

Imperia - Calata Cuneo

18-19
settembre
2010



mareterra
di liguria

il gusto di un territorio

il mercato, le degustazioni, l'olio, il vino,
gli incontri, la musica

www.slowfoodliguria.it

mareterra è... di liguria

... **MERCATO** per «vivere» i sapori della produzione ligure di qualità, compresi i **Presidi Slow Food**, piccoli produttori custodi della biodiversità alimentare

... **ENOTECA** per degustare **oltre cinquanta etichette** delle migliori cantine liguri

... **CIBO DI STRADA** per assaporare la tradizionale **focaccia al formaggio di Recco** o lo stuzzicante **cartoccio di pesce fritto**

... **OLEOTECA** per assaggiare, con gusto, **una fine selezione** di extravergini regionali

... **PANINOTECA** per assaporare il panino **“rivisto” in ottica Slow Food**, quando un cibo quotidiano di-venta succulenta prelibatezza

... **INCONTRI** per **conoscere e-ascoltare-personaggi** che raccontano la loro storia degustando un calice di buon vino

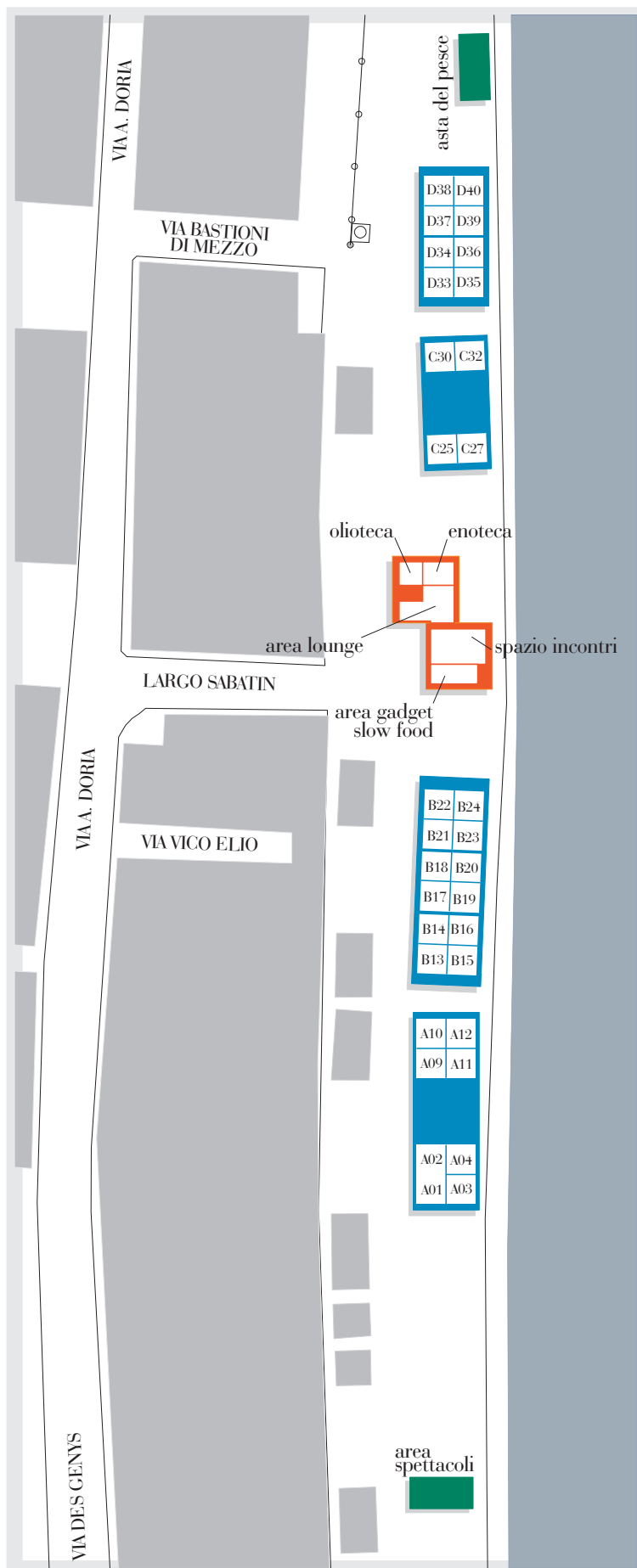
... **PRESENTAZIONI** per chiaccherare – domenica ore 17,00 - con **Cinzia Scaffidi, direttrice del Centro Studi Slow Food Italia** e autrice del libro "Guarda che mare" presso la **Pinacoteca Civica in Piazza Duomo a Porto Maurizio**

... **ASTA DEL PESCE** per acquistare, **al giusto prezzo**, il pesce migliore direttamente dai pescatori

... **MUSICA** per ascoltare **sabato la Banda fraudolenta** in uno spettacolo itinerante pronto a coinvolgere e divertire il pubblico di tutte le età e **domenica, i Lou Dalfin** con le loro millenarie **melodie occitane** amalgamate all'energia travolgente della **musica rock**

... **ORARI** : sabato e domenica 11,00 - 23,00

Gli espositori



- | | |
|---------|--|
| B 24 | - |
| D 35 | Allevatori del Gallo Nero della Val di Vara, nuovo Presidio Slow Food 2010 |
| B 22 | Azienda Agricola Barbara Saltarini |
| B 16 | Azienda Agricola Castellarone |
| D 33 | Azienda Agricola Donati |
| A 03 | Birrificio del Golfo |
| A 04 | Birrificio Maltus Faber |
| B 17 | Consorzio Alta Valle Scrivia |
| D 37 | Consorzio di tutela e valorizzazione del fagiolo bianco di badalucco, pigna e conio, comitato di Conio, Presidio Slow Food |
| A 10 | Coop. "A Resta" Aglio di Vessalico, Presidio SlowFood |
| B 21 | Coop. Il Teccio |
| D 40 | Dalpian Il sottobosco |
| C 25-27 | Focaccia di Recco |
| B 13 | Francesco Guglielmi, Carciofo di Perinaldo, Presidio Slow Food |
| A 11 | Fratelli Sacco |
| D 38 | I formaggi del Boschetto |
| B 14 | Il Fornaio |
| B 19 | Il Genovese |
| B 15 | La Magnolia |
| C 30-32 | Legapesca, Coop "Il Gagollo", Coop Colombo |
| D 34 | Macelleria Salumeria Giacobbe |
| A 01-02 | Panini Slow (dobbiamo ancora trovare il nome) |
| B 18 | Parco Naturale Regionale dell'Aveto |
| A 09 | Piante aromatiche Davide Bacci |
| B 23 | Pietro Guglielmi, Acqua di fiori d'arancio |
| B 20 | Produttori e Allevatori di razza Cabannina, nuovo presidio Slow Food 2010 |
| D 36 | Ravioli Antica Genova |
| D 39 | Stroscia di Pietrabruna |
| A 12 | Vivai Montina |

LEGENDA AREE

- | | |
|--|------------------|
|  | SPAZI ESPOSITIVI |
|  | AREE ATTIVITÀ |
|  | SPAZIO SLOW FOOD |

Il mercato

Il consumo è tutt'altro che un fatto privato e non può essere affrontato badando solo al prezzo e alla qualità. Il consumo è un atto che riguarda tutta l'umanità perché dietro a questo nostro gesto quotidiano si nascondono problemi di dimensione mondiale che toccano le politiche sociali e l'ambiente.

Le città sono sempre state caratterizzate dal loro mercato, aspetto ancora molto più presente in molti Paesi del cosiddetto Terzo Mondo e che da noi spesso subisce la concorrenza dei grandi centri commerciali.

È il mercato ad animare le strade, i portici e le piazze dei centri abitati, forte dei suoi colori, dei suoi profumi, delle sue voci che creano un'atmosfera unica e coinvolgente.

Il mercato di **MareTerra di Liguria** sarà questa fotografia: accogliendo la migliore produzione artigianali locali.

Si potrà girovagare, assaggiare, conoscere, parlare direttamente coi produttori ed acquistare le loro produzioni.

I produttori:

Birrificio del Golfo

Via Valdilocchi, 2

La Spezia (SP)

Tel. 393 9873607

E-mail: birrificiodelgolfo@infinito.it

Stefano Tonarelli ha improntato la linea del suo microbirrificio alla tradizione anglosassone, dall'impianto alla formula delle ricette, passando per il reperimento delle materie prime. Le birre - tutte ad alta fermentazione - si caratterizzano per l'impiego di luppoli sotto forma di fiori e vengono confezionate sia in fusti sia in bottiglie.

Azienda Agricola "I formaggi del boschetto" di Aldo Lo Manto

Albenga (Sv)

Regione Boschetto, Frazione Bastia

Tel. 0182 20687 - 339 4167938

Produttore del Presidio Slow Food della Toma di pecora brigasca, Aldo Lo Manto, titolare dell'azienda Il Boschetto, produce formaggi utilizzando tecniche e strumenti legati alla tradizione millenaria della transumanza.

Ravioli antica Genova di Siri Daniela

Tiglieto (Ge)

Via C. Colombo 2

Tel. 010 929038

E-mail: danielasiri@libero.it

Il raviolo, che in un passato remoto a Genova si chiamava "gè in preixun" (bietole in prigione), è un piccolo scrigno ricco di tradizione come di apporti individuali. Esagerando un pochino, si potrebbe sostenere che ogni famiglia ha il suo modo di fare il ripieno. Un ripieno le cui radici sono contraddittorie: è stata una maniera geniale per utilizzare gli avanzi dei banchetti della nobiltà o, al contrario, una scelta consapevole che considera quanto di meglio può offrire il mercato? Bene, qualunque sia l'origine Daniela propone questa pasta secondo le ricette di una volta.

Macelleria Salumeria Giacobbe

Sassello, (Sv) Piazza Rolla, 7 Tel. 019 724118

Da molto tempo sinonimo di qualità, freschezza e tracciabilità, i prodotti della Macelleria Salumeria Giacobbe confermano la concretezza dell'impegno di questa tradizione di famiglia.

La Magnolia di Ivana Toro

Quiliano (Sv)

Località Roviasca,

Via Bossolo, 2

Tel. 338 2651926

All'ombra di una magnifica magnolia, da cui prende il nome questa piccola realtà casearia, è ancora possibile trovare, oltre a molti formaggi sempre lavorati a latte crudo, la storica "Giuncata", formaggio di estrema delicatezza e ormai di grande rarità.

Consorzio della focaccia col formaggio di Recco

Recco (Ge)

Via Vittorio Veneto 36/16

Tel. 0185 730 748

E-mail: info@focacciadirecco.it

www.focacciadirecco.it

Costituitosi nel 2005, Il Consorzio della focaccia col formaggio di Recco sta seguendo con serietà e caparbia l'Istanza IGP presso il Ministero delle politiche Agricole per l'ottenimento della certificazione tanto ambita. Il Consorzio conta oggi ben 19 aziende associate e dislocate nei quattro comuni in cui la tradizione della focaccia col formaggio è storicamente radicata: Recco, Sori, Camogli e Avegno.

Il Genovese di Nicora e Panizza

Genova,

Via della libertà 42R Tel. 010 56495 - 347 8009701

E-mail: r.panizza@fastwebnet.it
www.pesto.net

Roberto Panizza, organizzatore del campionato mondiale del pesto a mortaio, ha recentemente iniziato a produrre in prima persona un pesto tradizionale fedele alla classica ricetta usando materie prime di altissima qualità.

Il Fornaio

Sanremo,
Corso Matuzia, 209
Tel. 0184 661583
E-mail: ilfornaioSNSanremo@libero.it

Produzione limitata e qualità eccellente: pasta madre, acqua, sale e un pizzico di miele sono gli ingredienti naturali per un pane di altri tempi. Il Fornaio produce anche la focaccia ligure con olio extravergine di olive taggiasche proveniente dall'azienda familiare e la tradizionale Sardenaira sanremasca.

Piante aromatiche di Davide Bacci

Albenga (Sv)
Reg. Oliveto Terraconiglio 20
Tel. 329 8117251
E-mail: davide@ballacoicinghiali.it

Tutte le varietà di piante aromatiche della macchia mediterranea unite ai preziosi consigli di Davide, vero esperto nell'arte della coltivazione di questi tesori della nostra terra.

Azienda Agricola Castellarone

Imperia
Loc. Castellarone
18010 Montalto Ligure
Tel. 333 8109850
E-mail: agricastellarone@libero.it

L'azienda Agricola Castellarone, alla coltivazione di piante officinali e aromatiche unisce il sapere di Romeo, erborista e di Doriana, guida ambientale ed escursionistica.

Vivai Montana

Cisano Sul Neva (Sv)
Via Nuova, 15
Tel. 0182 59 50 33 Fax 0182 59 51 86 E-mail:
info@vivaimontina.it
www.vivaimontina.it

Nei giardini dei Vivai Montana c'è un fascino bucolico che attraversa tutte le stagioni, dalle sfumature colorate del momento della fioritura a quelle del periodo della raccolta della frutta. Uno sguardo attento va al progetto di recupero delle qualità dei "frutti dimenticati" della Liguria.

Cooperativa "A Resta"

Vessalico, (Im)
Frazione Lenzari
Via Villa, 1
Tel. 338 6710534
E-mail: roberto48@libero.it

Presidio Slow Food dell' Aglio di Vessalico: la cooperativa riunisce gli agricoltori che coltivano completamente a mano, su piccoli appezzamenti di montagna, quest'aglio antico. Aroma delicato, sapore intenso e leggermente piccante fanno di quest'aglio un prodotto con una tradizione che si tramanda fin dal 1600.

Birrificio Maltus Faber

Genova – Rivarolo (GE)
Via Fegino, 3
Tel. 340 1230069
E-mail: info@maltusfaber.com
www.maltusfaber.com

Fausto e Massimo vantano un'esperienza tutt'altro che breve, il loro birrificio, di impronta marcatamente belga, produce birre ad alta fermentazione, rifermentate in bottiglia.

Il profilo aromatico desiderato è ottenuto dalla scelta del lievito e dalla conduzione della fermentazione evitando l'uso di spezie.

Cooperativa "Il Teccio"

Calizzano (Sv)
Via Santa Rosalia, 4
Tel: 335 1349845
E-mail: coopilteccio@gmail.com

Questa cooperativa riunisce i produttori del Presidio Slow Food della castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo. I tecci sono piccole costruzioni in pietra dove anticamente con una tecnica particolare si essiccavano le castagne. Ancora oggi, nei castagneti dell'Alta Valle Bormida, si trovano tecci attivi nascosti fra alberi secolari. Con la farina ottenuta dalle castagne essiccate si producono dolci eccellenti.

Francesco Guglielmi

Perinaldo (Im)
Via Matteotti
Tel. 338 3981160
E-mail: francescoguglielmi@alice.it

Produttore del Presidio Slow Food del Carciofo di Perinaldo, Francesco Guglielmi è molto impegnato per il rilancio e la riscoperta dei prodotti della sua terra. Questa particolare varietà di carciofo, coltivata esclusivamente nella zona di Perinaldo è inconfondibile per le sue qualità organolettiche e per la forma tondeggianti.

Consorzio di tutela e valorizzazione del fagiolo Bianco di Badalucco, Conio e Pigna

Comitato di Conio (Im)

Frazione Conio

Via I Maggio, 1

Tel. 0183 54963 – 328 6948620

E-mail: anna.librando@gmail.com

Presidio Slow Food del fagiolo bianco di Badalucco, Conio e Pigna questo particolare fagiolo proviene dalla Spagna ma è storicamente radicato nelle usanze di questi paesi. L'uso gastronomico tradizionale prevede diverse preparazioni e ogni paese ha un piatto tipico: a Pigna il piatto simbolo è la capra e fagioli, a Conio lo "Zemin" (zuppa di fagioli, verdura e carne), a Badalucco i "Friscioi" (Frittelle).

Associazione Allevatori razza Cabannina

Rezzoaglio (Ge)

Località Scabbiamara, 4

Tel. 0185 263175 - 335 6299 577

info@petramartina.com

La cabannina è l'unica razza bovina autenticamente ligure o, per meglio dire, autoctona della Val d'Aveto, nell'entroterra di Chiavari. Qui esiste una frazione, nel comune di Rezzoaglio che si chiama Cabanne, e si dice che proprio gli abitanti di queste poche case, nel tempo, abbiano selezionato i capi migliori. Ne sono rimasti 200, ma all'inizio del XIX secolo le cabannine erano circa 40 mila. Una razza rustica, piccolina, dal manto scuro con la caratteristica fascia chiara (la riga mulina) sulla schiena, ottima per i pascoli magri di questa zona e da poco recuperata a un passo dall'estinzione. Nuovo Presidio Slow Food ligure in anteprima a MareTerra.

Associazione Gigante Nero d'Italia della Val di Vara

Varese Ligure (Sp)

Piazza Vittorio Emanuele 27

Tel. 320 4136320

E-mail: stagnaroluciano@gmail.com

La razza avicola "Gigante nera d'Italia" è una razza selezionata nel 1929 dal Pollaio Provinciale di Genova e pressoché scomparsa nel dopoguerra. L'obiettivo della selezione, al tempo, era ottenere un pollo da carne di dimensioni molto grandi (il maschio può superare i cinque chili di peso). La razza è mansueta e ottima covatrice, ha piumaggio completamente nero con riflessi verdi metallici, la cresta grande, color rosso vivo, è unica, a cinque punte, i bargigli sono grossi, l'occhio scuro. Il tempo di accrescimento è di un anno circa. E' una grande pascolatrice ed è molto rustica quindi, adatta a un allevamento in libertà. Le sue carni sono ottime, molto più scure sulle cosce che sul petto: indicatore fondamentale che segnala che il pollo ha pascolato, e quindi ossigenato molto la

muscolatura. Nuovo Presidio Slow Food ligure in anteprima a MareTerra.

Consorzio Alta Valle Scrivia

Busalla (Ge)

Via XXV Aprile 17

Tel. 320 0816502

E-mail: info@consorzioaltavallecrivia.com

Il Consorzio agricolo Alta Valle Scrivia - le Valli dell'Antola raccoglie le principali aziende agricole e agrituristiche dell'Alta Valle Scrivia: in tutto una cinquantina di soci tra coltivatori diretti, imprenditori agricoli e proprietari di terreni. Il comune denominatore è l'amore per il proprio territorio, per il proprio lavoro e per una comune "etica" nel fare le cose.

Parco Naturale Regionale dell'Aveto

Borzonasca (Ge)

Via Marrè 75/A

Tel. 0185340311

E-mail: parcoaveto@libero.it

Il Parco Naturale Regionale dell'Aveto è situato nell'entroterra ligure, nell'estremità orientale della provincia di Genova ed interessa parte dello spartiacque ligure padano e alcune delle cime più alte dell'Appennino Ligure. L'area protetta presenta una grande varietà e ricchezza di ambienti: prati e pascoli, faggete, zone umide, emergenze geomorfologiche, floristiche, faunistiche e mineralogiche. L'attività dell'uomo ha poi modellato questo territorio lasciando significative testimonianze storico - artistiche.

Pietro Guglielmi

Vallebona (Im)

Piazza Libertà, 17

Tel. 0184 250621

E-mail: piedeberna@libero.it

Figlio d'arte nella preziosa tecnica della distillazione dei fiori d'arancio amaro, Pietro è ben il settimo in una famiglia che dal 1856 si è perfezionata in questa preparazione.

L'acqua di fiori d'arancio è un raro e finissimo prodotto del nostro territorio da riscoprire con gradevole sorpresa.

Azienda Agricola Donati

Rezzo, (Im)

Via Garibaldi, 4

Tel. 338 3894575

Quando si parla di formaggi a latte crudo ci si vuole riferire solo a quei prodotti derivanti da una materia prima, il latte, non sottoposta a nessun trattamento termico. Tale prodotto è caratterizzato dal mantenimento della flora microbica nativa

acquisita nell'ambiente, che contribuisce alla caratterizzazione organolettica dei formaggi. Nel pieno rispetto di questa tecnica, l'Azienda Donati produce formaggi e burro artigianale nell'alta Valle Arroscia.

Fratelli Sacco

Genova-Prà Via Branega 45 Tel. 010 663214

E-mail: pesto.sacco@libero.it

Dal 1831, cinque generazioni di una famiglia che ha dedicato la propria vita alla coltivazione del basilico e alla sua trasformazione in un pesto inconfondibile.

Azienda Agricola Barbara Saltarini

Santuario di Rezzo

Tel. 338 4246595

Barbara porta la testimonianza di una vera e propria scelta di vita: licenziatasi da un negozio dov'era impiegata, circa una decina di anni fa, ha iniziato la sua attività casearia con 15 capre. Ora ne ha circa 200 e produce un'eccellente formaggio a latte crudo in un piccolo laboratorio situato nella canonica dell'antico Santuario di Rezzo, un posto ed una storia più unici che rari.

Legapesca

Legapesca porterà alcuni esempi di pescatori liguri

che con consigli e assaggi faranno testimonianza della bontà del cosiddetto "pesce povero".

L'asta del pesce, oltre a far rivivere un'antica tradizione dei mercati di una volta, offre la possibilità di acquistare il pesce appena pescato ad un prezzo giusto, direttamente dai pescatori.

Dalpian "Il Sottobosco"

Tiglieto, (Ge)

Località Acquabuona

Tel. E Fax: 010 929298

E-mail: info@dalpian.it

www.dalpian.it

Nei pressi della bella e famosa abbazia cistercense di Tiglieto si trova quest'importante realtà agricola dedita alla produzione dei frutti di bosco coltivati senza l'ausilio di prodotti chimici. Da questi e da altre qualità di frutti sempre di produzione propria sono prodotti anche confetture, liquori, sciroppi e gelatine.

Associazione Stroschia di Pietrabruna

La stroschia (dal dialetto stroscià, cioè rompere) è un dolce tipico della Riviera ligure di ponente e in particolare del paese di Pietrabruna fatto con l'olio extravergine d'oliva, piacevole riscoperta di una tradizione un po' dimenticata nel resto della nostra regione.

L'Oleoteca

La storia dell'olivicoltura ligure vanta una tradizione millenaria e ha rappresentato per lungo tempo un valido sostegno per l'economia regionale. In epoca più vicina, tuttavia, pur potendo contare su un ambiente pedoclimatico sostanzialmente ideale, questa coltivazione ha mostrato il fianco a problemi legati ad alcune limitazioni di carattere territoriale e alla debole struttura produttiva dovuta ad aziende in prevalenza piccole e oliveti non più giovani con una resa media bassa. Tale situazione ha portato un forte aggravio dei costi di produzione, non sempre compensato da prezzi di mercato remunerativi: la scarsa redditività ha così portato, verso gli anni Sessanta del secolo scorso, a una consistente riduzione della superficie destinata all'olivicoltura. Oggi, in controtendenza, si assiste invece ad una ripresa della coltivazione, che peraltro assolve anche un'importante funzione idrogeologica di contenimento dei versanti, contribuendo alla caratterizzazione del paesaggio. Non sono estranei a questo cambiamento di rotta l'impegno di molti giovani motivati che tornano alle attività agricole, così come le diverse iniziative a livello regionale riguardo a nuove tecniche di ristrutturazione dell'olivicoltura e a investimenti per la trasformazione (molti frantoi si sono modernizzati) e commercializzazione del prodotto. La produzione, che si differenzia per quantità e cultivar secondo le quattro province, è mediamente orientata all'ottenimento di buoni risultati in termini di qualità.

Le Aziende:

Massimo Allavena
Pigna (Im)
Via Carriera Piana, 76
Tel. 338 5817258
massimo.allavena@libero.it
Coltivazione convenzionale
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con brucatura a mano
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
1 **Passoscio**

Baglietto & Secco
Villanova d'Albenga
Via Roma, 137
Tel. 0182 582838
Fax 0182 582286
info@bagliettosecco.it
www.bagliettosecco.it
Coltivazione convenzionale
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
2 **Fiore**

Benza Frantoiano
Dolcedo (Im)
Via Dolcedo, 150
Tel. 0183 280132
Fax 0183 281968
info@oliobenza.it
www.oliobenza.it
Coltivazione convenzionale
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
3 **Dolcedo**

Canaiella
Savona
Via Canaiella, 4
Tel. 019 860190 – 348 7966111
Fax 019 8386623
info@canaiella.it
www.canaiella.it

Coltivazione biologica
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con brucatura a mano
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
4 **Canaiella Dop RL Riviera del Ponente Savonese da agricoltura biologica**

Cinque Effe
Chiusanico (Im)
Località 5 F
Strada Provinciale per Cesio
Tel. e fax 0183 52744
info@azienda-agricola5f.com
www.azienda-agricola5f.com
Coltivazione biologica
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con brucatura a mano
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
5 **Gerini da agricoltura biologica**

Sandro Gagliolo
San Damiano – Stellanello (Sv)
Località Casa Bianca, 1/1
Tel. 338 3216315
sandrogagliolo@inwind.it
Coltivazione convenzionale
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua a due vie
Vende in azienda

In degustazione:
6 **L'oro di Angin**

Patrizio Gamba
Apricale (Im)
Località Foa
Tel. 339 1262157
Fax 0184 208321
gambapatrizio@libero.it
www.biolivataggiasca.com
Coltivazione biologica
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
7 **Terre del Mistero da agricoltura biologica**

Gocce d'Olio
Villa Faraldi (Im)
Via Lepanto, 2
Tel. 0183 41118 – 333 3906626
Fax 0183 41118
gagli1@libero.it
www.goccedolio.it
Coltivazione convenzionale
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta meccanizzata
Estrazione percolamento
Vende in azienda

In degustazione:
8 **Cru Carpanaud; Mosto di olive taggiasche**

L'Uga Murella
Borghetto d'Arrosia
Frazione Cavenola
Via Baldoimi, 7
Tel. 348 0367568
info@ugamurella.it
www.ugamurella.it
Coltivazione integrata
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
9 **Almeoli**

La Baita
Borghetto d'Arrosia
Frazione Gazzo
Tel. 0183 31083
Fax 0183 31324
info@labaitagazzo.com
www.labaitagazzo.com
Coltivazione integrata
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con brucatura a mano
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
10 **DOP RL Riviera dei Fiori**

Azienda agrituristica La Bicocca
Rapallo (Ge)
Via Landea 4/6
Tel: 0185272380 3472116051
labicocca@alice.it
www.labicocca.eu
Coltivazione: integrata
Varietà: Lavagnina, Pignola del
genovesato, Olivastro
Raccolta: Manuale e con agevolatori
Estrazione: continua a due fasi

In degustazione:
11 **Madonna Nera**

La Taggiasca
Castellaro (Im)
Via Mazzini, 2
Tel. 0184 43463 – 335 5344415
gianseco@gmail.com
www.olivataggiasca.com
Coltivazione integrata
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
12 **Cru Beiza**

Renato Labolani
Apricale (Im)
Località Pian del Soglio
Tel. 335 5376358
Fax 0184 209956
Coltivazione integrata
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta meccanizzata
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
13 **Albareu**

Lucchi e Guastalli
Santo Stefano Magra (Sp)
Località Vincinella
Tel. 0187 633329
Fax 0187 696399
frantoio@frantoiolg.com
www.frantoiolg.com
Coltivazione integrata biologica
Varietà coltivate Razzola, Leccino,
Frantoio
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
14 **DOP RL Riviera di Levante**

Olio Roi
Badalucco (Im)
Via Argentina, 1
Tel. 0184 408004
Fax 0184 407800
info@olioroi.com
www.olioroi.com
Coltivazione integrata
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
15 **Dop RL Riviera dei Fiori Cru
Gaaci; Dop RL Riviera dei
Fiori Carte Noir**

Ranise
Imperia
Via Nazionale, 30
Tel. 0183 767966

Fax 0183 763700
info@ranise.it
www.ranise.it
Coltivazione convenzionale
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
16 **Dop RL Riviera dei Fiori**

Roberto Rebaudo
Pigna (Im)
Regione Pagan
Tel. 347 3223375
info@alpagan.it
www.alpagan.it
Coltivazione convenzionale
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
17 **U Giarùn**

Frantoio Riso
Andora (Sv)
Via Divizia, 114 A
Tel. 0182 86150
Fax 0182 88306
Coltivazione convenzionale
Varietà coltivate Taggiasca, Colombina,
Pignola
Raccolta con agevolatori
Estrazione tradizionale
Vende in azienda

In degustazione:
18 **Selezione Raccolto**

Uliveto Saglietto
Imperia
Frazione Poggi
Via Carli, 21
Tel. e fax 0183 651308
info@saglietto.it
www.oliosaglietto.com
Coltivazione integrata
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
19 **Saglietto**

Francesca Zerbone
Testico (Sv)
Frazione Ginestro
Via Poggio, 6
Tel. 0183 273177 – 328 2211304
zerbafra@libero.it
www.agriturismoilpoggioginestro.it
Coltivazione integrata
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua
Vende in azienda

In degustazione:
20 **Il Poggio di Ginestro**

Giacomo Zerbone
Testico (Sv)
Frazione Ginestro
Via Poggio, 6
Tel. 0183 273177 – 328 2211304
zerbafra@libero.it
www.agriturismoilpoggioginestro.it
Coltivazione integrata
Varietà coltivata Taggiasca
Raccolta con agevolatori
Estrazione continua

Vende in azienda

In degustazione:
21 **Il Poggio Selezione Filoni**

L'Enoteca

Regina piccola e scoscesa, la Liguria vanta una viticoltura antica, un tempo “ingarbugliata” per l'assai differenziata conformazione orografica dei territori, per il frazionamento della proprietà terriera, per gli innumerevoli vitigni – importati da ogni dove nel corso dei secoli – che i contadini piantavano tra le pietre, su piccoli appezzamenti strappati ai boschi o negli spazi tra coltivazioni di ortaggi e fiori. Ora la viticoltura ligure è cresciuta e si trovano ottime produzioni in tutte e quattro le provincie. Ci sono voluti una ventina di anni per cambiare, con curve e svolte, ma finalmente l'abbozzo è diventato una fisionomia dai contorni delineati. La ricerca della miglior materia prima ha visto i bianchi, in pole position, confermando la vocazione regionale verso questa tipologia. Anche in Liguria i vigneron riflettono sul futuro e, in molti, hanno posto la questione ambientale al primo posto. Nonostante il metodo più diffuso di coltivazione rimanga quello convenzionale, non mancano esperienze meno invasive, che tendono in una prima fase a utilizzare meno chimica possibile e tutto ciò fa ben sperare per il prossimo futuro.

Le Cantine:

A Maccia

Ranzo (Im) 18020
Frazione Borgo
Via Umberto I, 54
Tel e fax: 0183
318003info@amaccia.it
www.amaccia.it

In degustazione:

- 1 RLP Pigato 2009
- 2 RLP Rossese 2009
- 3 U Rosau 2009

Az. Agr. Possa di Bonannini

Samuele-Heydi
Riomaggiore (Sp) 19017
Via Signorini, 91
Tel. 0187 920959
www.possa.it

In degustazione:

- 4 Cinque Terre 2008
- 5 Cinque Terre 2007

Bruna

Ranzo (Im) 18020
Frazione Borgo
Via Umberto I, 81
Tel. 0183 318082
aziendagricolabruna@libero.it

In degustazione:

- 6 RLP Pigato 2009 “Le Russeghine”
- 7 RLP Pigato 2009 “Majè”

BioVio

Albenga (Sv) 17031
Frazione Bastia
Via Crociata, 24
Tel. 0182 20776giobatta.vio@alice.it
www.biovio.it

In degustazione:

- 8 RLP Pigato Ma René 2009
- 9 ICT Colline Savonesi Rosso Bacilò 2009

Cascina delle Terre Rosse
Finale Ligure (Sv) 17024
Via Manie, 3
Tel. 019 698782

In degustazione:

- 10 RLP Pigato 2009
- 11 Apogeo 2009

Cascina Feipu dei Massaretti
Località Massaretti 7, Bastia

Albenga (Sv) 17031
Tel. e fax: 0182 20131
info@aziendamassaretti.it

In degustazione:

- 12 RLP Pigato La Palmetta 2009
- 13 ICT Colline Savonesi Granaccia 2009

Durin

Ortovero, (Sv) 17037
Via Roma, 202
Tel. 0182 547007
info@durin.it
www.durin.it

In degustazione:

- 14 ICT Colline Savonesi Matetta 2009
- 15 RLP Pigato I S-cianchi 2009
- 16 ICT Colline Savonesi Alicante 2008
- 17 ICT Colline Savonesi Granaccia 2008

Cantine Litàn

Riomaggiore (Sp) 19017
Via Matteotti, 32 F
Tel. 347 6430987
litanfc@libero.it
www.litan.it

In degustazione:

- 18 Cinque Terre “Costa de Sera” 2009

Claudio Vio

Vendone (Sv) 17032
Frazione Crosa
Tel 0182 76338
claudio.vio@libero.it

In degustazione:

- 19 RLP Vermentino 2009
- 20 RLP Pigato 2009

Enoteca Bisson

Chiavari (Ge) 16043
Corso Gianelli, 28
Tel.e fax: 0185 314462
bisson@bissonvini.it
www.bissonvini.it

In degustazione:

- 21 Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese “U Pastine” 2009
- 22 ICT Colline del Genovesato Rosso 2008

Ka' Mancinè

Soldano (Im) 18036
Frazione San Martino
Piazza Otto Luoghi, 36
Tel. 0184 289089
kamancine@libero.it
www.kamancine.it

In degustazione:

- 23 Rossese di Dolceacqua
- 24 Beragna 2009

Il Monticello

Sarzana (Sp) 19038
Via Groppolo, 7
Tel. 0187 621432
Fax. 0187 1851432
az.agrilmonticello@tin.it

In degustazione:

- 25 Colli di Luni Vermentino 2009

Il Torchio

Castelnuovo Magra (Sp) 19030
Via Provinciale, 202
Tel. 0187 67405
agriturismolavalle@libero.it

In degustazione:

- 26 Colli di Luni Vermentino 2008

La Pietra del Focolare

Ortonovo (Sp) 19034
Via Dogana, 209
Tel. e Fax: 0187 662129
lapietradelfocolare@libero.it

In degustazione:

- 27 Colli di Luni Vermentino Villa Linda 2009
- 28 Colli di Luni Vermentino Solarancio 2009

La Rocca di San Nicolao

Chiusanico (Im) 18023
Località Gazzelli
Via Maistri 1/a
Tel 0183 52614
Fax 0183 52850
info@laroccadisannicolao.com
www.laroccasannicolao.com

In degustazione:

- 29 RLP Vermentino 2009
- 30 RLP Vermentino 2009

Laura Aschero

Pontedassio (Im) 18027

Piazza Vittorio Emanuele, 7
Tel. 0183 710307
Fax. 0183 299667
lauraaschero@uno.it

In degustazione:
31 RLP Vermentino 2009
32 RLP Pigato 2009

Luigi Bianchi Carenzo
Diano San Pietro (Im) 18013
Via Isabella Lantero, 19
Tel. 0183 429072

In degustazione:
33 RLP Vermentino 2009

Maria Donata Bianchi
Diano Aretino (Im) 18013
Loc. Valcrosa
Via Marea
Tel. 0183 498233
info@aziendagricolabianchi.com
www.aziendagricolabianchi.com

In degustazione:
34 RLP Vermentino 2009
35 RLP Pigato 2009

Ottaviano Lambruschi
Castelnuovo Magra (Sp) 19033
Via Olmarello, 28
Tel e fax: 0187 674261
info@ottavianolambruschi.com
www.ottavianolambruschi.com

In degustazione:
36 Colli di Luni Vermentino
Sarticola 2009
37 Colli di Luni Rosso Maniero
2009

Poggi dell'Elmo
Soldano (Im) 18036
Corso Verbone, 135
Tel. 338 4736742
guglielmi.g@libero.it
www.poggioelmo.altervista.org

In degustazione:
38 Rossese di Dolceacqua 2009
39 Rossese di Dolceacqua
Superiore 2008
40 Rossese di Dolceacqua
Superiore 2008 Elmo I

Sancio
Spotorno (Sv) 17028
Via Laiolo, 73
Tel. 019 743255
cantinasancio@libero.it

In degustazione:
41 RLP Pigato 2009

Tenuta Anfosso
Soldano (Im) 18036
Corso Verbone, 175
Tel. e Fax 0184 289906
tenutanfosso@libero.it
www.tenutanfosso.it

In degustazione:
42 Rossese di Dolceacqua
Superiore 2008
43 Rossese di Dolceacqua
Superiore Luvaira 2007
44 Rossese di Dolceacqua
Superiore Poggio 2007

Terre Bianche
Dolceacqua (Im) 18035
Località Arcagna
Tel. 0184 31426

terrebianche@terrebianche.com
www.terrebianche.com

In degustazione:
45 RLP Vermentino 2009
46 Rossese di Dolceacqua 2009

Vis Amoris
Imperia 18100
Località Caramagna
Strada Molino Javé, 23
Tel. 3483959569 – 335 1848798
visamoris@libero.it
www.visamoris.it

In degustazione:
47 RLP Pigato Domé 2009
48 RLP Pigato Sogno 2009

