



# Aspettando e Raccontando



Percorsi ittici in Liguria dal 26 febbraio al 31 luglio 2009  
Con il contributo di



ASTI  
D.O.C.G.

*Il programma di iniziative elaborate da Slow Food Liguria intende introdurre e rievocare la manifestazione internazionale che si terrà a Genova dal 17 al 20 aprile prossimi, prende spunto dalle linee guida di Slow Fish e si focalizza sul territorio ligure la sua gente, il suo mare e la sua gastronomia.*

*Le varie iniziative sono suddivise per provincia e riportano il nome del referente locale che ha curato l'evento al quale si possono inviare richieste di informazioni o prenotazioni.*

## ***PROVINCIA DI GENOVA***

Condotta di Genova per info. Enrico Sala 335-6462596 [sala.enrico@libero.it](mailto:sala.enrico@libero.it)

**- "RIVIVENDO SLOW FISH..." UN BEL TRIS DI APPUNTAMENTI**

come promesso e preannunciato, proseguono gli appuntamenti dedicati a *Slow Fish*.

I temi della manifestazione li conoscete ormai a memoria (speriamo!), per un breve ripasso Vi rimandiamo alla precedente comunicazione del 5.3 u.s., l'enorme successo di pubblico – forse anche troppo – lo conoscete, auguriamoci solamente che l'attrattiva che ha fatto muovere oltre 50.000 visitatori non fosse solo curiosità e gastronomia, ma anche un po' di interesse e condivisione per i suggerimenti/insegnamenti proposti dalla nostra associazione ...ed è per questo – per non dimenticare!! - che ritorniamo sull'argomento con questi tre interessanti (e diversi tra loro) appuntamenti :

- **sabato 16 maggio p.v.**, visita all'allevamento a mare "Aqua" di Lavagna con pranzo a seguire (con i prodotti dell'allevamento) presso il Ristorante "Il Gabbiano" di Lavagna-S.Giulia;

- **mercoledì 20 maggio p.v.**, edizione extra (4<sup>a</sup> appuntamento) dei laboratori di degustazione vini liguri & pesce povero presso il Ristorante "La Bigoncia" (Genova Quarto);

- **martedì 26 maggio p.v.**, riedizione presso il Ristorante "Le Fragole Rosse" di Genova – Sampierdarena della cena/trasmisione andata in onda su Primocanale il 15.4 u.s., dedicata al "gelato al gamberetto di S.Margherita" ed altri prodotti della Cremeria delle Erbe.

Vediamoli dunque uno per uno, i nostri simpatici appuntamenti.

## **1) VISITA ALL'ALLEVAMENTO "A MARE" E PRANZO CON I PRODOTTI AQUA**

Li abbiamo già presentati più volte (sempre in occasione delle varie edizioni di Slow Fish) gli amici dell'allevamento "a mare" di Aqua, nello specchio d'acqua antistante Lavagna, perché ne siamo veramente innamorati; non sappiamo se sono più "amici" i pesci, **orate&branzini** che nuotano nelle reti/vasche a mare o i titolari dell'impresa, **Roberto Co** su tutti, che hanno intrapreso con notevole passione, convinzione (...e un filo di incoscienza!!) questa attività innovativa, che vive il presente ma guarda lontano lontano.

Il concetto è molto semplice da spiegare, tanto sono insalubri e malsane le vasche "a terra" dove pullulano migliaia di pesci, gonfi di antibiotici e mangimi di scarsa qualità (e dei loro liquami), all'opposto sono salutarie ed accoglienti le "gabbie a mare" dove nuotano esemplari magri, tonici e "in linea" ...una sorta di beauty center per pesci di alto livello e nobile lignaggio, seppure di allevamento!!

Certo, è intuitivo che la cura, la gestione e, soprattutto, l'approvvigionamento del pesce siano più impegnativi e laboriosi in un allevamento a mare, che comporta anche i rischi di perdite per mareggiate ed incursioni non gradite nelle vasche (soprattutto umane), ma meglio fermarsi qui nella spiegazione, se no cosa ci andiamo a fare alla visita?? Cosa ci raccontano e cosa ci fanno vedere gli amici lavagnesi??

**Sabato 16 maggio, alle ore 10.30, ci ritroviamo presso la sede/uffici di Aqua, pontile "M" del Porto di Lavagna per una iniziale spiegazione dell'attività, alle ore 11.30 circa visita alle vasche a mare con l'ausilio dei gommoni della "Mas Sub", alle 12.30 circa rientro a terra per trasferirsi al Ristorante "Il Gabbiano" (Lavagna – strada per S.Giulia, tel. 0185/390228), dove dalle ore 13.00 l'ottimo chef Massimo Masini ci accoglierà per presentarci le seguenti proposte, prevalentemente con orate e branzini dell'allevamento appena visitato ...anche da Lui, per verificare di persona :**

- Piccolo aperitivo di benvenuto in giardino

- Tris di antipasti (carpaccio di orata, tartare di branzino timo&limone, orata vapore in crema di piselli)

- Lasagna delicata di branzino al verde

- Dentice nostrano al forno (o altro pesce locale secondo mercato) con strudel di verdure

- Dessert a fantasia dello chef ...Massimo è bravissimo, abbiamo fiducia assoluta!!

In abbinamento, per restare nel territorio del "Tigullio", sapidi e sinceri vini autoctoni della Cantina/Distilleria F.lli Parma di Ne in ValGraveglia (bianchetta – anche "mossa" – vermentino e cilieggiolo ...e forse, se la meriterete, anche la grappetta finale!!)

### Note a beneficio dei partecipanti

1) In caso di tempo/mare non favorevoli, la visita si svolgerà solamente a terra presso Aqua.

2) Posti disponibili per la visita in gommone n.30/32 circa, possibilità di svolgere il restante programma anche per eventuali iscritti in eccesso e/o anche solo pranzo direttamente al Gabbiano.

3) Non è possibile partecipare alla visita a mare con "mezzi nautici propri" (di qualsiasi tipo).

4) **Prezzo comprensivo trasporto a mare € 40,00 (soci) - € 42,50 (non soci), € 32,50/35,00 solo pranzo (soci/non soci), € 7,50 solo visita a mare (per tutti).**

5) Esiste ampio parcheggio all'interno del Porto di Lavagna, € 1,50/ora.

## **2) VINI LIGURI & PESCE POVERO : SERATA EXTRA "A SORPRESA"**

Registrato l'incredibile successo dei tre appuntamenti già proposti presso il Ristorante "La Bigoncia" (ricordate, 9 marzo, 25 marzo e 6 aprile uu.ss.??), respinte numerose richieste di soci/amici che volevano raddoppiare o addirittura triplicare la loro partecipazione, abbiamo convinto **chef Corrado Carpi** a

concederci un'altra serata della serie "non è unacena, ma si mangia come ad unacena, però si paga molto meno che ad unacena"!! ...e Corrado, che oltre ad essere bravissimo nell'ideazione e nell'esecuzione dei piatti ha anche una passione ed una disponibilità infinita, non ha saputo rifiutare la nostra proposta/imposta!!

La traccia è, ovviamente, sempre quella dei vini liguri abbinati a pesce povero/inedito/negletto : **questa volta, però, tema&ingredienti top secret, ci affidiamo alla fantasia dello chef ed a quello che proporrà il mercato ...magari ci abbiniamo anche un gioco/test didattico ...e, se riusciremo, faremo intervenire un esperto del settore che ci racconterà qualcosa di quello che abbiamo assaggiato ...i posti, però, sono sempre 36 e quindi scatenatevi per la guerra all'ultimo sgabello!!**

Per quanto riguarda i vini, non potevamo disturbare nuovamente i produttori (ogni tanto devono anche lavorare in vigna ed in cantina!!) e proporremo un vino per ciascuna cantina che ha accompagnato i precedenti appuntamenti (Bisson, Il Monticello e Durin), diversi da quelli già degustati, a scelta del "nostro esperto di fiducia Maurizio Stagnitto", senza far intervenire alla serata i titolari delle rispettive aziende.

Appuntamento per **mercoledì 20 maggio, ore 20.30** al Ristorante "La Bigoncia" (Genova, Via Inf.Boscasso 10, tel. 010/3730439), prezzo € 22,50 soci, € 25,00 non soci comprensivo del dessert, che il buon cuore di Corrado non ci farà certamente mancare ...e anche qui ci fidiamo ciecamente!!

\* \* \* \* \*

## PROVINCIA DI SAVONA

### Le condotte di ALASSIO, ALBENGA-FINALE, NOLI, SAVONA

Presentano:

Rivivendo  fish

### IL PESCE DEL MARE NOSTRO

Cari soci,

con ancora vivi i rumori, gli odori e i sapori di Slow Fish, tiriamo la volata a questa serata dedicata al pesce che vive di fronte a noi. **Ottimo e spesso sconosciuto!**. La "location" del ristorante, **Lo Scoglio di Albenga**, è "più mare di così non si può" e la cucina è adeguata all'amenità del luogo. Anche col vino viaggeremo ad altissimo livello: Berremo i vini della **Cascina delle Terre Rosse di Finale**, una delle aziende più quotate della regione. Questo il menù proposto dallo Chef Giorgio Cantarella:

*Torta di acciughe*

*Sarda in saor*

*Tranci di palamita alla griglia con punte di asparago violetto di Albenga\**

In abbinamento: Terre Rosse Acerbina (vitigno lumassina)

§

*Paccheri al ragout di pagello e trombette*

In abbinamento: Terre Rosse Pigato Riviera Ligure di Ponente

§

*Sugarelli e aguglie fritte con verdure della Piana fritte  
Sgombri ripieni*

In abbinamento: Terre Rosse Apogeo (pigato 80% acciaio, 20% barrique)

§

*Sacripantina*

\*presidio Slow Food

L'appuntamento è per **Venerdì 15 Maggio** alle h.20,30 presso il ristorante **Lo Scoglio**, viale Che Guevara 40 , **Albenga** (la strada Albenga-Ceriale a ridosso della ferrovia). Euro **37,50** per i soci Slow Food, euro **42,50** per i non soci. Prenotate direttamente al ristorante tel.0182541893. Affrettatevi! I posti sono limitati.

*A presto!*

*I fiduciari*

**Condotta del "CICCIARELLO di NOLI"**

ORGANIZZA

DAL 30 MAGGIO 2009 AL 03 GIUGNO 2009 (5 giorni)

**UN VIAGGIO A CARLOFORTE in SARDEGNA in occasione della  
manifestazione "GIRO TONNO 2009"**

una manifestazione organizzata dal comune di Carloforte, che si svolgerà dal 29 maggio al 2 giugno 2009

Al centro dell'attenzione il prelibato tonno di corsa e le culture mediterranee accomunate dalla sua pesca.

Per ottenere ulteriori informazioni sulla manifestazione visitate il sito del [Comune di Carloforte](#).

Per farvi un'idea della manifestazione visitate anche il sito dedicato al [Girotonno](#) per l'edizione 2008

"Pesci e vino in tutte le salse..."

Il "Girotonno" è gastronomia, spettacoli musicali fra le banchine portuali, tradizioni locali ma

**anche cultura. Sono previsti numerosi interventi dei più famosi esperti del tonno sardi e internazionali. Presso il Centro congressi (Hotel Riviera) anche "Wine tasting", la degustazione guidata delle migliori produzioni enologiche sarde, Officine gastronomiche dal mediterraneo al Sol levante": vale a dire lezione di cucina in diretta, e "Archeosapori di Sardegna"; ricette e prodotti dell'antica e radicata tradizione gastronomica sarda".**

***Il costo dell'intero pacchetto di viaggio è di € 350,00 a persona. Al momento della prenotazione, verranno versati 100 €, validi come caparra.***

La quota comprende :

noleggio pullman GT da 50 posti, spese di passaggio ponte in traghetto, tasse portuali, gestione pratiche con la compagnia di navigazione per il pullman e l'autista, inclusi 150 km al giorno per escursioni, assicurazione (spese mediche, bagaglio ecc...). Trattamento di mezza pensione, in hotel a 3 stelle, con bevande incluse ai pasti (1/2 acqua più ¼ vino a persona), sistemazione in camere doppie con servizi privati, dalla cena del 30/05/09 alla prima colazione del 03/06/09.

Tabella di viaggio :

30 MAGGIO 2009: ore 4.00 partenza da Noli con pullman (dietro hotel Monique), ore 8.00 imbarco dal porto di Livorno, ore 14.30 arrivo a Golfo Aranci, proseguimento per Portovesime- imbarco Carloforte- arrivo previsto ore 20.00  
03 GIUGNO 2009: ore 7.00 partenza da Carloforte- imbarco per Portovesime, proseguimento per imbarco, ore 12.00 porto di Golfo Aranci, ore 19.00 arrivo a Livorno, previsto arrivo a Noli ore 23.00

**Per informazioni e prenotazioni: Attilio Olivieri cell.3409007618.**

**La quota minima per effettuare il viaggio è di 30 persone.**

**IN COLLABORAZIONE CON:**

Agenzia La Borsa dei Viaggi Via Diaz 27,r 17047 Valleggia (sv) Tel.0192160352 Fax.0192070161 [info@laborsadeiviaggi.it](mailto:info@laborsadeiviaggi.it)  
Aut. ne Prov.le Savona n.2008/175 del 15.01.2008 Partita IVA:01501960098

## **PROVINCIA DI IMPERIA**

Condotta Val Nervia e Otto Luoghi fiduciario Luciano Barbieri 3382882040

lucienbarbieri@fastwebnet.it

Condotta di Sanremo fiduciario Sergio Tron [s.st@libero.it](mailto:s.st@libero.it) 3356456336

# PROVINCIA DELLA SPEZIA

Condotta della Spezia e Cinque Terre Barbara Schiffini  
Condotta di Sarzana, Lerici Val di Magra Edmondo Colliva

[barbara@slowfoodspezia5terre.it](mailto:barbara@slowfoodspezia5terre.it)  
[edmondo@sarzanalowfood.it](mailto:edmondo@sarzanalowfood.it)

## - 6 GIUGNO – Storie Salate (il salto dell'acciuga)

*itinerario del gusto visto con una chiave di lettura che passa per la recitazione –*

ore 20,00 presso

Vecchio Maneggio di Forano Via Alta (davanti al cancello ex  
INTERMARINE) AMEGLIA

La serata percorrerà nell'immaginario espresso dalla **recitazione** il viaggio ed il relativo scambio di prodotti tra i popoli Liguri e Piemontesi mescolando arte e sapori in un turbinio di sapidità come il sale e la nostra acciuga, merce preziosa di scambio di un popolo, i Liguri, che poco altro possedevano. Una **degustazione** proseguirà l'itinerario iniziato dando sapore e profumo alle **voci** ed ai **suoni** creando un tutt'uno armonico nella misura in cui chi ascolta si saprà far coinvolgere.

Voce recitante – Luigi Camilli

Chitarra e Percussioni – Egildo Simeoni

Fisarmonica – Livio Bernardini

Gastronomia – Roberta Pelliti

Quota comprensiva di spettacolo e bouffette:

**Soci € 25**

**Non Soci € 30**

Bevande non comprese

Prenotazioni e info: condotta di Sarzana



**“...C’ERA UN MEDITERRANEO DI PESCI...”**

**LUNEDI 15 GIUGNO ORE 17 CENTRO ALLENDE**

Conferenza dedicata al mediterraneo come risorsa ittica in collaborazione con l’Associazione Mediterraneo e Legambiente.

Interverranno:

Cinzia Scaffidi direttrice del Centro Studi di Slow Food

Sebastiano Venneri Vicepresidente di Legambiente

## **I PERCORSI DELLA CONOSCENZA ALLA FESTA DELLA MARINERIA**

I percorsi della conoscenza organizzati dalla condotta spezzina di Slow Food sono un luogo dove vivere un’esperienza formativa che coinvolge tutti i sensi per approfondire le tematiche legate al mondo della pesca del territorio spezzino come nel caso dei muscoli o delle acciughe oppure per conoscere pesci che arrivano da lontano ma che hanno condizionato e arricchito il ricettario ligure, come il merluzzo, sia sotto forma di baccalà che di stoccafisso.

Tre incontri giornalieri per ogni tipologia di pesce composti da un filmato sulla pesca, da una relazione tecnica di un esperto e dal finale con degustazione in giardino di un piatto proposto dagli chef spezzini che si alterneranno con ricette tradizionali o frutto della loro creatività, in abbinamento con i vini delle piccole aziende delle Cinque terre, dei Colli di Luni e delle Colline di Levante.

Gli chef:

Matteo Guastini-Antica Trattoria Cerretti-Ponzò; Alessandro Schiffini; Agostino Galletti-A cantina de mananan-Corniglia; Luca Scatena; Elia Fico-Fico Quaranta Careghe-LaSerra; Rosanna Canzio-Il Ciliegio-Monterosso;

**LUOGO DI SVOLGIMENTO E RECEPTION PRENOTAZIONI : CENTRO ALLENDE**

**GIORNI -12-13-14 GIUGNO**

**ORARIO DI INIZIO PERCORSO 11-18-21**

**VENERDI 12 GIUGNO : “IL MERLUZZO**

**SABATO 13 GIUGNO : “LE ACCIUGHE DEL MAR LIGURE”**

**DOMENICA 14 GIUGNO: “ I MUSCOLI SPEZZINI”**

Il percorso è composto da:

un aperitivo di benvenuto con i vini spezzini, la visione di un filmato di circa 10 minuti dedicato alla pesca e da un conversazione con un pescatore o esperto di pesca e di pesce e dalla degustazione di un piatto a cura di uno chef spezzino che farà una dimostrazione pratica della ricetta. Nelò caso delle acciughe ci sarà anche la dimostrazione della salagione delle acciughe.

L'ingresso è gratuito, è necessaria la prenotazione indicando il giorno e l'ora prescelta a :  
[gianfranco@slowfoodspezia5terre.it](mailto:gianfranco@slowfoodspezia5terre.it) oppure 331-2120086. <http://www.festadellamarineria.it/>

È possibile prenotare in loco nelle giornate degli eventi salvo esaurimento posti  
Si raccomanda la massima puntualità.

**I SOCI SLOW FOOD RICEVERANNO UN OMAGGIO DALLA CONDOTTA**

**LUGLIO**

**FEZZANO- cena con i pescatori**

SARZANA

**GIUGNO data da definire**  
**STORIE SALATE: IL SALTO DELL'ACCIUGA**  
[www.sarzanalowfood.it](http://www.sarzanalowfood.it)

## **GLI OSTI E I RISTORATORI LIGURI VI INVITANO A .....”MANGIAMOLI GIUSTI”**

Per tutelare la biodiversità ittica attraverso un consumo responsabile, una maggiore cultura gastronomica e più ampie possibilità di piacere a tavola, anche valorizzando il consumo delle specie di pesce neglette perché più fastidiose da pulire o da cucinare ma che possono invece offrire momenti straordinari di soddisfazione gastronomica.

TUTTI I LOCALI CHE HANNO ADERITO ALL'INIZIATIVA presenteranno il menu o il piatto di Slow Fish in maniera visibile contraddistinto dal logo della manifestazione e dal simbolo del pesciolino.

LA RASSEGNA DURERA' FINO ALLA FINE DI LUGLIO.

## **Ristoranti della Provincia di Genova**

Hanno aderito all'iniziativa :

- **Ristorante "Il Gabbiano"** (Lavagna, strada per S.Giulia, tel. 0185 390228), menu completo € 23,00 vini esclusi con prenotazione 2/3 gg per reperimento pesce;
- **Ristorante "La Voglia Matta"** (Genova Voltri, tel. 010 6370600), menu completo € 28,00 vini esclusi, il mercoledì e giovedì;
- **Ristorante "Voltalacarta"** (Genova Via Assarotti 60r, tel. 010 8312046), con due serate dedicate al tema, il 2 e 16 aprile pp.vv.
- **Caffè degli Specchi**, taglierini aglio e olio e peperoncino e rossetti, sgombro affumicato "in casa" su vellutata di piselli;
- **Al Solito Posto** (Bogliasco-Pontetto), *tian* di acciughe e patate
- **Osteria dell'Acquasanta**, insalata di stoccafisso, acciughe ripiene al forno e *bagnun*, buridda di seppie;
- **Il Genovino**, frittelle di baccalà, acciughe impanate e fritte;
- **Barisone**, piatti classici (acciughe, stoccafisso), ma anche *nasellotti in guazzetto, bolliti e alla piastra;*
- **Ristorante "Baldin"**, pesce lama in crosta di patate con tartare di capperi e pomodorini, sgombro con panura di pinoli, *bagnun di acciughe;*
- **La Forchetta Curiosa** (P.zza Negri- Teatro Tosse), solo nell'imminenza di *Slow Fish*, tartare di sugarello, tortino di acciughe, *mandilli de sea* con ragù di pagello, triglie all'arancia (secondo mercato).

Hanno altresì comunicato la loro disponibilità, con riserva di specificare modalità e/o piatti prescelti : *Axillo, Bruxaboschi, La Bigoncia, La Rose en Table.*

## Ristoranti della Provincia di Savona

### ALASSIO:

I MATETTI - viale Hambury 132 (Aurelia)- tel.0182646680 \*

OSTERIA D'ANGI - via Vittorio Veneto 106 (Budello)- tel. 0182648487 \*

RISTORANTE PANAMA - via Brennero 37(Budello) - tel. 0182646052

### ALBENGA:

IL PERNAMBUCCO - viale Italia 35 - tel. 018253458

OSTERIA DEL TEMPO STRETTO - Regione Rollo Inferiore 40(Aurelia) - tel. 0182571387 \*

OSTERIA DEI LEONI - vico Avarenna 1(Centro Storico) - tel 018251937

\* I locali con l'asterisco sono su Guida alle Osterie d'Italia 2009

Tutti avranno in menù almeno un piatto di pesce di tradizione ligure (o anche un menù completo).

## SAVONA:

La Condotta di Savona segnala un'altra iniziativa legata a "mangiamoli giusti"; Infatti l'amico Franceri ed il suo staff dell'Angolo dei Papi, nel centro storico di Savona propongono un menu dedicato a Slow Fish privilegiando il pescato locale meno consueto. Prepareranno per Aspettando Slow Fish questo menu nei mesi di marzo e aprile 2009:

*La tradizione*  
menù de

*"l'angolo dei Papi"*



*Tartare di sugarello agli agrumi*

o

*Piccolo cappon magro rivisitato*

e

*Chicche di ceci*

*in sauté di pomodoro fresco e gamberi*

o

*Canelloni di baccalà in salsa al basilico*

e

*Buridda di stoccafisso*

*antica ricetta*

prenotazione obbligatoria L'angolo dei Papi, vic<sup>o</sup> del marmo, Savona tel. 019 854 263

Il Fiduciario Slow Food Savona *Filetto di ombrina in crosta di taggiasche*

Vincenzo Ricotta – tel.fax 0198401205- 335381121 – [vricotta@tiscalinet.it](mailto:vricotta@tiscalinet.it)

*Latte dolce fritto*

**ASPETTANDO SLOWFISH a Bergeggi**  
*Kavioli dolci*

*Un calice di Vermentino o Pigato*

€ . 40.00

**Da Venerdì, 3 Aprile 2009 –**

**RISTORANTE HOTEL OROVERDE –**  
**strada comunale alla Gola s. Elena 11,17028 Bergeggi (Savona)**

Nel panorama delle offerte che gli operatori di Bergeggi stanno attivando per Slow Fish 09

OroVerde, ristorante, propone appuntamenti per i fine settimana a partire **da Venerdì 3 Aprile 2009 per ogni fine settimana fino a fine maggio**. Una nuova struttura ricettiva con servizio ristorante affacciata sul golfo di Bergeggi immersa nel verde degli ulivi di prima collina con piscina e servizi comuni. Un luogo di relax con vista impareggiabile sulla Area Marina Protetta. Lo chef del locale propone :

Carpaccio di palamita del mare ligure con sorbetto al basilico e crudite' di carciofi di Albenga  
Baccalà mantecato su crema di polenta in cialda di pistacchi di Bronte e pomodori secchi

*Gnocchetti al radicchio tardivo con pesce lama e insalatina di erbe fini*

*Pescato del giorno steccato con olive taggiasche e asparagi violetto*

*Semifreddo al chinotto di Savona con croccante al sesamo e salsa di agrumi canditi*

*Selezione Vino locale.*

*Quota di partecipazione alle serate : - Soci Slow e ass.ni collegate E. 35,00 , non soci E. 40,00 .*

Offerta pernottamento week-end Slow Fish 09 :

1 notte camera doppia in B&B E. 60.00 ,  
2 notti camera doppia in B&B E.. 120.00  
3 notti camera doppia in B&B E. 150.00

Prenotazione obbligatoria: Hotel Ristorante OroVerde, strada comunale alla Gola s. Elena 11,17028 Bergeggi tel. 019 85 98 53, mob. 334 84 97 184, info@hoteloroverde.it , www.oroverde.it

Cordiali Saluti! Il Fiduciario Slow Food Savona

Vincenzo Ricotta tel.fax 0198401205 335381121 vricotta@tiscalinet.it

## **Ristoranti della Provincia di Imperia**

**BORDIGHERA**

*I Ristoranti aderenti al DESCU RUNDU: CARLETTO*

*IL TEMPO RITROVATO*

*LA CICALA*

*ROMOLO AL MARE*

*MANGIARGE'*

*Presentano: a cena con il pesce sostenibile "Poveri...ma buoni"*

nei giorni: 22,23,24,25,26 MARZO

per info Condotta Val Nervia e Otto Luoghi fiduciario Luciano Barbieri 3382882040  
lucienbarbieri@fastwebnet.it

## Ristoranti della Provincia della Spezia

**Presenteranno nel loro menu quotidiano un piatto dal ricettario della cucina ligure di Levante utilizzando il pescato locale delle specie non alla moda ma ricche di sapore**

*Le osterie segnalate sulla guida "Osterie d'Italia2009":*

|                                  |                         |                    |
|----------------------------------|-------------------------|--------------------|
| <i>Il Ciliegio</i>               | <i>Monterosso</i>       | <i>0187-817829</i> |
| <i>A Cantina de Mananan</i>      | <i>Corniglia</i>        | <i>0187-821166</i> |
| <i>La Ripa del Sole</i>          | <i>Riomaggiore</i>      | <i>0187-920143</i> |
| <i>Autedo</i>                    | <i>Marola La Spezia</i> | <i>0187-736061</i> |
| <i>Picciarellò</i>               | <i>Marola La Spezia</i> | <i>0187-779237</i> |
| <i>Inferno</i>                   | <i>La spezia</i>        | <i>0187-29458</i>  |
| <i>Da Gianni</i>                 | <i>La Spezia</i>        | <i>0187-717980</i> |
| <i>Vicolo Intherno</i>           | <i>La Spezia</i>        | <i>0187-23998</i>  |
| <i>Secondini</i>                 | <i>Sarbia La Spezia</i> | <i>0187-701345</i> |
| <i>Antica Trattoria Cerretti</i> | <i>Ponzò</i>            | <i>0187-926277</i> |
| <i>Gli Amici</i>                 | <i>Varese Ligure</i>    | <i>0187-842139</i> |
| <i>Ca du Chittu</i>              | <i>Carro</i>            | <i>0187-861205</i> |
| <i>La Panzallegra</i>            | <i>Sarzana</i>          | <i>0187610666</i>  |
| <i>Il lupo</i>                   | <i>Sarzana</i>          | <i>0187-622619</i> |

*E inoltre i ristoranti:*

|                              |   |                    |
|------------------------------|---|--------------------|
| <i>Peve Negro</i>            | <i>largo S.Michele,10 La Spezia</i>       | <i>0187-702666</i> |
| <i>Hostaria Leon d'Oro</i>   | <i>via Baracchini 16 la Spezia</i>        | <i>1087-702295</i> |
| <i>Sevieri</i>               | <i>via F.lli Rosselli</i>                 | <i>0187-751776</i> |
| <i>I Capitelli</i>           | <i>piazza Matteotti, 38 Sarzana</i>       | <i>0187-622892</i> |
| <i>L'Archivolto</i>          | <i>via Mascardi, 11 Sarzana</i>           | <i>0187-627247</i> |
| <i>La Cantina dl Vescovo</i> | <i>via Mazzini,82 Sarzana</i>             | <i>0187-621943</i> |
| <i>Ottone I</i>              | <i>piazza Matteotti, 30 Sarzana</i>       | <i>0187-624924</i> |
| <i>Osteria dei sani</i>      | <i>via Torrione Testaforte,11 Sarzana</i> | <i>0187-620829</i> |

# Aspettando e Raccontando

Slow  
fish