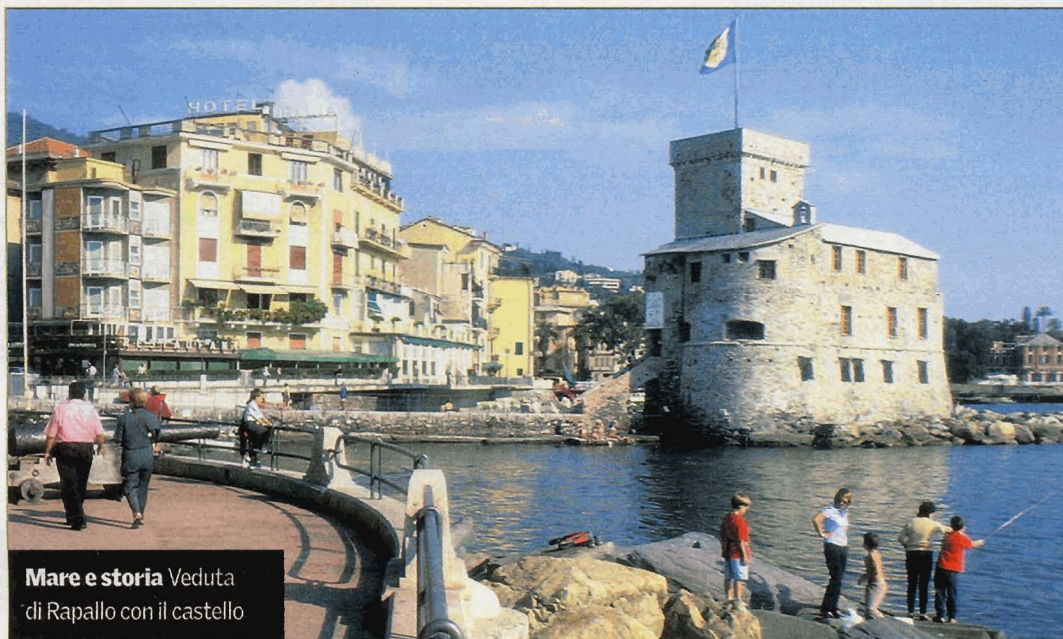


scelti per voi

SAPORI DI LEVANTE

Gli indirizzi di Slow Food su dove dormire, mangiare e fare la spesa nella Riviera ligure



Mare e storia Veduta di Rapallo con il castello

DORMIRE

Hotel Villa Fieschi

VIA REZZA 12, LAVAGNA (GE)
TEL. 0185-304400

TRE STELLE, 13 CAMERE

PREZZI: SINGOLA 60 EURO, SINGOLA SUPERIOR 68, DOPPIA 90, DOPPIA SUPERIOR 105, COLAZIONE INCLUSA

► Ospitato in un'antica villa signorile, ha camere eleganti, spaziose e confortevoli, provviste di comodi bagni, telefono, tv sat e frigobar. Possibilità di parcheggio all'interno del parco che circonda l'intera struttura. Si trova a circa un chilometro dal casello autostradale e poco meno dalla stazione ferroviaria. Il ristorante interno propone i classici piatti della cucina di territorio.

Hotel Bristol

CORSO MAZZINI 23, LAVAGNA (GE)
TEL. 0185-395600

TRE STELLE, 27 CAMERE

PREZZI: SINGOLA 52-60 EURO, DOPPIA 42-70, COLAZIONE INCLUSA

► A pochi metri dal mare, nel centro storico di Lavagna a due passi dalla stazione e dal porto turistico (uno dei più grandi della regione), si trova questo hotel. Le camere sono sobrie, funzionali, arredate con gusto e tutte dotate di servizi privati con asciugacapelli, telefono, televisione e cassaforte. Nel ristorante annesso si possono gustare specialità liguri e internazionali.

MANGIARE

U Giancu

VIA SAN MASSIMO 78
LOCALITÀ SAN MASSIMO
RAPALLO (GE)

TEL. 0185-260501

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

PREZZI: 35 EURO, VINI ESCLUSI

► Il locale accogliente, luminoso e pulitissimo può stupire per il suo inconsueto arredamento: il fumetto regna sovrano e il patron del locale si adegua teatralmente al suo palcoscenico. Ma in tavola i piatti sono reali e ben eseguiti.

Detto che il menù segue il passo delle stagioni, ecco alcuni esempi per stimolare l'appetito: focaccine fritte con formaggio, fave e salame e panissa, fiori di borragine fritti, tagliatelline di farro condite con pesto fagiolini e patate o altri condimenti vegetariani, gnocchi di patate con salsa alla zucca. E poi, per secondo, cosciotto d'agnello al forno, tortino di verdure miste, *preboggion* (erbe tipiche locali) bollito e saltato in padella, insalata d'erbe selvatiche. Finale con gelato e frutti di bosco, torta di pere e cioccolato, crostata di prugne. Vini all'altezza del menù.

Da Drin

FRAZIONE CAPRENO 66, SORI (GE)
TEL. 0185-782210

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

PREZZI: 20-22 EURO, VINI ESCLUSI

► Nata quasi un secolo fa, questa osteria si propone per la schiettezza con la quale offre le tipiche ricette di territorio. Seduti ai tavoli attorniti dalla quiete collinare – ma il mare si sente ancora – assaporate focaccine al formaggio fritte, verdure ripiene, pansoti in salsa di noci, gnocchi al pesto, lasagne al sugo di carne o di funghi, ravioli e trofiette al pesto con patate e fagiolini. Minestrone solo su ordinazione. Magistrale la cima, gradevoli il coniglio in casseruola, i funghi e il fritto misto di carni e verdure. Bene i dolci e adeguata la proposta enologica. Consigliamo di prenotare.

COMPRARE

OLIO

Frantoio Bo

VIA DELLA CHIUSA 70

SESTRI LEVANTE (GE)
TEL. 0185-481605

► Attivo dalla seconda metà dell'Ottocento, questo frantoio costituisce un punto di riferimento per una miriade di piccoli olivicoltori sparsi nel golfo del Tigullio. Naturalmente, oltre che lavorare per conto terzi, la struttura capitanata da Carlo Bo produce un proprio olio da varietà locali (lavagnina, razzola, pigiola) denominato Le Due Baie.

PANE

Panificio Barbieri

PIAZZA CAVOUR 10, CHIAVARI (GE)
TEL. 0185-308665

► Fa parte dei fornai che producono la focaccia secondo le regole del Presidio Slow Food. Quindi: niente strutto, lievitazione adeguata e sensazioni organolettiche garantite dall'uso di olio extravergine di oliva. ■