molitura non significava snaturare il prodotto, semmai rendergli giustizia togliendo eventuali difetti ed enfatizzandone i caratteri organolettici di pregio a favore dei parametri chimici.
A fronte di questi cambiamenti, alle nuove richieste e sfide di mercato è necessario rispondere consapevolmente sapendo fin da subito che le produzioni locali o come si usa dire di nicchia, non sono un limite ma un valore aggiunto per un territorio e sono tali perché uniche e non si possono riprodurre all'infinito

Federica Ferretti
Agrt. Agricoltore

Azienda Agricola
ORSEGGI
di Silvio e Federica Raggio

Nasce nel 1997, agricoltori e produttori di olio extravergine di oliva DOP ***Riviera Ligure di Levante***, ottenuto dalla spremitura delle olive Lavagnina, Rossese e Razzola. L'azienda è produttrice di ortaggi ed in particolare degli "antichi ortaggi del Tigullio": broccolo Lavagnino, cipolla rossa genovese, cavolo Gaggetta, melanzana genovese, radice di Chiavari. E' possibile soggiornare in azienda nell'***Agriturismo Orseggi*** per una vacanza all'insegna della tranquillità immersi nella natura.

GLI ASSAGGI DI ORSEGGI

Piatti della tradizione contadina
sabato 3 dicembre ore 20.00
solo su prenotazione

Via Caccini, 4 - Lavagna (GE)
Mob. 334.3442990
orseggi@libero.it

ABBA articoli regalo

Via Roma, 9 - Lavagna (GE)
Tel. 0185.392711
abba1996@libero.it

ABBA casalinghi

Via Roma, 21 - Lavagna (GE)
Tel. 0185.392039
abba1996@libero.it

Ottica Annabella

"Solo per i tuoi OCCHI"

Piazza V. Veneto 4 - Lavagna (GE) • Tel. 0185.393562
ottianna@libero.it • www.ottica-annabella.it

L'olio extra vergine d'oliva DOP in cucina e in tavola

Premesso che l'olio extravergine di oliva è il più sano e gradevole tra tutti i grassi alimentari, se ne può comprendere, ora più che mai, il suo crescente consumo pro capite, non solo in Italia e nei Paesi mediterranei – sua zona elettiva – ma addirittura nel mondo, in particolare nelle Americhe, in Australia ed in Giappone.
Resistente alle alte temperature (fritture e piatti al forno), facilmente digeribile, di alto potere calorico, ma di benefico effetto sui grassi ematici a causa dell'acido linoleico che ne provoca il netto abbassamento, versatile in cucina (compone moltissime salse), caratterizzante di molti piatti, poiché ne esalta aromi e sapori, sia in piatti freddi che caldi.
Tenendo conto del tipo di cultivar (varietà) di olivo, delle caratteristiche pedoclimatiche in cui alligna, della sua drupa (frutto), cioè l'oliva e, in particolare, dal suo tempo di raccolta e dal metodo di frangitura, l'olio che se ne ricava trova il suo impiego ideale con svariate preparazioni gastronomiche. Citate le sue non poche proprietà, congeniali per tecniche di cotture diverse, il suo migliore impiego è però a crudo.
Prendendo in esame l'olio extravergine d'oliva della nostra regione, da sempre noto per condire semplici e raffinati piatti a base di freschissimo pescato, da alcuni anni è in uso, in varie località non solo del levante ma anche del ponente, la raccolta anticipata delle olive, rispetto al passato. Quindi oltre ad oli morbidi, delicatamente fruttati e tendenzialmente "dolci", la Liguria può vantare oli dal colore tendenti al verde, dal fruttato più intenso, leggermente piccanti ma poco o niente amari. Caratteristiche, un tempo sconosciute, che permettono di esaltare o riequilibrare un'infinità di piatti. L'olio extravergine d'oliva in questo caso, si comporta come il vino nei confronti del piatto. Veniamo a degli esempi pratici.
Oli extra vergini dal fruttato tenue, sono ideali per realizzare salse da mortaio e non, come pesto, agliata (aggiadda), machetto (di sardine; poi di acciughe, usata per la mitica sardenaira, marò (pestun di fave), noci, pinoli, mandorle, verde (per bolliti)e, maionese, aiolì, tartara e molte altre. Inoltre per condire insalate di mare, carpacci di pesce, pesci di mare lessi, cotti a vapore o al sale, zuppe di pesce, di mitili, di molluschi e di crostacei, formaggi a pasta molle e freschi, nonché in particolare per ottenere l'aurea farinata e la popolare focaccia, e per stufare verdure, saltare carni bianche, fritti di frattaglie, di pesci, di funghi, di ortaggi e di frutta.
Oli extra vergini dal fruttato medio, sono congeniali per condire insalate di funghi, carpacci di pesce affumicato e di carne, ortaggi lessi, crostacei lessi o a vapore, pasta o riso in bianco, formaggi stagionati e piccanti, carni bianche lesse. Mentre in cottura, per zuppe di funghi e di cipolle, minestre di ortaggi, torte di verdure, spiedini di pesce e di molluschi gasteropodi (polpi, calamari e seppie), crostacei grigliati, pesci al forno, spiedini e scaloppine di carni bianche, stufati di carni e verdure. Infine, per funghi, peperoni, carciofi e olive sott'olio.
Oli extra vergini dal fruttato intenso, caratterizzano insalate di verdure estive, uova sode, bruschette, pinzimonio di ortaggi crudi, zuppe di cereali (di farro e di orzo) e di legumi (di ceci e di fagioli), legumi bolliti, sformati di verdure e ortaggi, puree di legumi secchi, bistecche alla brace. Mentre in cottura, per carni rosse e selvaggina in umido e alla griglia, spiedini di carni rosse e di selvaggina.
Esempio di un pranzo con piatti caratterizzati dall'olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure di Levante
Antipasti: bianchetti o rossetti cotti a vapore e conditi con extravergine dal fruttato tenue, completati con un pizzico di pepe bianco macinato al

Pastificio Dasso

Via Roma, 128 - Lavagna (GE)
Tel. 0185.393634

Pastificio Dasso

Dal 1986, ogni giorno, iniziamo dalla materia prima e prepariamo artigianalmente, con ingredienti scelti e del nostro territorio, specialità tradizionali di pasta fresca

De Gustibus
RISTORANTE

Via Aurelia, 1984 - Cavi di Lavagna (GE)
Tel. 0185.392716 · Mob. 3371616175
degustibus4@gmail.com

Il Ristorante De Gustibus propone ai suoi ospiti piatti tipici della cucina ligure in un ricercato connubio fra tradizione e rielaborazione.
In un variegato menù di carne, pesce e verdure, troverete sempre 3 diversi risotti.
Pane e Dolci di produzione propria, all'insegna della genuinità e del gusto.

momento. Primo piatto: minestrone alla genovese con i "bricchetti" condito e completato da due cucchiai d'olio extravergine dal fruttato medio.
Secondo piatto: stoccafisso in bianco in terrina. Qui l'olio extravergine dal fruttato tenue è congeniale. Va usato in abbondanza, in quanto rimestando spesso lo stoccafisso, ne impedisce lo sfaldamento, mantenendolo unito e sodo. Inoltre ne insapora le carni ma non ne copre gli aromi.
Formaggio: caprini leggermente stagionati, conditi con olio extravergine dal fruttato medio.
Dolce: latte dolce fritto. Un dolce di fanciullesca memoria, fritto in abbondante e crepitante olio extravergine dal fruttato tenue, ideale per non coprire ma per esaltare la sua delicata fragranza.
A questi golosi suggerimenti, potrete aggiungere altri.

Virgilio Pronzati

Vi aspettiamo tra orti, oliveti e frutteti con vista sul promontorio di Portofino ed una cucina raffinata

Ü Brunzin

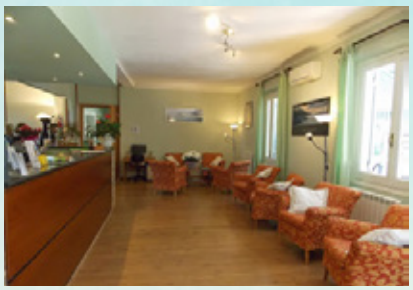
OSTERIA CON CUCINA TIPICA

In centro a Lavagna il nuovo Brunzin, completamente ristrutturato e rinnovato, propone una cucina tipica ligure dove il pesce fresco è il protagonista indiscusso. L'antico forno a legna permette di cuocere una meravigliosa farinata, pizza al tegamino e focaccia al formaggio. Lista vini molto curata dove si privilegiano prodotti biodinamici e Triple A. Dehor interno fruibile tutto l'anno.

VIA XX SETTEMBRE, 39 - LAVAGNA (GE) · TEL. 0185.394279 · Chiuso il Martedì

La scelta giusta

Il grande e irrisolto dilemma è quanto deve costare un buon extra vergine? E ancora: com'è possibile scegliere l'olio giusto al prezzo giusto?
Non tutti si sentono in grado di destreggiarsi nella giungla di prezzi esistente in commercio. In particolare, il disorientamento sui prezzi degli oli extra vergini di oliva è tale da lasciare interdetti. Si va da poco più di 2 euro al litro fino ad arrivare in certi casi intorno ai 20. Qual è, dunque, il prezzo giusto per un extra vergine di media qualità? L'obiettivo resta sempre quello di risparmiare, ma senza cadere in errore. Anche perché ad acquistare oli a basso prezzo si rischia di incorrere in prodotti camuffati, scivolando così nell'insidioso tranello delle frodi. Di conseguenza, l'idea di risparmiare in modo imprudente non è scelto la cosa più saggia e professionale. Una soluzione comunque c'è. Optare per una triade di valori di riferimento, spesso e volentieri disattesa. Questa triade è data dal giusto rapporto prezzo-qualità-rendimento. Non si può insomma prescindere da un prezzo che non tenga in considerazione sia la qualità, sia il grado di rendimento che quell'olio può, se usato correttamente, apportare in cucina.
In ogni caso, per riepilogare, ecco di seguito alcuni punti essenziali per una scelta giusta ed un corretto acquisto.
LA QUALITA'. E' l'unico criterio possibile, più importante addirittura del luogo di produzione. Occorre tuttavia imparare a riconoscerla. L'assaggio, ovvero l'approccio diretto con il prodotto, è lo strumento migliore per difendersi. Ci vuole naso, ma non occorre essere necessariamente degustatori professionisti. Un extra vergine genuino rimanda sempre al frutto da cui proviene. E sarà un profumo fresco e gradevole. A essere banditi sono gli oli dagli odori e dai sapori sgradevoli.
L'ETICHETTA. Aiuta, è vero, ma occorre sempre leggerla in senso critico. E' importante soprattutto individuare l'azienda produttrice o confezionatrice. Questa deve



Hotel ★★★ Ristorante
ARCO del SOLE

Via Aurelia, 1992 - Cavi di Lavagna (GE)
Tel. 0185.390036
albergo.arcodelsole@gmail.com
www.albergoarcodelsole.com

ARCO del SOLE è situato in posizione tranquilla, a pochi metri dalla spiaggia. Le camere con servizi, mini-bar, TV ed Aria condizionata, hanno vista sul mare e sulle colline; alcune abilitate ed attrezzate per diversamente abili. Un grande giardino con Piscina e vasto parcheggio privato. Due sale ristorante. Wi-Fi free, Internet Point. Si accettano piccoli animali domestici.

dal 1949
BARRICO
LAVAGNA

Piazza della Libertà, 25
Lavagna (GE)
Tel. 340.7988097
barrico.lavagna@gmail.com

Locale storico, offre diverse soluzioni tra colazioni, piatti veloci, gelati artigianali e fantastici cocktail preparati con maestria.

ricondurre ad un indirizzo certo, verificabile. Il nome di fantasia è da prendere sempre con le pinze, meglio diffidare. Per questo hanno grande valore gli oli di qualità accertata e documentata come lo sono appunto quelli a marchio DOP, con un'indicazione dell'origine che esprime un volto e una storia, una identità ben precisa.

L'ACQUISTO. Deve avvenire nei luoghi giusti. Presso una catena commerciale seria, riconoscibile, o, in alternativa, direttamente dal produttore, o in frantoio.

IL PREZZO. Mai restare attratti da un prezzo basso: meglio diffidare. Stesso discorso per gli oli dal prezzo eccessivamente alto, sproporzionato. Tutto deve essere giustificato. Non è possibile tuttavia stabilire un prezzo minimo, orientativo, anche perché il mercato è pesantemente viziato dalle vendite sottocosto praticate dalla grande distribuzione. Inoltre, c'è da osservare che i prezzi sono di volta in volta cangianti anche in funzione degli eventi stagionali e climatici, o della effettiva disponibilità di prodotto sul mercato. Un extra vergine di montagna, in ogni caso, costerà di più di un olio di collina, e quest'ultimo più di un extra vergine di pianura. E' evidente che un olio della Riviera Ligure abbia prezzi inevitabilmente più elevati, ed è necessario tenerne conto.

Via Alla Chiesa 9 B
Barassi, - Lavagna (GE)
Tel. 0185.390458

• CUCINA TIPICA LIGURE •
I nostri piatti vengono sempre accompagnati da Olio Ligure DOP
In occasione del GIROLIO D'ITALIA, aperti solo 3 e 4 Dicembre

Belvedere
RISTORANTE

Con unica vista panoramica sul Golfo del Tigullio, nel suo menù di terra offre il massimo rispetto della tradizione ligure: ripieni e tortini di verdure, cima genovese, minestrone, trippa, paste e dolci fatti in casa. Il pesce è cucinato in modo semplice per conservarne la fragranza e la sapidità del nostro Mar Ligure. Il tutto accompagnato da una buona scelta di vini, in particolare quelli Liguri ottimamente rappresentati.

Via Senaxi 1, Loc. Santa Giulia · Lavagna (GE) · Tel. 0185.390552 · Chiuso il martedì · E' gradita la prenotazione

La scelta va compiuta comunque nel nome della qualità, anche se un prezzo giusto in assoluto non esiste. Chi acquista, tuttavia, possiede oggi tutti gli strumenti necessari per non sbagliare: ha più informazione qualificata, intanto, con la conseguente possibilità di poter cogliere senza incertezze la vera bontà di un olio.
IL RISPARMIO. Non ha senso risparmiare sul prezzo. La scelta va fatta sempre in relazione al rapporto qualità-prezzo-rendimento. La qualità – va rammentato – viene sempre prima di ogni altro criterio. Non ha comunque senso scegliere oli mediocri, sarebbe sciocco, visto che si pregiudicherebbe la qualità delle pietanze.
E tanto per chiarire e sciogliere ogni pregiudizio al riguardo, si sappia che con un buon extra vergine di qualità di risparmia di gran lunga. Per un più alto rendimento: se ne versa poco, quando è buono, quel tanto necessario per condire. E quel "poco", se è davvero buono, ha pure un più alto ptere condente. Ed è sufficiente infatti versare un solo cucchiaio, l'equivalente di circa 13 ml., per ottenere un condimento più funzionale. Si assumerà di conseguenza una minore quantità di grasso, quella strettamente necessaria per insaporire e rendere appetibili e digeribili i cibi. Con la qualità, si guadagna in certezza di salute e gusto.

Luigi Caricato

Spinnaker 2000

Piazza Della Libertà, 20 - Lavagna (GE) • Tel. 0185.397092

Situato nella piazza principale di Lavagna, propone una cucina regionale e una classica cucina di mare.

Caffè del Conte

caffetteria • aperitivi • lounge bar

Dal 2012 un locale caratteristico nel Centro Storico di Lavagna.

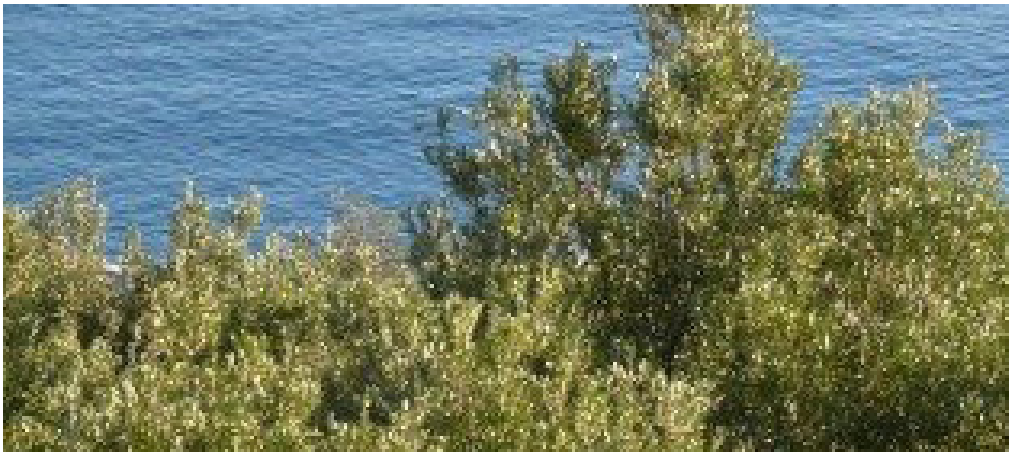
Possibilità di degustare sapori e vini del NOSTRO territorio.

Via Dante, 47 - Lavagna (GE)
Tel. 340.3278148 · bardelconte@libero.it

Caffè Del Conte

Scuola Alberghiera "CITTA' DI LAVAGNA" Lavagna Sviluppo SCRL

La vocazione turistico – ricettiva della Città di Lavagna e di tutto il territorio del Tigullio , con attività commerciali che sono basate prevalentemente su ristorazione ed attività turistico/alberghiere, ha voluto fortemente la nascita della Scuola Alberghiera "Città di Lavagna-Lavagna Sviluppo" , ente di formazione professionale, caratterizzato da professionalità e da un forte radicamento territoriale, in sintonia con l'ambiente locale e regionale.
La Scuola Alberghiera si occupa pertanto della progettazione e realizzazione di interventi formativi nell'ambito della Formazione Professionale, opera in massima parte in regime di convenzione con la Regione Liguria, presso cui è accreditata, ed è specializzata nella formazione di figure professionali del settore turistico - alberghiero e della ristorazione . L'ente, inoltre, ha diversificato ed ampliato l'area di intervento, partecipando a progetti innovativi collegati allo sviluppo e al cambiamento delle dinamiche del mercato del lavoro.
Attualmente all'interno della Scuola sono principalmente attivi:
- Percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica di Operatore della Ristorazione (sala/bar e cucina) rivolti ad allievi un uscita dalla scuola secondaria di primo grado
- Percorsi di formazione superiore per adulti/disoccupati (cuoco a cucina naturale KM0, cuoco di Bordo del Diporto, Receptionist)



Hotel Miramare ★★★

Piazza Vittorio Veneto, 20 - Lavagna (GE)
Tel. 0185.395788 · Fax 0185.014557
info@hotelmiramarelavagna.it
www.hotelmiramarelavagna.it · www.hotelmiramarelavagna.com

L' Hotel Miramare a 3 stelle si trova ad appena 100 metri dal mare e si affaccia su una delle più suggestive piazze del centro storico di Lavagna . Vicinissimo al cuore commerciale della città e ai suoi caratteristici " Caruggi " . L' Hotel occupa interamente un palazzo degli Anni Venti con le sue 35 camere : sala ristorante,bar,dehors su Piazza Vittorio Veneto, giardino interno rinnovato e parcheggio,connessione wi-fi veloce e gratuita in tutto l'hotel,spiaggia convenzionata a 300 metri, escursioni in giornata a Portofino e alle Cinque Terre anche in battello.

- Percorsi di specializzazione rivolti ad adulti disoccupati/occupati (American Barman, Eventi&Banqueting)
- Percorsi nell'ambito del programma Garanzia Giovani (Operatore della Ristorazione, Aiuto cuoco, Aiuto barman, Pizzaiolo)
- Percorsi nell'ambito dell'apprendistato professionalizzante
- Tirocini "Botteghe di Mestiere"

Nell'ambito delle attività di formazione la Scuola propone:

- Visite guidate a diverse realtà del territorio e di territori con caratteristiche ambientali diverse.
- Visite guidate a strutture alberghiere e a luoghi di produzione di prodotti enogastronomici.
- Partecipazione a tornei sportivi e a manifestazioni culturali.
- Organizzazione e partecipazione a gare e concorsi professionali .
- Organizzazione e realizzazione di eventi interni ed esterni alla Scuola (progetti di alternanza scuola/lavoro).

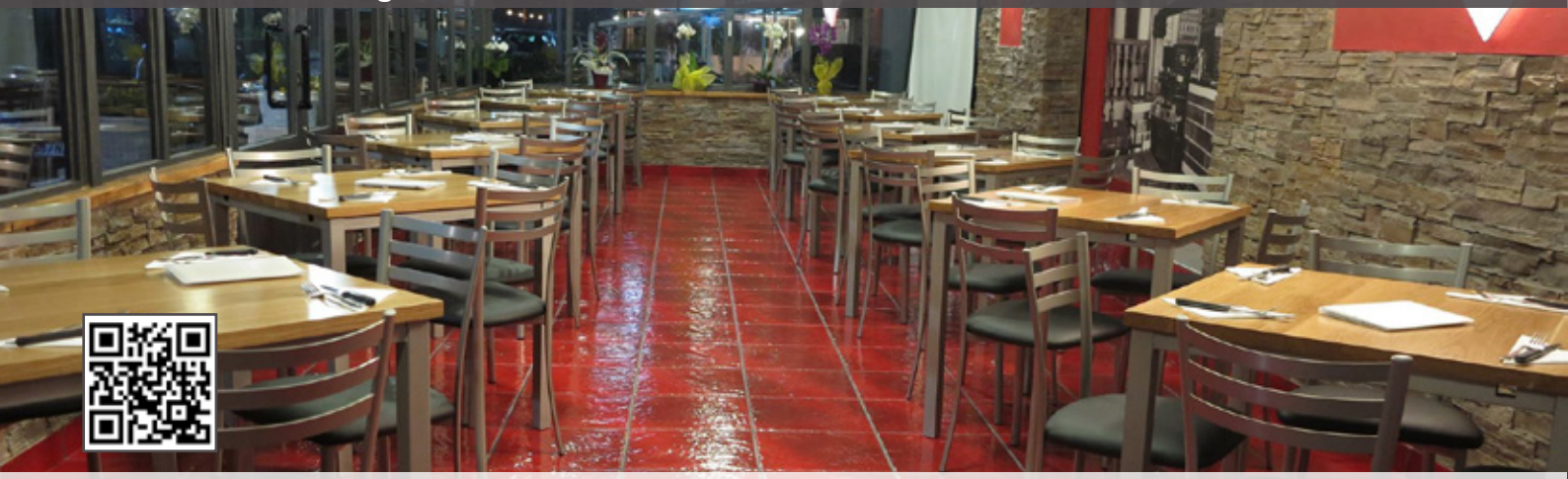
Contatti:

www.scuolalberghiera.it
info@scuolalberghiera.it
Tel. 0185.320492
Piazzale Bianchi, 1 - Lavagna (GE)

pizzeria ugo

forno a legna

Via Aurelia, 2016 - Cavi di Lavagna (GE)
Tel. 0185.395762 - www.pizzeriaugo.it



Nata nel 1968, la Pizzeria "UGO" ha da subito trovato una sua precisa collocazione nel panorama della Riviera di Levante ligure. In quarant'anni, l'offerta è cambiata con il tempo ma la qualità e la cura del dettaglio è rimasta.

IL PESTO

Le sue origini

Può sembrare strano, ma tra le salse più richieste e diffuse nel mondo occidentale, il Pesto occupa il secondo posto, preceduto solo dalla salsa di pomodoro. Una posizione di rilievo acquisita da circa un ventennio, a scapito di altre, tra cui alcune delle famose e storiche "salse madri". Chiariamo subito che il pesto non è antichissimo. Addirittura pseudo esperti lo indicano come discendente del "garum"! Lo scrittore L. A. Cervetto, autentico cronista del gusto dell'Ottocento, nella sua opera "Il Natale, il Capo d'Anno e l'Epifania nell'arte e nella storia genovese", cita molti piatti ma non il Pesto. Lo stesso Firpo, grande poeta genovese. Il Pesto, tipica salsa fredda genovese nata nel primo trentennio dell'Ottocento, deriva dall'antica Agliata (Aggiadda), la prima delle sei salse storiche da mortaio risalente al 1200, a base d'aglio pesto, con aceto, olio d'oliva e sale. Nel lungo cammino durato sei secoli, dal 1200 al 1800, aggiungendo il basilico, i formaggi, l'olio d'oliva e il sale all'aglio, e togliendo l'aceto, è nato il Pesto. La prima ricetta scritta del Pesto è certamente curiosa. Nel libro "La Cuciniera genovese" edita nel 1864 in 3.000 copie dalla Tipografia Fratelli Pagano, si cita l'impiego del formaggio olandese nel pesto (fortunatamente poi sostituito), in quanto in quel periodo Genova commerciava con l'Olanda. Il nome dell'autore della Cuciniera genovese, G. B. (Giambattista) Ratto si saprà solo nel 1867, quando fu stampata la terza edizione. Nel 1871, giunta alla sua quinta edizione, la Cuciniera genovese porta anche la firma del figlio Giovanni.
A distanza di alcuni anni, Emanuele Rossi, oltre a copiarne la ricetta, ne aggiunge molte altre, e da alle stampe il volume "La vera cuciniera genovese facile ed economica ossia Maniera di preparare e cuocere ogni

RISTORANTE
Riad
motivi
Delfino Verde

Piazza Milano, 13 - Lavagna (GE)
Tel. 0185 307087 - ildelfinoverde@libero.it

Il DELFINO VERDE è un nome suggestivo che può far pensare ad antiche leggende e ad antichi "miti" ….ma non è così! I nostri piatti sono la tradizione della cucina ligure, la buona antica cucina con i suoi sapori, i suoi gusti abbinati ai vostri desideri, ai vostri pensieri ed alle vostre esigenze. Per questo facciamo del nostro meglio per deliziarvi con la "schiettezza" e la delicatezza dei nostri antipasti, dei nostri orgogliosi "primi", con l'accuratezza dei "secondi". Il pesce alla ligure che varia dal pesce più semplice a quello più ricercato tutto con appropriati contorni per completare l'essenza del gusto.

La Lampara

Via XX Settembre, 12 - Lavagna (GE)
Tel. 0185 395770

Proponiamo specialità tipiche, creative e innovative realizzate con l'ispirazione mediterranea della moglie Patrizia. Il menù è composto da piatti in prevalenza a base di pescato del momento. La pasta fresca, la focaccia e i dolci sono tutti di nostra produzione.

genere di vivande". Ma non basta: Emerico Romano Calvetti nel 1910 dando una sua versione, fa una sintesi delle due cuciniere, riportando nella sua opera, la ricetta n° 39 " la battuta o savore d'aglio". Infatti, come citato in precedenza, il pesto deriva dall'aggiadda (agliata), una salsa che serviva per conservare i cibi cotti e per coprire gli aromi e sapori di carni troppo frollate (come le frattaglie) o già con inizio di putrefazione.

Il Pesto è nato a Genova

Chiariamo definitivamente la querelle su Pesto e Pistou. I provenzali, in particolare i marsigliesi, hanno sempre rivendicato la primogenitura di questa salsa. Niente di più sbagliato. Le prove scritte sono state fornite proprio da un provenzale. Infatti lo chef de Cuisine J.-B. Reboul, scrisse e pubblicò nel 1889 "La Cuisinière Provençale", un'opera definita in Francia "la Bibbia" della gastronomia della Provenza, lodata anche dal grande Frédéric Mistral. Nella terza tiratura della venticinquesima edizione (1991) de "La Cuisinière Provençale", a pagina 63, terza riga, si legge: 16 (numero della ricetta). Soupe au Pistou. - Cette soupe, d'origine genoise…. Che dire di più? Bastava leggere. Per chi vuole documentarsi: La Cuisiniere Provençale di J.-B. Reboul - Nouvelle Edition (Troisième tirage de la 25e Edition - Octobre 1991) - P. Tacussel Editeur - Marseille - 90 F.

La ricetta del Pesto

Realizzata e registrata da Virgilio Pronzati e Luigi Barile e proposta nei Corsi per degustatori di pesto promossi dalla Provincia di Genova
Dosi e ingredienti per 1 kg: 30% di Basilico genovese DOP (di Prà o d'altre località della Liguria); 2-3% di aglio di Vessalico (comune in provincia d'Imperia); 10-12% di pinoli di Pisa prima scelta; 20-22% di Parmigiano Reggiano Dop di almeno 36 mesi grattugiato; 6% di Pecorino Sardo Dop di 15 mesi grattugiato; 1-2% di sale grosso marino; 24-26% di olio extravergine Riviera Ligure

Via Milite Ignoto, 25 - Cavi di Lavagna (GE) · Tel. 0185.390145 · info@raieu.it · www.raieu.it

Nel 1962 Maria Dasso, moglie di Giulio Bo "raieu" il pescatore, apre nel magazzino di reti di famiglia, una piccola trattoria dove cucinare il pescato del marito. Ancora oggi lo spirito di un tempo rivive per opera delle figlie e dei nipoti. Buona parte del pesce viene pescato quotidianamente dal peschereccio di famiglia, il "Raiue II". La pasta fresca è fatta interamente in casa e i dolci proposti nel menù a parte sono preparati da nostro personale.

Ristorante
il Melograno

E' gradita la prenotazione
Aperto a pranzo sabato e domenica
Pane, pasta fresca e dolci di produzione propria
Pesce fresco di pescato
Degustazione formaggi
Cerimonie
Dehor estivo
Parcheggio riservato
Chiuso il mercoledì

Via Torrente Barassi, 8 - Cavi Borgo (GE)
Tel. 0185.390394
Mob. 349.3653944
ilmelograno.weebly.com
mauri.gazzi@hotmail.it

Il Melograno

Dop (dolce e maturo).
Preparazione: togliere le foglie di basilico dalle piantine, lavarle e farle asciugare su carta assorbente o nella centrifuga, facendo attenzione a non schiacciarle. Porre l'aglio già mondato nel mortaio, pestarlo col pestello d'olivo o di frassino fin tanto da ridurlo in poltiglia, unire i pinoli e pestare, amalgamando così i due ingredienti. Unire il basilico e il sale e schiacciare - senza più pestare - a lungo roteando col pestello, mentre con l'altra mano si fa girare il mortaio nel senso opposto, sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i formaggi e, sempre, roteando, incorporare l'olio versato a filo. Se il pesto fosse troppo denso, diluirlo con un cucchiaio d'acqua calda della cottura della pasta. Avvertenze: le foglie, necessariamente asciutte, non devono minimamente essere stropicciate, perché le vescicolette contenenti gli oli essenziali poste sulla pagina superiore della foglia, rompendosi, provocano un'ossidazione del colore e degli aromi, rendendo prima il pesto verde sbiadito-marrone o verde scuro, e poi con note verde-nero, dall'aroma solamente erbaceo. Il pesto fatto nel frullino elettrico, a parte che viene una salsa emulsionata simile ad una crema, scaldandosi per l'alta velocità si ossida in parte anch'esso e fa quintuplicare l'effetto piccante dell'aglio conferito dall'allicina (solfuro di zolfo). Il mortaio era e deve rimanere un attrezzo di cucina, poiché l'aglio pestato nel mortaio non si scalda; inoltre il sale messo assieme alle foglie di basilico, sotto l'azione roteante del pestello, le sminuzza finemente e, essendo il sale igroscopico, ne rallenta l'ossidazione. I pinoli, considerandoli un'aggiunta fatta verso la fine del 1800, possono essere anche facoltativi, benché aggiungono morbidezza per il contenuto di alcuni acidi grassi, che si trovano anche nell'olio extravergine di oliva. Obbligatorio invece l'aglio, che trova perfetta armonia col basilico genovese. Chi lo toglie (Dio lo punisca) abbia l'onestà di non chiamarlo più pesto, ma semmai salsa al basilico. Infine, perché l'olio deve essere maturo e dolce? Semplice: l'olio oltre a far da solvente per le sostanze aromatiche, conferisce il perfetto amalgama, esaltando l'aroma del basilico ed attenuando il piccante dell'aglio.

Alcune (av)versioni

Dal tipico pesto descritto, ne sono nate altre versioni perlopiù casalinghe. Sia in qualche famiglia di Genova che nelle delegazioni del ponente cittadino e dell'entroterra, è ancora abbastanza diffusa l'aggiunta finale del burro, unito insieme al pesto e sciolto nella pasta appena scolata. Uno dei motivi, è quello di supplire alla carenza di pesto, e conferire una marcata morbidezza e saporosità. Mentre in diverse località sia

Un Angolo di Recco

Piazza Podestà, 8 - Lavagna (GE)
Tel. 334.9211077 • unangolodirecco@mail.com

"...La nostra Focaccia non sarà mai abbastanza! "

Ristorante Pizzeria

Lo Scoglio

S.S. Aurelia, a solo 1 Km da Lavagna

Via allo Scoglio, 1 - Cavi di Lavagna (GE) • Tel. 0185.390196
loscoglio89@msn.com

Sulla principale via Aurelia, gestione familiare dal 1989. Specialità pesce, cucina casalinga genovese, pizza cotta in forno a legna e focaccia al formaggio.

---

antico forno Sanguineti

I NOSTRI PRODOTTI sono frutto di un'attenta ricerca fra materie prime di alta qualità e processi naturali.
utilizziamo ingredienti genuini e sani e ci poniamo l'obbiettivo di una certificazione BIO:
Olio Extravergine d'Olive raccolte & frante in Italia, Farine molto ricche di Proteine.

Dal 2011 focaccia prodotta con Olio Extravergine, Estratto di malto, Lievito Madre e Tempi Lunghi di lievitazione

La grande passione per il nostro lavoro rende i prodotti di Antico Forno Sanguineti unici ed inimitabili

Via Roma, 121, 16033 Lavagna · 0185 189 8380 · anticofornosanguineti.com · Antico Forno Sanguineti

Monna Bianca

enoteca d'autore

www.monnabianca.com

Via Dante, 56 - Lavagna (GE) • Tel. 0185.395452 • monnabianca@gmail.com

Seguici su:

Nel cuore del centro storico di Lavagna l'enoteca Monna Bianca dal 2007 propone vini selezionati italiani ed esteri, birre artigianali, distillati ed alcuni tra i migliori prodotti tradizionali liguri. Nella rilassata atmosfera del locale si possono gustare appetitosi aperitivi circondati da esposizioni artistiche o assistendo a concerti di artisti emergenti.

Il Girone dei Golosi

Vico S. Giovanni, 5
Lavagna (GE)
Tel. 0185.392943

Cucina espressa con piatti a base di carne e pesce.
Aperitivi - Piatti da asporto - Catering

La Polena

Calata Porto Turistico, 56 - Lavagna (Ge) · Tel. 0185.599584
info@lapolenaristorante.it · www.lapolenaristorante.it

Ogni giorno di ogni stagione, il nostro chef seleziona l'esperienza culinaria che unisce tradizione e innovazione, mare e montagna, in un dualismo che rappresenta l'anima di questa terra.

del Levante che del Ponente ligure, c'era e c'è (oggi molto meno) l'uso di aggiungere anche le noci e, in minor misura, addirittura il prezzemolo e le bietole. Nel primo caso, le noci potevano colmare l'assenza dei pinoli, ma non certo sostituirli degnamente. I gherigli di noci, notoriamente tannici ed amari, nonché astringenti, uniti all'imperiosità dell'aglio rendono il pesto disarmonico. Lo stesso, ma per altri motivi il prezzemolo e la bietola. L'aggiunta del prezzemolo, negativa, può essere solo dovuta alla scarsa quantità di basilico, in quanto l'aroma penetrante e deciso che esprime penalizza, soffocandolo, il grato afrore del basilico. Anche per l'uso delle bietole, vale il precedente motivo, ma al contrario: anonima ed acquosa, la bietola diluirebbe troppo l'aroma del basilico, spersonalizzandolo. Circa novanta anni fa, un noto ristoratore della riviera di levante, allungando il poco pesto con della salsa di pomodoro, lo chiamò pesto corto !! Una variante, o meglio con un ingrediente aggiunto, ci viene dal levante della provincia di Genova, in particolare dai Golfi Paradiso e del Tigullio con epicentro in Val Fontanabuona. Al Pesto aggiungono la Prescinseua (cagliata). Oltre che un'abitudine del passato, quest'aggiunta veniva ed è usata per condire le tipiche troffiette (piccole ed irregolari spirali di semola, la cui forma è ideale per trattenere il pesto ed accarezzare il palato), nate a Sori e valorizzate da Recco. Un uso che per i genovesi è deprecabile, trova invece congeniale unione per condire le troffiette e le piccagge (fettuccine) di castagne. La piacevole percezione leggermente acidula riequilibra il sapore dolce della castagna.

Le paste per il Pesto

Dando un dispiacere a molti genovesi, si può sicuramente affermare che le trenette (bavette) non sono il meglio da sposare col pesto, perché essendo una pasta secca, non assorbe come dovrebbe il condimento. E, sebbene facciano ormai parte dell'immaginario comune, trenetta deriva dal siculo tria, che a sua volta proviene dall'arabo itriyya. Il meglio sono i mandilli de saea (lasagne - dal latino laganum - quadrate di circa 10 cm di lato, cui nome deriva dai fazzolettini di seta delle nobildonne genovese dell'Ottocento), poi di seguito, le lasagnette, i

RSP IL TEMPIO DELLA FRESCHEZZA

Piazza Vittorio Veneto - Lavagna (Ge)
Paolo - Mob. 339.5342364
Roberto - Mob. 349.2917501

Mercato giornaliero a Lavagna
Prodotti sempre freschi, originali, selezionati e di qualità

Capanigra
Via Dante 12 - Lavagna (GE)
Tel. 0185 1757228
www.capanigra.it • info@capanigra.it
Birreria Artigianale con
Cucina e Pizziria

corzetti stampati (a forma di una grossa moneta con rilievi da ambo le parti) e le troffiette. Per le trofie, ossia gli gnocchi, scherzando (ma non troppo), si può affermare che il pesto è come la legge: purtroppo non è uguale per tutti. Essendo composti per almeno l'80% di patate e il 18-20% di farina (quindi ricchi d'amido), anche facendoli cuocere in acqua salata, sono sensibilmente "dolci". Per riequilibrarne il sapore, ci vuole un pesto con lievi aumenti nel sale, aglio e Pecorino Sardo.

Il Mortaio

Il mortaio di marmo è da considerare un vero e proprio utensile di cucina. Due secoli fa, entrava di diritto nei regali di nozze delle coppie genovesi. Spesso e volentieri, lo troviamo nelle case come sopramobile, ferma carta, porta fiori e chincaglierie varie e, non ultimo, per fermare la porta del terrazzo o del giardino. All'esterno è ancora peggio. Ci troviamo chiodi arrugginiti, chiavi, vasi e vasetti e, spesso, è utilizzato nel pollaio come abbeveratoio per polli e galline. E' ovvio che il mortaio non lo abbiano inventato i Liguri. Era già conosciuto ed utilizzato da Fenici, Etruschi e Romani per vari usi. La sua forma variava in altezza e grandezza ma era sempre tonda. Gli speziali già dal Trecento, come per quelli di bronzo, lo usavano per estrarre i principi attivi da bacche, fiori, semi, frutti e cortecce di varie piante. L'originale forma tonda del mortaio, fu modificata dai Liguri addirittura nel 1200, perché erano gli unici ad usarlo per farne salse e schiacciare e mescolare ingredienti per realizzarne farce e dolci. I Liguri inventarono quelle quattro protuberanze a forma di piccoli capitelli, in dialetto oegge, cioè orecchie, per sollevarlo e farlo girare. Operazione quest'ultima, necessaria per fare il pesto nel mortaio. Con gli ingredienti posti nel mortaio, facendo roteare il pestello di legno contro la parete conica del mortaio e, con l'altra mano, girarlo in senso opposto, gli ingredienti si amalgamano perfettamente. Curioso l'uso del marmo per farne un

Via Roma, 140 - Lavagna (GE) • Mob. 339.7073665 • bottega@i-toscano.it • www.itoscanoblog.wordpress.com

Via Dante, 70 - Lavagna (GE)
Tel. 0185.392727

Cucina genovese e farinata

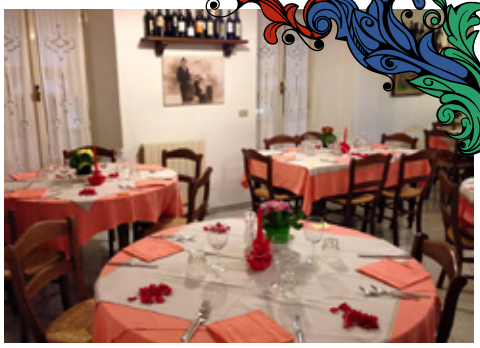
mortaio. I Romani oltre venti secoli fa, acquistavano in un piccolo centro del Carrarese, il marmo, non quello bianco e già costoso (con quello s'immolavano in busti e bassorilievi) ma quello meno poroso e con inclusioni di alcuni metalli, per farne fare le colonne esterne delle loro ricche dimore. Una consuetudine, che contribuì all'origine di Colonnata. Dodici secoli dopo, i Liguri, certamente non secondi a nessuno per parsimonia e risparmio, acquistavano lo stesso tipo di marmo per farne mortai. Quindi nasce da un progetto, il cui disegno, dava le indicazioni per la forma del mortaio. Quelli più comuni, avevano il diametro di un palmo genovese, poco più di 23-25 cm. Gli artigiani di Carrara, dal disegno di quel progetto lo realizzavano partendo da un cubo di marmo che, tagliandone a sbieco gli angoli, formava una specie di piramide. Da qui, tagliandone la punta e capovolgendolo, ne scavavano l'incavo e, all'esterno, ne scolpivano le orecchie e lo rifinivano.

ô feügo

Via Roma, 133 - Lavagna (GE) • Tel. 0185.391303

Nella nostra cucina utilizziamo solo ingredienti freschi e di prima scelta, acquistati personalmente nei mercati locali.
Non utilizziamo dadi, o insaporitori e grassi animali.

Trattoria dei Mosto



La "Trattoria dei Mosto"
è una storica trattoria
situata nel centro della Val Graveglia
con cucina tipica ligure e
quella tradizionale della valle.

Piazza dei Mosto, 15/1 - Conscenti Ne (GE) · Tel. 0185.337502 · Mob. 347.5168756
trattoriadeimosto@gmail.com

Il Pestello

Il Pestello di che materiale è fatto? Solo di legno. Nel Carrarese usano il pestello di marmo, poiché nel mortaio raffinano il sale grosso. Ma non tutti i tipi di legno vanno bene per far pestelli. Il più frequente è di legno d'olivo stagionato. Certamente un legno duro, carente in tannino, dalla fibra e dal colore particolari. Essendo anche un legno lievemente "grasso", dopo l'uso, il pestello deve essere lavato con sapone ed acqua calda, per evitare sentori di rancido. Ideali i legni di pero, melo, albicocco e frassino, stagionati almeno 2-3 anni. Negativi il castagno e il rovere, per l'alto contenuto di tannino, in particolare nel castagno. Il tannino accelera l'ossidazione degli oli essenziali contenuti nel basilico. L'altezza e spessore del pestello, deve essere rapportata all'incavo del mortaio. Un mortaio dall'incavo di 15 cm di diametro ed alto 9-10 cm (dal centro del fondo a quello del diametro), richiede un pestello dalla testa leggermente conica e lunga 8-9 cm, il diametro di 7- 7,5 cm. (poco meno della metà del diametro dell'incavo) e, col manico, dalla fine della testa, lungo almeno 12-13 cm. Le ragioni sono le seguenti: la forma, la grandezza e la lunghezza della testa del pestello, permettono di lavorare gli ingredienti su quasi tutta la parete dell'incavo, accelerando i tempi di realizzo ed evitando così l'ossidazione. Mentre la distanza che intercorre tra la testa del pestello ed il manico, evita il contatto del polso col bordo del mortaio.

Altri modi per (non) fare il Pesto

Oltre il pratico ma discutibile frullatore (meglio alcuni cutter) in uso da non molti decenni, per fare il pesto ci sono altri due modi. Il primo, e purtroppo ancor oggi in uso, è con la mezzaluna. La lama dell'attrezzo e il non breve tempo di realizzazione, fa ossidare completamente il basilico, conferendo poi al pesto sentori solamente vegetali. Lo stesso facendolo col coltello. Meglio

decisamente il tritacarne, ma con spirale in moplen e una griglia con piccoli fori. Inserendo nella tramoggia del tritacarne tutti gli ingredienti assieme, tranne l'olio che sarà aggiunto alla fine, si avrà un pesto più granuloso, ma di maggiore persistenza aromatica ed armonia.

L'abbinamento col vino

I primi piatti col pesto esigono, essendo una salsa fredda e quasi totalmente vegetale, vini bianchi giovani, profumati, secchi ma morbidi e freschi, delicatamente caldi, pieni e continui come il Riviera Ligure di Ponente Pigato e il Collio Sauvignon (se francese, un Sancerre) serviti a 10-11°c in calici medi con stelo alto. Un vero e proprio matrimonio d'amore: l'ampio profumo e la morbidezza del vino, esaltano e contengono rispettivamente, l'aromaticità del basilico e l'imperiosità dell'aglio. Se a qualcuno viene in mente di abbinarci un vino rosso, lasci perdere. L'allicina contenuta nell'aglio (solfuro di zolfo che conferisce all'aglio l'aromaticità e il piccante) e gli oli essenziali del basilico a contatto dei polifenoli del vino, conferiscono un sapore amaro e nette percezioni sgradevoli di metallico e rancido.

Pesto & Salute

Le allarmistiche campagne di stampa o da tv sulla presunta tossicità del basilico che, addirittura provochi il cancro, risalgono addirittura a 5-6 anni fa. Periodicamente sono diffuse, lasciando impauriti o sgomenti i consumatori generici di pesto, ma assolutamente tranquilli genovesi e liguri. Anzi, il bailamme suscitato nella prima settimana di novembre, lascia perplessità e sospetti. Ora che la Regione Liguria, attraverso il suo Assessorato per le politiche all'agricoltura, attualmente diretto da Giancarlo Cassini, è riuscita finalmente ad ottenere la DOP per il Basilico genovese, scoppiano come bombe, notizie nefaste sul basilico. Perché se tali ricerche hanno concreto valore scientifico, non sono state

GARIBALDI
Frantoio olive
— dal 1976 —

Via Frisolino, 110 - Ne (GE)
Tel. 0185.337204
garibaldifrantoioolive@uno.it

Frantoio olive Garibaldi é sinonimo di amore e passione per l'olio d'oliva.

La produzione dell'olio d'oliva e un fiore all'occhiello della nostra regione e noi siamo orgogliosi di farne parte da così tanti anni. Già i nostri nonni, negli anni sessanta, avevano un piccolo frantoio che dava servizio di molitura ai contadini del vicinato Poi nel 1976 ne è stato allestito uno nuovo in grado di soddisfare una clientela molto più ampia. Il nostro frantoio è situato nell'entroterra di Lavagna, in Val Graveglia nel Comune di Ne, dove l'agricoltura ha mantenuto un valore economico e va avanti grazie al duro lavoro dei contadini di vecchia e nuova generazione. Sino a metà degli anni novanta usavamo le macine in pietra per frangere le olive e il lavoro era molto più pesante di quanto non lo sia oggi ma quando si vedeva uscire l'olio dalle presse prendeva il sopravvento la soddisfazione, poi ci siamo adeguati all'avanzare della modernità e, grazie ai sacrifici dei nostri genitori, oggi frangiamo le olive dei nostri clienti con un frantoio Pieralisi di ultima generazione.

La passione per questo lavoro ci è stata tramandata dai nostri padri e noi continueremo il loro cammino nel rispetto della tradizione e della preziosa esperienza di tutti coloro che hanno a cuore il mondo dell'olivo e condividono con noi il loro amore per i suoi frutti.

La Marpea

AZIENDA AGRICOLA, AGRITURISTICA

Via Pontori, 134 - Ne (GE)
www.lamarpea.it
info@lamarpea.it

Vendita prodotti, Camere, Ristoro, Fattorie Didattiche
Silvy 328.8740800 · Denise 340.1224239

Trovate tutte le ultime notizie sull'azienda sul nostro sito e sulla nostra pagina Facebook

Nasce nel 1980 dalla passione per la vita contadina della Famiglia Garibaldi. Alleviamo bovini, suini e polli, prepariamo carne, salumi, formaggi, latte, olio, confetture, farine, miele.. L'Agriturismo offre una cucina tradizionale, ogni suo piatto viene realizzato in loco utilizzando i prodotti dell'Azienda Agricola.

inoltrate tempestivamente al Ministero della Sanità? E' vero che il basilico nella prima settimana di vita contiene tracce di metil-eugenolo (lo difendono da vari parassiti), la sostanza accusata di provocare il cancro, ma è altrettanto vero che al momento della raccolta del basilico non ce n'è più, siccome le piantine di basilico sono estirpate dopo circa due settimane di vita d'estate e quattro-cinque settimane d'inverno, e dell'altezza nettamente superiore ai 10 centimetri. Lo stesso prof. Veronesi, ex ministro della Sanità, ha chiaramente detto che il pesto non solo gli piace, ma fa anche bene.

Il Pesto nell'economia ligure

Ma a nostro parere, al di fuori delle polemiche sterili, la questione che ha sollevato il polverone, potrebbe essere di natura commerciale. Il miglior pesto si sa, è prodotto con le foglie di giovani piantine coltivate in Liguria, poiché gli oli essenziali che caratterizzano

Ristorante - Trattoria - Pizzeria

Rostio

Menù di Carne e Pesce
Stocafisso su prenotazione
Banchetti - Cerimonie
Sala riservata

CHIUSURA MERCOLEDI' SERA

Loc. Rostio, Via XXV Aprile 36 - Leivi (GE) · Tel. 0185.370305 · Mob. 392.9211329

Un soggiorno immerso nel verde

I Pinin Agriturismo

I sapori della buona terra

www.agriturismoipinin.it

Via San Michele 32/1
Chiesanuova di Ne (GE)
Tel. 340.9884340

Immerso nel verde della campagna, è situata l'Azienda Agrituristica I Pinin. Condotta dalle "pinine" Silvia, Lucia e Alessandra, tre giovani sorelle che per l'amore e la passione per la natura e i cibi genuini tramandate da mamma Roberta e papà Enrico, hanno deciso di portare avanti questo difficile compito, molto faticoso ma soddisfacente!

Garantiamo un menù a km 0, utilizzando tutti i prodotti che vengono raccolti e lavorati direttamente in azienda.

Piccola Fattoria e laboratori didattici. Eventi e cerimonie.

l'afrore del basilico (in primis estragolo, linalolo ed eugenolo) sono nella giusta proporzione e quantità, per le particolari condizioni pedoclimatiche e le particolari tecniche colturali. Se raccolte più tardi, dopo 60 giorni o più (quindi con foglie grandi), la qualità degli aromi scema, divenendo penetrante, pungente con note vegetali all'olfatto, e amare e coriacee all'assaggio. Risultato: oltre a costare sensibilmente meno di quelle di giovani piantine, daranno sicuramente un pesto ossidato e disarmonico. Altre considerazioni sono ancor più importanti: in Liguria la coltivazione del basilico coltivato in pieno campo e in serra, è di circa 68 ettari con una produzione annua dal valore di circa 9 milioni di euro. Attualmente un kg di foglie giovani di Basilico Genovese di Prà va dai 15 euro d'estate ai 20-22 euro d'inverno. Mentre il Pesto, quello buono, fresco (dura un mese conservato a +2-4°c in frigo e col 35% di basilico) ha un costo di base di almeno 20-21 euro il chilo. Ma il fatto più grave, ci viene da questi preoccupanti dati: degli oltre 500.000 milioni di vasetti di pesto venduti nel mondo, 83% (sic!) è prodotto in Giappone, Danimarca e Olanda; il 17% in Italia, e solo il 5% in Liguria! Per questo, la quasi totalità del basilico utilizzato da grandi aziende, proviene dall'Argentina, Cina, Tunisia, Israele, Cile ecc. Purtroppo secondo i regolamenti dell'Unione Europea, il pesto non può essere insignito DOP o IGP in quanto è una salsa, genere non contemplato nella lista dei prodotti da insignire con le denominazioni citate. L'unica denominazione comunitaria che può essere ottenuta per il Pesto è l'STG: Specialità Tradizionale Garantita. Come per la pizza. Ma il miglior modo per tutelare il più possibile il futuro Pesto Genovese STG, è quello di fissare obbligatoriamente, tra i sette ingredienti che lo compongono, le due Dop liguri, il Basilico Genovese e l'Olio extravergine di oliva Riviera Ligure. Ovvero l'obbligo di acquistare in Liguria i due prodotti Dop regionali. Un mezzo per aumentare le risorse del comparto agroalimentare regionale e far da traino ad altri prodotti tipici. In un prossimo futuro, la terza Dop ligure potrebbe venire dall'aglio di Vessalico. Un aglio dalle particolari caratteristiche che aumenterebbe il

"Beppa"
TRATTORIA

"Nata nel 1971, questa Trattoria, offre a pochi minuti da Lavagna un'ottima cucina con molti prodotti fatti in casa. Qui si possono apprezzare i sapori tipici della cucina ligure. Infatti, il ristorante, gestito da ben oltre 40 anni dalla famiglia della Signora Beppa, offre tradizionali primi come i ravioli al ragù, i pansotti al sugo di noci e le trenette al pesto oppure secondi come il fritto misto all'Italiana, la cima alla Genovese e molti altri..."

Graveglia di Carasco (GE)
in Via Antonio Mosto, 89-91
Tel. 0185.380725 - Parcheggio - Chiuso il Martedì

Osteria Genin

Largo Marconi, 14 (loc. Bocco) - Leivi (GE)
Tel. 0185.319056
info@osteriagenin.it
www.osteriagenin.it

..una tradizione semplice e genuina coltivata da oltre 60 anni con dedizione e amore.

livello qualitativo del Pesto, in quanto è una vera e propria biodiversità. E ne guadagnerebbe anche l'immagine del prodotto, avendo l'aglio di Vessalico un bagaglio storico che risale al 1760, anno in cui è nata la sua prima mostra mercato che, superando l'usura dei tempi e delle mode, è arrivata ai nostri giorni.
Il danno economico conferito dai vari pesto che si trovano in commercio in Italia e nel mondo – ben lontani da quello definito tradizionale o tipico – all'economia ligure è di enorme rilevanza. Sfruttando il nome Pesto (alla genovese o Genovese) molte aziende nazionali ed estero, oltre a crearsi un mercato fiorente e, conseguentemente notevoli guadagni, annullano e penalizzano il grande bagaglio storico e culturale legato al territorio d'origine. La maggior parte dei pesto in commercio contengono ingredienti che non hanno niente a che fare con quelli tradizionali. Come per tutti i generi alimentari posti in commercio, prima dell'acquisto di questi prodotti, leggerne attentamente i componenti scritti sia sulle etichette che nelle contro etichette. Per tutelare la qualità e l'immagine del Pesto Genovese dei propri associati, il Consorzio del Pesto Genovese ha creato un marchio registrato che è stampato in etichetta o apposto sulla confezione. Ma non basta. Anche tra i vari pesto dei produttori aderenti al consorzio è necessaria, maggiore chiarezza. Il consumatore va educato e rispettato. Se il Pesto è prodotto con dei semilavorati di basilico Dop e non (pasta di basilico refrigerato, surgelato ecc.) o con foglie di basilico fresco, sarebbe importante citarlo sull'etichetta della sua confezione. Non solo per le ovvie e differenti caratteristiche organolettiche a vantaggio del pesto con basilico fresco, ma anche per il prezzoli vendita: un kg di pasta di basilico ha un costo che può aggirarsi sui 3-4 euro (secondo la provenienza), mentre un kg di foglie di

FRANTOIO OLEARIO Solari Mauro

OLIO

VENDITA DIRETTA OLIO DOP E EXTRA VERGINE

Via Selaschi, 3 - Leivi (GE)
Tel. 0185.308821 · Fax 0185.319449
info@frantoiosolari.it

Il Frantoio Oleario Solari Mauro è una azienda a conduzione familiare, esistente sul territorio da 25 anni, con un nuovo stabilimento produttivo. E' situata in località San Bartolomeo, vanta oltre 600 mq di terreno ed è dotata di un impianto di ultima generazione a ciclo continuo dove dodici macchinari riescono a trattare fino a 20 quintali di olive ogni ora. Questo grande frantoio, situato in posizione strategica nel territorio comunale di Leivi, il paese dell'olio, si pone con la sua produzione come punto di riferimento per la commercializzazione del prezioso extravergine autoctono in tutto il golfo del Tigullio. Il prodotto di punta, commercializzato dallo stesso frantoio, è l'olio extravergine di oliva Dop Oro dei Solari oltre all'olio extra-vergine, in bottiglia ed in latte.

www.frantoiosolari.it

Azienda Agricola
Maria Giuditta Daneri
Produttori di Basilico Genovese
D.O.P. a Lavagna

Via Moggia, 15 - Lavagna (GE)
Tel. 0185.371193 · Mob. 329.7205537
mariagiudittadaneri@hotmail.com

Azienda Agricola
Daneri Giovanni

Produzione e coltivazione di basilico genovese in tutti i mesi dell'anno. Produzione di piantine da orto nei mesi primaverili ed estivi.

Via Moggia, 15 - Lavagna (GE)
Tel. 0185.371192 · Mob. 320.0859693
nicola.daneri@gmail.com

basilico fresco va dai 15 ai 20 euro (secondo qualità e stagione). L'esempio potrebbe essere preso dal latte: il prodotto fresco e quello a lunga conservazione.

Il Regale Basilico

Chiamato in dialetto Baxaicò e Baxeicò e comunemente basilico (dal latino basilicum), il suo vero nome botanico è "Ocimum basilicum", derivato dal greco òkimon = basilico e basileus = re: vale a dire erba regale. Anticamente in Grecia era coltivato in vasi come pianta ornamentale, lo stesso, ma anche per le virtù curative, dagli Arabi. In India era considerata una pianta sacra. Molte delle sue specie sono usate sia in medicina che nei cosmetici. Solo in Liguria era già usato in cucina. Le varietà di basilico coltivate in Liguria e che appartengono alla varietà Typica sono prevalentemente: basilico genovese gigante, basilico genovese nano e basilico genovese comune. Gli aromi caratteristici sono derivati dagli oli essenziali contenuti nelle microscopiche vescicolette della pagina superiore

Gianello
Gianello Francesco & C. s.a.s.
La qualità, dal 1960

San Salvatore di Cogorno
Via Gramsci, 2 - 16040
Telefono: 0185-380206
Telefono/fax: 0185-380112

Santa Margherita Ligure
Via XXV Aprile, 55 - 16038
Telefono: 0185-287431

Rapallo
Via Mazzini, 6 - 16035
Telefono: 0185-50458

Gianello Carni fornisce alcuni dei migliori locali della zona ed è specializzata nel settore.

www.gianellocarni.it · gianelloettore@libero.it

della foglia: estragolo, linaiolo ed eugenolo ed altri componenti minori (tannini, saponina acida, monoterpeni, sesquiterpeni, fenilpropani, flavonoidi, acido caffeico ed esculoside). Le zone di maggiore produzione in Liguria, sono in pieno campo, nella provincia di La Spezia, in particolare nel Sarzanese, in misura minore, ad Andora, Diano Marina ed Albenga nel Savonese e, limitatamente, nell'Imperiese. Mentre in serra, le zone con maggiori superfici, oltre la provincia di Savona con l'Albenganese, seguono in misura minore, l'Imperiese e il Genovesato. La zona storica ed elettiva di produzione del basilico del Genovesato, è la delegazione di Prà, vero e proprio "cru" del Basilico Genovese, insignito della DOP nel 2005. Il Ministero competente ha designato la Camera di Commercio di Genova come unico responsabile dell'ODC (Organismo Di Controllo) sul Basilico Genovese DOP.

Virgilio Pronzati

Il Ristorante La Teleferica è dotato di 250 coperti divisi in due ampie sale, è aperto tutti i giorni a pranzo, mentre a cena solo su prenotazione.
La cucina è quella della tradizione ligure, i piatti si alternano con il susseguirsi delle stagioni. La pasta per i primi piatti è preparata artigianalmente mentre le carni provengono da allevamenti della valle o delle valli limitrofe.

Via Piandifeno, 22 - Nè (GE) • Tel. 0185.339204

LAVAGNA

CONSORZIO
CENTRO STORICO
ARTIGIANI E
COMMERCIANTI

il Natale si illumina a Lavagna 2016

Luminarie, presepi, mercatini, spettacoli, proiezioni, animazione per i più piccoli, concerti ed eventi per allietare il Vostro Natale.

I MIGLIORI AUGURI DI

Buone Feste!

IL CONSORZIO CENTRO STORICO COMMERCIANTI E ARTIGIANI DI LAVAGNA

www.civlavagna.it

Via G. Latiro, 58
Sestri Levante (GE)
Tel. 0185.456884
Fax 0185.455066
info@veridea.it

VERIDEA FOOD SERVICE

www.veridea.it

Da oltre 30 anni al servizio della Ristorazione

Viale Mazzini, 284 - 16039 Sestri Levante (Ge)
Tel. 0185.43387 ♦ info@maglificiodueerre.com

maglificio Due Erre

Dal 1985 produciamo e vendiamo maglieria calata uomo e donna in 100% cashmere rifinita nei minimi dettagli con cura artigianale.
Nel nostro Maglificio avviene l'intero processo produttivo partendo dallo studio stilistico, la scelta dei colori moda arrivando fino alla maglia finita.
Nel punto vendita potete trovare la bellezza dei capi unita alla qualità dei migliori filati italiani in puro cashmere a prezzi competitivi.
Maglieria ed accessori moda dalle forme classiche e fantasiose nelle infinite nuance di colori impreziosite dalla qualità artigianale delle lavorazioni.

Seguici su:

Orari di apertura:
da Lunedi a Venerdi: 8.00 - 18.30
Sabato: 9.00 - 12.30 / 15.30 - 18.30