Assaggia la Liguria

LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA

OLIO DOP RIVIERA LIGURE

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE

BASILICO GENOVESE D.O.P.

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA

Ogni volta che abbiamo l'opportunità di legare assieme tutte le eccellenze gastronomiche liguri (olio, basilico e vino, in questo caso) pensiamo si tratti di una occasione da non perdere.
È il caso del progetto "Assaggia la Liguria", attraverso il quale cerchiamo di diffondere agli operatori del settore ed ai consumatori maggiore consapevolezza della variegata produzione agricola ligure.
Una produzione limitata nelle quantità, -e non potrebbe essere altrimenti nella nostra bella ed impervia Liguria- ma dalle grandi potenzialità in termini qualitativi.
Dal nostro punto di vista, quello della viticoltura, riscontriamo quotidianamente il sempre maggior apprezzamento dei vignaioli liguri, considerati "eroici".
Con "Assaggia la Liguria", olio, basilico e vino, si sono uniti per 12 serate che hanno allietato i palati di tanti liguri e di tanti turisti, grazie alle preparazioni dei migliori ristoranti della nostra Regione.
In questa piccola pubblicazione potrete vederne un racconto per immagini, con la speranza di incontrarvi presto in uno dei tanti angoli del buon gusto di Liguria.

Daniele Montebello
Presidente Enoteca Regionale della Liguria

OLIO DOP RIVIERA LIGURE

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE

Il Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure salvaguarda e promuove un olio, integralmente certificato per origine e qualità, aggregando persone, prima ancora che agricoltori e frantoiani. Persone orgogliose del proprio lavoro, ostinato e prezioso, su fasce collinari e dentro paesaggi rurali, sovente terrazzati da muretti a secco, dove l'oliva dona il meglio di sé.
Qui si tratta di olio autenticamente extravergine, alimento degli alimenti, piacere del gusto e nutraceutico, certamente ligure. Occorre dunque sottolineare che in una bottiglia DOP Riviera Ligure (inconfondibile grazie al "collarino" numerato giallo del Consorzio di tutela) il cliente incontra un'identità territoriale che racconta usi, sapienze, valori. Essa rende il nostro olio sinonimo di Liguria, l'uno non prescinde dall'altra. DOP Riviera Ligure è infatti un "mosto" soggetto ad un disciplinare di produzione e il sistema dei controlli lo garantisce conforme ad un protocollo di qualità che percorre la produzione dalla raccolta delle olive sino al confezionamento finale dell'olio. Come in passato, questa e non altra è — e sarà — sempre la qualità più forte che noi proporremo ai consumatori così come ai ristoratori sensibili, affinché le tavole siano buone alleate alla terra.

Carlo Siffredi
Presidente Consorzio per la Tutela dell'Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure

CONSORZIO PER LA TUTELA BASILICO GENOVESE DOP

Questa pubblicazione è dedicata ai ristoranti che, utilizzando il Basilico Genovese DOP come ingrediente caratterizzante dei loro piatti, dimostrano la loro attenzione verso il territorio Ligure e la sua agricoltura.

È stato un vero piacere come presidente del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP partecipare a questa iniziativa poiché evidenzia il ruolo chiave dei ristoratori che interpretano l'arte gastronomica partendo dagli ingredienti preziosi delle eccellenti produzioni agricole locali.

Durante le serate gastronomiche e scorrendo questa selezione di ricette abbiamo constatato come il nostro prodotto non solo sia l'ingrediente indispensabile del celebratissimo pesto genovese, ma si presti in maniera sorprendente per sviluppare ricette nuove e interessanti, intimamente legate al nostro prodotto e alla Liguria.

Mario Anfossi

Presidente del Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP

OLIO DOP
IVIERA
IGURE
OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

Assaggia la Liguria
Vino Ligure DOP
del Ponente
RIVIERA LIGURE
DI PONENTE

Assaggia la Liguria
LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO

“Assaggia la Liguria”

Le tre filiere

“Assaggia la Liguria” è un percorso di conoscenza. Tre filiere di prodotti con certificazione DOP e IGP realizzano insieme un complesso di attività sul territorio tali da valorizzare la Liguria attraverso i suoi prodotti di eccellenza, certificati e garantiti. Ci sono i vini DOP e IGP e poi l’olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure e il Basilico Genovese DOP.
Si parla di produzioni non massive, ma di qualità elevata.
Si tratta di prodotti presenti nei ristoranti del circuito Liguria Gourmet. Proprio in questi locali si sono svolte cene-evento in cui il menu è legato proprio all’impiego delle eccellenze liguri.

I commensali sono stati coinvolti dall’esperienza di gusto e da una informazione completa relativa al patrimonio della produzione territoriale. Gli stessi ristoranti hanno ricevuto un espositore didattico a fogli staccabili con testo italiano e inglese: i clienti potranno così portare con sé un ricordo tangibile di un ulteriore viaggio: quello nel gusto ligure, ammaliante anche se prodotto da una terra difficile e schiacciata tra mare, terra e cielo e lavorata da millenni da persone tenaci e volitive.

OLIO DOP
RIVIERA
LIGURE

RIVIERA
LIGURE
Riviera Ligure di Ponente
PIGATO

Le ricette

Polpo croccante su crema di Basilico Genovese DOP

Chef: **Umberto Squarzati**
Ristorante: **Vitturin**
Via dei Giustiniani, 48, 16036 Recco GE - Tel. 0185 720225

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 gr polpi
- 500 gr patate quarantine
- 1 bouquet di Basilico Genovese DOP
- Sale e pepe q.b.
- Olio evo DOP Riviera Ligure

PREPARAZIONE

Prendere i polpi e levare la testa; dividere i tentacoli e metterli a cuocere sottovuoto per 3 ore e mezza.

Lavare il Basilico Genovese DOP e pestarlo nel mortaio insieme alle patate bollite tagliate a pezzetti, un pizzico di sale e abbondante olio evo DOP Riviera Ligure fino a renderlo una crema omogenea.

Cuocere il polpo su una griglia molto calda, in modo che l'esterno risulti quasi croccante.

Per la presentazione del piatto stendere qualche cucchiaio della crema di Basilico Genovese DOP nel piatto ed adagiare sopra tre tentacoli di polpo.
Condire con un filo di olio evo DOP Riviera Ligure.

Vermentino Colline di Levanto DOP

Liguria Gourmet

Acciughe ripiene con trombette e Basilico Genovese DOP

Chef: **Simone Motzo**
Ristorante: **La Ruota**
Spianata Luigi Varese, 25, 18100 Imperia IM - Tel. 0183 61206

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 40 acciughe
- 500 gr trombette in fiore
- 2 uova
- 100 gr pangrattato
- 2 bouquet Basilico Genovese DOP
- 2 spicchi d'aglio
- 10 gr pinoli
- 1 cipolla di Tropea tritata
- 3 pomodori cuore di bue
- 10 gr bottarga di muggine
- Olio evo DOP Riviera Ligure

PREPARAZIONE

Pulire le acciughe avendo cura di togliere la spina centrale mantenendo i filetti uniti.
Preparare la farcia: lavare e tagliare a rondelle le trombette.
Versare le trombette nel soffritto di olio evo DOP Riviera Ligure, aglio e cipolla, cuocere a fiamma viva fino a raggiunta cottura.
Una volta raffreddate, inserire le trombette in un robot da cucina con il Basilico Genovese DOP e frullare aggiungendo le uova una alla volta.
Incorporare metà del pangrattato fino al raggiungimento della consistenza desiderata, aggiustare di sale.

Stendere 20 acciughe in una teglia unta con la pelle rivola verso il basso.
Applicare su ogni acciuga un cucchiaio di farcia. Inserire al centro dell'acciuga 3 o 4 pinoli. Coprire con le restanti 20 acciughe con la pelle rivolta verso l'alto.
Applicare una leggera pressione, cospargere di pan grattato e infornare con uno spicchio d'aglio a 180° per circa 20 minuti. Durante la cottura tagliare i cuori di bue a spicchi e cospargerli con polvere di bottarga.

Per l'impiattamento, appoggiare l'acciuga sul pomodoro e accompagnarlo con misticanza e fiori di zucca.

Cinque Terre DOP

Liguria Gourmet

VIETATO
FUMARE

Flan di Basilico Genovese DOP con coulis di pomodoro datterino e ricotta di capra

Chef: **Mathias Gualducci — Nicola Cito**
Ristorante: Il **Genovese**
Via Galata, 35 R, 16121 Genova - Tel. 010 8692937

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 gr Basilico Genovese DOP
- 100 gr patate bollite
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 100 gr panna liquida
- 3 pomodori
- 40 gr ricotta di capra
- 30 gr olive taggiasche disidratate
- Olio evo DOP Riviera Ligure
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Tritare il Basilico Genovese DOP, le patate tagliate a cubetti, l'uovo, il tuorlo, la panna, sale e pepe. Riempire 4 stampini da panna cotta con il composto e cuocerli a 130° per 20 minuti.

Mentre il flan cuoce sbucciare i pomodori dopo averli sbollentati in acqua bollente e frullarli insieme all'olio evo DOP Riviera Ligure, sale e pepe.
Frullare a parte anche la ricotta fino a renderla cremosa.
Versare nel piatto di portata la coulis, posizionare il flan al centro, apporre qualche goccia di ricotta e spolverare con le olive taggiasche disidratate.

Colline del Genovesato Pigato IGP

Liguria Gourmet

TE ROSSA

Baccalà brandato con patate, olive taggiasche, pinoli ed erbe aromatiche della riviera mantecato all'olio evo DOP Riviera Ligure

Chef: **Alessandro Patané**
Ristorante: **Boma**
Via dei Tornitori, 2/3, 17019 Varazze SV - Tel. 019 934530

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 gr baccalà senza pelle e lische
- 500 gr patate pulite
- 50 gr pinoli
- 50 gr olive taggiasche
- Erbe aromatiche miste q.b.
- Olio evo DOP Riviera Ligure

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore o in pentola per 10 minuti le patate tagliate a pezzi grossi ed aggiungere nella stessa pentola il baccalà per ulteriori 10 minuti. Scolare e riporre in una ciotola.

Preparare un trito con pinoli, olive taggiasche e le erbe aromatiche a piacimento quali prezzemolo, Basilico Genovese DOP, origano e timo.
Unire il trito nella ciotola e condire con l'olio evo DOP Riviera Ligure e un pizzico di sale.

Con un cucchiaio lavorare il composto sino a renderlo sminuzzato.
Servire ancora tiepido creando delle chenelle oppure in stampi del formato desiderato.

Liguria di Levante Bianco IGP

vermentino, trebbiano toscano, malvasia non aromatica

Ravioli matti di Prescinsêua con salsa al Basilico Genovese DOP e pinoli tostati

Chef: **Marco Pernati**
Chef di partie dei primi: **Andrea Bavestrello**
Ristorante: **Manuelina**
Via Roma 296, 16036 Recco (GE) - Tel. 0185 720779

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per l'impasto di castagna:

- 100 gr farina di castagne
- 400 gr farina Manitoba
- 5 uova
- 60 gr acqua

Per il ripieno:

- 350 gr prescinsêua
- 100 gr parmigiano
- 1 uovo
- Sale, pepe q.b.

Per la salsa al basilico:

- 2 bouquet di Basilico Genovese DOP
- 100 gr olio evo DOP Riviera Ligure
- 3 gr aglio fresco
- Sale, pepe q.b.

Per la finitura:

- Basilico Genovese DOP fresco
- Pinoli tostati

PREPARAZIONE

Per l'impasto, lavorare tutti gli ingredienti insieme fino all'ottenimento di un impasto liscio, omogeneo e piuttosto morbido.
Per il ripieno di prescinsêua unire tutti gli ingredienti aggiustando di sale e pepe; per dare una maggiore consistenza al ripieno è importante eliminare la maggior parte dell'acqua dalla prescinsêua "strizzandola" all'interno di un canovaccio.
Per la salsa al basilico sfogliare e lavare il Basilico Genovese DOP, successivamente frullarlo in un cutter insieme all'aglio fresco, l'olio evo DOP Riviera Ligure, il sale e il pepe, in modo da ottenere una salsa molto liscia e dotata di una spiccata acidità.
Tostare i pinoli in padella con un filo di olio evo DOP Riviera Ligure fino ad ottenere una bella doratura.

Lessare i ravioli in abbondante acqua salata e saltare in padella con un'emulsione di olio evo DOP Riviera Ligure e acqua fino a mantecatura.
Disporre i ravioli su un piatto piano e condire con gocce di salsa al basilico, i pinoli tostati e cime di Basilico Genovese DOP fresco.

Lumassina Colline Savonesi IGP

Liguria Gourmet

Taglierini di borragini con pesto al mortaio di Basilico Genovese DOP

Chef: **Rosella Bruzzone**
Ristorante: **Baccicin du caru**
Via Fado, 115, 16010 Mele Loc. Fado GE - Tel. 010 631804

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i taglierini:

- 400 gr farina
- 2 uova
- Un mazzo di borragini tenere
- Un pizzico di noce moscata

Per il pesto al mortaio:

- Un bouquet di Basilico Genovese DOP
- Uno spicchio d'aglio
- 50 gr parmigiano reggiano
- 10 gr pecorino sardo
- 2 cucchiai di pinoli
- Una presa di sale grosso
- 3 cucchiai di olio evo DOP Riviera Ligure

PREPARAZIONE

Bollire le borragini in acqua salata, scolarle e raffreddarle.
Tritare le borragini e impastarle con la farina, unendo le uova e la noce moscata.
Lavorare l'impasto ottenuto con il mattarello fino a farlo diventare una sfoglia ben sottile.

Arrotolare la sfoglia e con il coltello tagliarla fine ottenendo così i taglierini.
Passare poi alla preparazione del pesto: porre l'aglio mondato nel mortaio, pestarlo col pestello fino a ridurlo in poltiglia e fare altrettanto con i pinoli; unire il Basilico Genovese DOP lavato e il sale e schiacciare a lungo, roteando, sino ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungere i formaggi grattugiati e, infine, versare l'olio evo DOP Riviera Ligure a filo amalgamandolo con un cucchiaio.

Lessare i taglierini in abbondante acqua salata e, una volta scolati, amalgamarli a freddo al pesto, aggiungendo acqua di cottura q.b..

Terrazze dell'Imperiese Bianco IGP
(Pigato e Vermentino, da soli o congiuntamente)

Liguria Gourmet

Mezzelune di patate e pesto con fagiolini e Olio extra vergine d'oliva DOP Riviera Ligure

Chef: **Margherita Olivieri**
Ristorante: **L'Insolita Zuppa**
Via Romana, 7, 16038 Santa Margherita Ligure GE - Tel. 0185 289594

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 gr farina
- 1000 gr patate rosse
- 200 gr pesto con Basilico Genovese DOP
- Olio evo DOP Riviera Ligure
- 200 gr ricotta
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

Lessare le patate con la buccia e, una volta pronte, pelarle mentre sono ancora calde e subito dopo schiacciarle sulla farina versata sulla spianatoia insieme ad un pizzico di sale.

Impastare il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido ma compatto.
Tirare poi l'impasto con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia alta 1 cm.
Con l'aiuto di un coppapasta ricavare dei dischi del diametro di almeno 5 cm.
Adagiare sopra ogni disco un po' di pesto mescolato alla ricotta, poi chiuderlo su se stesso e formare una mezzaluna, pressando i bordi con i rebbi di una forchetta.
Cuocere in abbondante acqua salata per circa 4 minuti.

Servire nel piatto con un filo d'olio evo DOP Riviera Ligure, dei fagiolini bolliti e un ciuffetto di Basilico Genovese DOP.

Pigato Riviera Ligure di Ponente DOP

Orata in trionfo con patate quarantine e salsa olandese

Chef: **Innocenzo Dininno**
Ristorante: **Da Ö Vittorio**
Via Roma, 160 - 16036 Recco GE - Tel. 0185 74029

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 cappesante
- 8 hg di orata sfilettata
- 4 patate intere
- Olio evo DOP Riviera Ligure
- Sale grosso q.b.
- Sale fino q.b.
- 1 tartufo nero
- Pepe nero in polvere
- 2 limoni
- Pepe rosa in grani
- 3 tuorli d'uovo
- 250 gr di burro

PREPARAZIONE

Lavare le patate e tagliarle a metà lasciando la buccia; avvolgerle nella carta stagnola con un po' di sale grosso e metterle in forno a 200° per circa 20 minuti.
In un tegame adagiare i filetti di orata e le 4 cappesante con un filo di olio evo DOP Riviera Ligure e il succo dei 2 limoni, e poi mettere il tutto in forno a 200° per circa 15 minuti.

Preparare la salsa olandese montando a bagnomaria come una maionese, 3 tuorli di uova, 250 gr di burro, 1 cucchiaio di succo di limone, sale e pepe q.b., mantenendo costante la temperatura dell'acqua ed evitando di farla bollire.

Una volta cotto il pesce, impiattare grattando un po' di tartufo sulle cappesante e versando la salsa olandese su patate e orata. Decorare con un po' di pepe rosa in grani e un filo d'olio evo DOP Riviera Ligure.

Vermentino Colli di Luni DOP

Liguria Gourmet

Cappon Magro di pesci e crostacei

Chef: **Roberto Rollino**
Ristorante: **La Femme**
Via Cesare Battisti, 58, 18016 San Bartolomeo al Mare IM - Tel. 0183 493125

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Triglie di scoglio
- Gamberi d'Oneglia viola
- Polpo
- Muscoli
- Vongole
- Nasello
- Barbabietola
- Asparago
- Barba del frate
- Zucchine
- Patate
- Carote sedano
- Olio evo DOP Riviera Ligure

PREPARAZIONE

BASE CAPPON MAGRO
Bollire le patate per 40 minuti con la buccia, farle raffreddare e pelarle.
Preparare una brunoise di sedano e carote e sbianchirla per 3 minuti raffreddandola immediatamete. Schiacciare le patate a mano e incorporare le carote e il sedano. Condire con sale, olio evo DOP Riviera Ligure e aceto bianco e mettere in frigo.
VERDURE
Sbianchire le verdure di stagione in acqua salata, raffreddarle e metterle in frigo.
PESCI
Squamare le triglie e sfilettarle togliendo tutte le lische, pulire i gamberi togliendo il budellino, porzionare il polpo in piccoli pezzi, aprire muscoli e vongole.
SALSE
Cuocere la barbabietola al forno per 2 ore e frullarla con olio evo DOP Riviera Ligure e sale. Preparare poi la salsa verde tradizionale frullando prezzemolo aglio e acciughe.
COMPOSIZIONE DEL PIATTO
Preparare la base tiepida di patate formando un parallelepipedo, alternare le verdure e i pesci preventivamente cotti, condire con olio evo DOP Riviera Ligure, mettere le salse vicino alla base e servire.

Ormeasco di Pornassio Sciac-Trà DOP

Rossese
di Dolceacqua
Forieti

Coniglio disossato alla ligure

Chef: **Daria Ferrando**
Ristorante: **Palazzo Salsole**
Piazza Concezione, 1 - 17046 Sassello SV - Tel. 019 724359

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 coniglio disossato (circa 800/900 gr)
- 2 cipolle bianche
- Aromi (rosmarino timo aglio) q.b.
- Vino bianco
- Pinoli
- Patè di olive taggiasche
- 300/400 gr patate
- Olio evo DOP Riviera Ligure

PREPARAZIONE

Mettere a soffriggere le cipolle nell'olio evo DOP Riviera Ligure e, quando saranno imbiondite, aggiungere i pezzi di coniglio disossato.
Farlo rosolare per bene quindi aggiungere pepe e sale e sfumare con poco vino bianco. Aggiungere il trito di aromi e i pinoli e cuocere per un'oretta, bagnandolo ogni tanto con del brodo.

A metà cottura aggiungere le patate tagliate a quadrotti.
Quando la carne del coniglio risulterà ben cotta e morbida, aggiungere alcuni cucchiaini di patè di olive taggiasche e terminare la cottura.
Servire con un poco di timo fresco aggiunto a crudo.

Rossese di Dolceacqua DOP

Liguria Gourmet

Assaggia la Liguria

Millefoglie di spigola alle nocciole su tramezzino di polenta e crema di patate al pesto genovese con Basilico Genovese DOP

Chef: **Laura Perri**
Ristorante: **Le Perlage**
Via Luigi Mascherpa, 4 R, 16129 Genova - Tel. 010 588551

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 filetti di spigola
- 100 gr polenta
- 100 gr nocciole tostate
- 120 gr pesto con Basilico Genovese DOP
- Olio evo DOP Riviera Ligure
- 200 gr patate
- 8 cucchiai di olio evo DOP Riviera Ligure

PREPARAZIONE

Preparare una polenta alta 2/3 centimetri, farla rassodare e formare 8 dischi dal diametro 7/8 cm.
Su una padella antiaderente versare l'olio evo DOP Riviera Ligure, le nocciole tostate e tritate e i filetti di pesce leggermente infarinati. Cuocere lentamente per 5 minuti. Lessare le patate e schiacciarle, aggiungere il pesto e amalgamarli formando una crema compatta.

Nel frattempo, grigliare i dischi di polenta.
Preparare un piatto e appoggiare un disco di polenta come base al centro, spalmare un cucchiaio di crema al pesto e appoggiare sopra il filetto di pesce, mettere un altro cucchiaio di crema al pesto e completare la millefoglie di spigola con il secondo disco di polenta. Infine versare la salsina di nocciole precedentemente messa da parte dalla cottura dei filetti di pesce.

Valpolcevera DOP
Spumante Metodo Classico

Liguria Gourmet

Bavarese all'olio evo DOP Riviera Ligure con limone e Basilico Genovese DOP

Chef: **Silvia Cardelli**
Ristorante: **L'Osteria della Corte**
Via Napoli, 86, 19122 La Spezia - Tel. 0187 715210

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 6 tuorli
- 120 gr zucchero
- 500 gr latte
- 400 gr panna
- 10 gr agar agar
- 80 gr olio evo DOP Riviera Ligure
- 1 limone
- Qualche foglia di Basilico Genovese DOP

PREPARAZIONE

Bollire il latte ed aggiungerlo ai tuorli mescolati con lo zucchero. Portare ad 82°. Aggiungere l'agar agar, filtrare e lasciar raffreddare.

Quando l'impasto è freddo aggiungere la panna semi-montata, l'olio evo DOP Riviera Ligure, il Basilico Genovese DOP a julienne e la scorza di limone.
Versare in coppette e far raffreddare per almeno 2 ore.
Servire fredda accompagnata da frutta fresca.

Moscato Golfo del Tigullio Portofino DOP

Liguria Gourmet

Le eccellenze liguri

www.enotecaregionaleliguria.it
info@enotecaregionaleliguria.it

Vini a certificazione DOP e IGP di Liguria

La Liguria presenta caratteristiche nella conformazione del territorio che la rendono unica: le valli sono strette, perpendicolari al mare e si alternano a colline, con ripide pendenze, che si rispecchiano nel mare.

La sua posizione geografica, l'ha resa un porto naturale ed un crocevia obbligato, pronto ad accogliere scambi culturali e commerciali fin dall'antichità. I liguri amano da subito la vite e l'olivo e nel tempo modellano il territorio per ospitare queste coltivazioni, creando i terrazzamenti tenuti dai muretti a secco, dove ben si adattano, favorite dal clima mite, protetto dai monti e ben ventilato dalle brezze marine.

La vite e l'olivo diventano parte integrante del tessuto economico della regione e ne seguono le fasi storiche. Le navi che salpano dal porto della grande repubblica marinara di Genova, trasportano merci di ogni tipo, tra cui i vini, cosa che ritroviamo ampiamente documentata negli atti notarili che certificano i commerci, così come si trova documentazione dell'esportazione verso il nord Europa del famoso Moscatello di Taggia.

Come le bellezze naturali, i colori e i profumi della Liguria hanno ispirato nel corso dei secoli scrittori e poeti, così i rari vini liguri hanno lasciato tracce nella cultura e nella storia, creando un legame indissolubile territorio-vino.

Negli ultimi cinquant'anni, la tenacia di alcuni produttori ed il forte legame tra uomo e territorio, favoriscono la coltivazione dei vitigni locali; l'arrivo delle certificazioni, prima fra tutte nel 1973 quella del Rossese di Dolceacqua, e la continua ricerca della qualità rispetto alla quantità, hanno fatto sì che il numero di aziende, seppur di piccole dimensioni, sia in costante aumento, ma soprattutto che molti giovani abbiano intrapreso questa strada come scelta di vita, ben consapevoli che, mai come oggi, agricoltura significa anche conservazione del territorio inteso come patrimonio culturale ed ambientale.

La nostra Regione vanta ben otto denominazioni di origine e quattro indicazioni geografiche: Colli di Luni, Cinque Terre e Colline di Levanto, principalmente con l'utilizzo di **Vermentino, Albarola, Bosco, Ciliegiolo e Sangiovese** nello spezzino; Val Polcevera e Golfo del Tigullio-Portofino, con l'utilizzo di Bianchetta Genovese, **Vermentino, Scimiscià, Moscato e Ciliegiolo** per Genova; Riviera Ligure di Ponente, con l'utilizzo di **Pigato, Vermentino, Moscatello, Rossese e Granaccia** nel ponente ligure tra Savona e Imperia, dove troviamo anche due denominazioni dedicate a vitigni a bacca rossa: Rossese di Dolceacqua e Ormeasco di Pornassio, con l'utilizzo di **Rossese e Ormeasco**.

I vini dei **Colli di Luni**, DOP interregionale tra Liguria e Toscana che prende il nome dal territorio dove una volta sorgeva la città di Luni, sono di buona struttura, freschi ma morbidi nei bianchi, caldi e di buon corpo nei rossi.

I vini della DOP **Cinque Terre** caratterizzati da vigneti terrazzati di piccole dimensioni, con pendenze fino al 50%, sono di buona sapidità e freschezza con profumi che ricordano il mare e il fiore di limone. Molto apprezzato per la sua unicità è lo Sciacchetrà, passito prodotto in piccole quantità.

Nella DOP **Colline di Levanto** troviamo vini con profumi intensi, sapidi al palato e leggermente mandorlati sul finale.

I vini DOP **Val Polcèvera**, che ricade nella parte occidentale della provincia di Genova, si distinguono per il fatto di possedere buone acidità, colori vivaci, profumi delicati in prevalenza fruttati e sapidità al gusto.

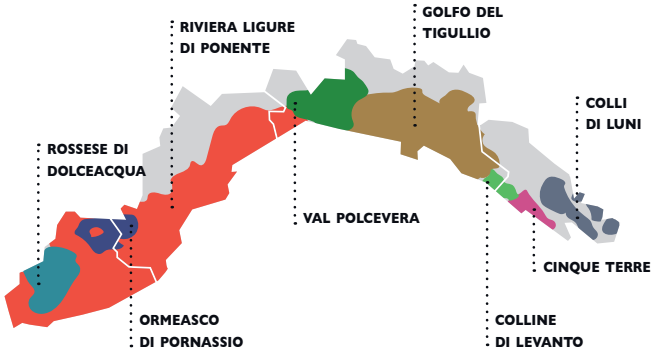
I vini prodotti nella DOP **Golfo del Tigullio – Portofino**, si distinguono per possedere acidità contenute, colori abbastanza intensi e vivaci, profumi delicati ma persistenti, gusto armonico.

Il territorio della DOP **Riviera Ligure di Ponente** ricade in 3 Province (Genova, Savona e Imperia); con vini bianchi dagli aromi mediterranei e rossi eleganti e di buona struttura.

Il vino **Rossese di Dolceacqua** DOP, in provincia di Imperia, è fine ed elegante, di struttura generosa e buona complessità.

I vini DOP **Ormeasco di Pornassio** si distinguono per il fatto di possedere buone acidità, colori vivaci, profumi delicati, gusto armonico e persistente.

Vini DOP



Le IGP, indicazioni geografiche protette, identificano zone di produzione più ampie rispetto alle DOP, hanno albo dei vigneti e regolamentazione più snella, consentono l'indicazione in etichetta dell'annata e/o del vitigno, quando i vini sono ottenuti da uve provenienti per almeno l'85% dall'omonimo vitigno.

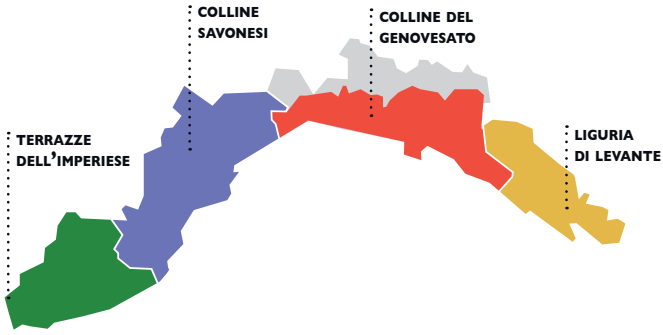
Le zone di produzione delle indicazioni geografiche, normalmente coincidono con il territorio amministrativo o con le aree coltivate a vite delle provincie di riferimento: IGP Liguria di Levante per la provincia della Spezia, IGP Colline del Genovesato nella provincia di Genova, IGP Colline Savonesi per la provincia di Savona e IGP Terrazze dell'Imperiese per Imperia.

Nell'IGP **Liguria di Levante** sono previste diverse tipologie: Bianco, Rosso, Rosato e Passito, con possibilità di indicare il vitigno in etichetta per Malvasia bianca lunga, Trebbiano toscano, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pollera nera, Sangiovese, Sirah.

Nei vini IGP **Colline del Genovesato**, è possibile l'indicazione dei vitigni Granaccia o Pigato, mentre per i vini IGP **Colline Savonesi** la specificazione del vitigno è prevista per Alicante, qui chiamato Granaccia, Lumassina, anche indicato come Buzzetto o Mataosso.

Per i vini IGP **Terrazze dell'Imperiese**, le operazioni di vinificazione, imbottigliamento e invecchiamento devono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni della provincia di Imperia, con la sola deroga per le cantine storiche con sede in Savona.

Vini IGP



OLIO DOP
RIVIERA
LIGURE

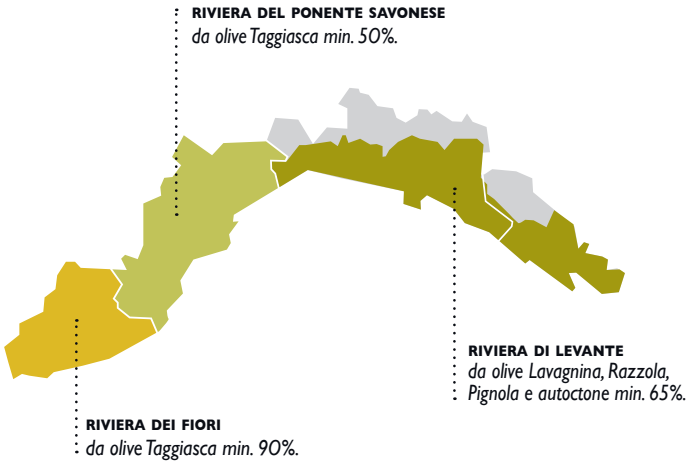
CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE

www.oliorivieraligure.it
info@oliorivieraligure.it

Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure

L'olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure unisce la Liguria e si presenta con una veste corredata dal noto marchio DOP che lo accomuna a tutti i prodotti d'eccellenza italiani ed europei. In più, è ben visibile il collarino giallo di garanzia sul collo delle bottiglie. Il profilo della Liguria è l'abbraccio che il territorio regionale porta al suo mare e si traduce anche nell'offerta al mondo di uno dei prodotti che più contraddistinguono la storia dei luoghi. Si parla di un olio che si declina in tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante. Tre territori, tre anime, tre varianti di gusto, sia pure legate al comune denominatore della dolcezza.

Con note aggiuntive di maggior carattere andando da Ponente a Levante, considerando le cultivar di olivo utilizzate, dalla Taggiasca a Ponente, alla Pignola (provincia di Savona) e a Lavagnina, Razzola e cultivar locali a Levante. Preservare la biodiversità in relazione ad un prodotto è un valore che si somma alla certificazione ed alla garanzia. L'olivicoltura in Liguria ha una storia che si materializza nella modifica del territorio con milioni di metri cubi di terrazzamenti. Si lavora in modo eroico, faticoso. Un olio che è una categoria dello spirito ligure, un olio versatile, base per ogni preparazione mediterranea e internazionale.



BASILICO GENOVESE
D.O.P.
ORIGINE PROTETTA

www.basilicogenovese.it
info@basilicogenovese.it

Basilico Genovese DOP

Il Basilico Genovese è un prodotto primario prestigioso, a cui si deve di fatto la tipicità e notorietà del pesto in tutto il mondo. Il suo aroma inconfondibile è un vero e proprio viaggio sensoriale nell'essenza della Liguria, frutto di una tradizione secolare che, partita storicamente da Genova, ha via via abbracciato tutto il versante a mare della Liguria.

A garanzia di queste peculiarità eccellenti i produttori della Liguria si avvalgono della certificazione di origine che tutela l'agricoltura tradizionale ligure e permette di mantenere sul mercato un prodotto di grandissima qualità e molto caratteristico.

Il basilico è una pianta aromatica la cui essenza risente fortemente della tecnica e dell'ambiente di coltivazione: è stato infatti dimostrato che la componente di oli essenziali è differente nel basilico coltivato in Liguria, e specificatamente sul versante a mare.

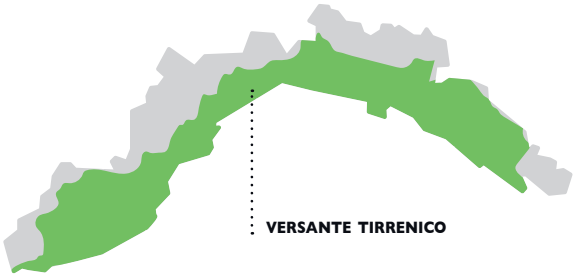
Territorio, coltivazione, tradizione, ecco cosa contraddistingue il Basilico Genovese DOP.

Il Basilico Genovese DOP segue le regole previste dal disciplinare di produzione, che stabilisce la coltivazione solo sul versante tirrenico della Liguria. È importante ricordare come la coltivazione tradizionale di questo prodotto abbia creato la fama mondiale delle sue eccellenti proprietà aromatiche.

La produzione segue due linee specifiche: quella per il mercato fresco e quella per l'industria.

Per acquistare il Basilico Genovese DOP cercate i tipici bouquet contraddistinti dai marchi DOP: essi sono composti da piantine intere, raccolte a mano una ad una, complete di radici per preservare freschezza e profumo.

L'etichetta del Basilico Genovese DOP riporta l'azienda produttrice per una rintracciabilità totale garantita dai controlli ufficiali approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



ASSAGGIA LA LIGURIA. LE TRE FILIERE
PSR 2014-2020 Progetto n. 54250340756
© 2018

Enoteca Regionale della Liguria
via Vittorio Veneto, 2 19033 Castelnuovo Magra SP
Tel. 0187 677406
www.enotecaregionaleliguria.it
segreteria@enotecaregionaleliguria.it
-
Consorzio per la Tutela dell'olio Extravergine di Oliva DOP Riviera Ligure
via T. Schiva, 29 18100 Imperia
Tel. 0183 767924
www.oliorivieraligure.it
info@oliorivieraligure.it
-
Consorzio per la Tutela del Basilico Genovese DOP
via Pra', 63 16157 Genova
Tel. 010 5601152
www.basilicogenovese.it
info@basilicogenovese.it
-
COORDINAMENTO EDITORIALE: Genova-Liguria Film Commission
Progetto grafico a cura di Coccodé Creative
Riprese video e fotografiche a cura di MFL Media Free Lance di Alfonso Cioce

Programma di sviluppo rurale 2014-2020

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali.

Misura 03.02 - Sostegno per attività di informazione e promozione dei prodotti agricoli ed agroalimentari, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno