



dal 9 al 22 settembre

# PRODOTTI IN LIGURIA

E NELLE TERRE LUNIGIANESI, MONREGALESI, OVADESI E NOVESI

IL BUONO

DEL NOSTRO TERRITORIO



DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO

**coop** **ipercoop**

OFFERTA VALIDA IN TUTTI I SUPERMERCATI E IPERMERCATI COOP LIGURIA.  
PROMOZIONE VALIDA SULL'ASSORTIMENTO DISPONIBILE A PUNTO VENDITA.

# Valorizziamo i prodotti locali per far crescere la nostra Liguria



Per il quarto anno consecutivo la nostra Cooperativa valorizza la sua stretta relazione con i produttori liguri e dei territori immediatamente limitrofi (Lunigiana, Monregalese, Ovadese, Novese) con un'importante iniziativa promozionale e valoriale, che integra le altre azioni messe in campo per far conoscere a Soci e clienti i prodotti del territorio. Nei punti vendita di Coop Liguria, infatti, i prodotti locali sono sempre ben evidenziati, comprese la frutta e la verdura sfuse di provenienza ligure. Coop, inoltre, ha ideato due marchi, "Orto Qui" e "Pescato nel Mar Ligure", per dare risalto all'ortofrutta confezionata coltivata in Liguria, Piemonte e Lombardia e al pesce pescato davanti alle coste liguri.

Questo impegno è pienamente coerente con la **missione sociale di Coop, che consiste nel promuovere il potere d'acquisto e il benessere dei Soci e dei consumatori, tutelando le persone, la salute e l'ambiente**. I produttori coinvolti in questa iniziativa condividono in pieno questi valori. **Sono persone che lavorano con passione e rispetto, controllando scrupolosamente le filiere, prestando attenzione alla sostenibilità dei processi, ricercando la tracciabilità totale dei prodotti e garantendo la sicurezza alimentare e dei lavoratori. Coop Liguria le affianca ormai da moltissimi anni e ne ha aiutate molte a crescere e a conquistare nuovi mercati, anche fuori regione, per creare ricchezza e buona occupazione sul territorio.**

**La relazione tra Coop Liguria e i produttori locali è basata sul rispetto reciproco:** equa remunerazione dei prodotti, valorizzazione delle loro qualità organolettiche, organizzazione di momenti promozionali (degustazioni, conferenze, visite alle aziende da parte dei Soci), nell'ambito delle attività sociali della Cooperativa. Durante la pandemia, questa relazione si è ulteriormente rafforzata, perché Coop Liguria ha fatto del suo meglio per aiutare i comparti più colpiti dalla crisi economica generata dall'emergenza sanitaria.

Volendo quantificare l'impatto positivo della presenza di Coop sull'economia ligure e dei territori limitrofi, basta citare il valore complessivo degli acquisti che il sistema Coop effettua ogni anno nella nostra regione. Nel 2020, questi acquisti hanno superato i 143 milioni di euro, di cui 34 si riferiscono alle imprese liguri che Coop Italia ha selezionato come fornitori nazionali di prodotto a marchio Coop, alle quali, proprio nel 2021, si è aggiunta Drago Forneria, come fornitore di focaccia genovese croccante.

**Questi numeri, e più ancora le storie e le persone che rappresentano, sono la concreta dimostrazione di quanto Coop creda in un modello d'impresa orientato a generare valore per le comunità, più che per gli individui, nella consapevolezza che un prodotto è buono solo se tutta la sua filiera è sicura, etica e sostenibile.**

Il Presidente di Coop Liguria

*Roberto Pittalis*  
Roberto Pittalis



L'iniziativa "PRODOTTI IN LIGURIA", illustrata in queste pagine dedicate ai nostri fornitori, vuole rafforzare la storica e fondamentale relazione che lega Coop Liguria alle imprese del territorio.

**Dal 9 al 22 settembre, tutti i loro prodotti saranno proposti con lo sconto del 20% nei supermercati e ipermercati della nostra Cooperativa.**

Vi invitiamo a scoprirli e ad assaggiarli tutti, per conoscere davvero "Il Buono della Liguria".



Inquadra il QR-Code e guarda tutti i video de "Il Buono della Liguria"

**IL BUONO**  
DEL NOSTRO TERRITORIO

DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO



**20%**  
di sconto  
sugli articoli  
dei produttori  
locali

# ORTOFRUTTA

**LA ZUCCHINA TROMBETTA.** È un ortaggio tipico dei territori liguri, in particolare della Valle di Albenga e della zona rivierasca del Savonese. Questo ortaggio dall'aspetto curioso e dal sapore delicato arrivò in tempi remoti dalle Americhe, grazie ai marinai liguri che ne importarono i semi. Perché "solo" in Liguria? La risposta potrebbe trovarsi nell'estrema delicatezza delle zucchine e nella difficoltà di trasporto, nonostante la pianta dimostri una resistenza maggiore rispetto alla più comune zucca verde. Conosciute anche come zucchine genovesi o zucchine di Albenga sono una specie erbacea annuale il cui nome deriva dalla caratteristica forma allungata, con un arrotondamento alla base, che ricorda proprio la forma di una tromba. Sempre più richieste sui mercati per il loro sapore dolce e la loro consistenza soda e croccante sono molto semplici da usare in cucina e possono essere cucinate in tantissimi modi. Ricche di sali minerali, diuretiche e disintossicanti sono un vero e proprio vanto della gastronomia Ligure, impiegate in primi piatti e torte salate di ogni tipo, la zucca trombetta può essere anche "semplicemente" cotta in padella, con un filo di olio, uno spicchio d'aglio. La tradizione contadina ci lascia in eredità anche un'informazione interessante: se lasciata crescere e ingrossare sulla pianta, la zucca trombetta assumerà un colore ramato e, una volta raccolta e lasciata in un luogo fresco può essere consumata per tutto il periodo invernale, ottima in minestre e zuppe.



Il marchio "Orto Qui" evidenzia i prodotti ortofrutticoli coltivati nei territori di elezione di Coop Liguria, Coop Lombardia e Nova Coop. Il marchio identifica un paniere di una settantina di referenze, prodotte da un "parco" fornitori composto da aziende e cooperative agricole selezionate. I produttori liguri che rientrano nel progetto sono la cooperativa Ortofrutticola di Albenga, che riunisce numerosi produttori del Ponente ligure, e la ditta Ruggero Rossi di Prà, che produce basilico. L'assortimento è legato alla stagionalità e prevede una presenza più marcata dei prodotti tra giugno e ottobre. I prodotti liguri venduti con il marchio "Orto Qui" durante l'anno fanno parte di un paniere di circa 15 articoli.

**TOTALE VENDUTO ORTO QUI NEL 2020 CIRCA 2 MILIONI E NOVECENCOMILA EURO. BANCARELLE DEL TERRITORIO 3.6 MILIONI.**



A Genova Prà, sulla collina prospiciente il mare, produciamo BASILICO GENOVESE D.O.P. in un contesto di avanzata tecnologia, nel rispetto dell'ambiente e delle antiche tecniche colturali di Prà, otteniamo un prodotto tradizionale, destinato al consumo fresco. Le piante, dall'aroma intenso e caratteristico, coltivate in piena terra, sono raccolte a mano, una per una, e confezionate a bouquet. Il terreno dove sorge l'azienda apparteneva ai marchesi Cambiaso, proprietari del Castello e dell'intera collina, di fronte a noi il mare e l'elegante torre del castello, alle nostre spalle boschi di roverella, pinete e macchia mediterranea.



**PANNELLI SOLARI CI RENDONO AUTOSUFFICIENTI PER I CONSUMI ENERGETICI E CON UN MODERNO IMPIANTO DI RISCALDAMENTO A BIOMASSA RISCALDIAMO LE SERRE UTILIZZANDO CIPPATO DI LEGNA A KM ZERO, PROVENIENTE DALLA VICINA VALLE STURA. PER QUESTE TECNOLOGIE A BASSO IMPATTO AZIENDALE, CI È STATO ASSEGNATO IL PREMIO BANDIERA VERDE 2017.**



Fondata nel 1941, è la più grande cooperativa agricola della Liguria. Con oltre 650 coltivatori associati copre un'area di circa 2.000 ettari, oltre il 60% della superficie coltivabile della Piana di Albenga.

1941 - Viene firmato l'atto costitutivo. 1939 - La Federazione viene inglobata nel Consorzio Agrario Provinciale, istituito dall'ordinamento fascista. 1929 - L'assemblea dei soci della Federazione adotta il "Regolamento Spedizioni". 1906 - Sorge la "federazione Agricola Anonima Cooperativa di Albenga" gli scopi sociali sono di facilitare le spedizioni collettive, via ferrovia, dei prodotti dei soci, provvedere all'acquisto dei concimi e materiali, fornire assistenza e mezzi legali ai coltivatori. I mercati di destinazione sono Milano, Torino, Genova e Nizza.



**OLTRE IL 60% DELLA SUPERFICIE COLTIVABILE DELLA PIANA DI ALBENGA, È FAMOSA PER LA PRODUZIONE DI CARCIOFI, ASPARAGI VIOLA, E ZUCCHE TROMBETTA.**



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a L'Ortofrutticola





Agroalimentare Sarzanese è un'azienda della piana del Magra, che si occupa della commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi. Grazie alla sua posizione all'interno del mercato ortofrutticolo di Sarzana e alla collaborazione con i produttori locali, l'azienda è in grado di valorizzare e commercializzare prodotti ortofrutticoli tipici della tradizione agricola della Val di Magra e della Versilia nel rispetto delle persone e dell'ambiente. L'azienda garantisce ai consumatori l'origine dei prodotti, fornendo in tutte le stagioni un ricco paniere fatto di colori, sapori e qualità.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Agroalimentare Sarzanese



NEL TEMPO L'AZIENDA HA PROMOSSO LA CREAZIONE DEL LAVORO E L'OCCUPAZIONE IN AGRICOLTURA CERCANDO DI FAR CONOSCERE AI CONSUMATORI IL RITMO DELLE STAGIONI E DELLA NATURA. HA L'OBIETTIVO DI ESSERE IL PUNTO D'INCONTRO TRA IL MONDO DELLA PRODUZIONE LOCALE E QUELLO DEL CONSUMO, IN GRADO DI OFFRIRE OGNI GIORNO PRODOTTI FRESCI, SANI E DI OTTIMA QUALITÀ, GARANTENDO I CONSUMATORI SULL'ORIGINE DEI PRODOTTI.



Ventura è un marchio storico (1936) nell'ambito dell'ortofrutta, appartenente a Madi Ventura S.p.a., azienda genovese che opera nel mercato della frutta secca confezionata e sfusa. Con un fatturato 2019 di 116 milioni di euro è uno dei maggiori operatori del settore, distribuisce i suoi prodotti attraverso le principali catene della Distribuzione Moderna in Italia ed opera attraverso la sede legale di Genova e un'unità produttiva e distributiva di 13.000 metri quadri situata nella provincia di Cremona, con 13 linee di confezionamento e un magazzino refrigerato completamente automatizzato.



L'AZIENDA VALORIZZA LA CITTÀ DI GENOVA ATTRAVERSO LA PROMOZIONE DEL SUO VALORE TURISTICO, GASTRONOMICO, SPORTIVO E SOCIALE. NUMEROSE LE ATTIVITÀ ANCHE PER IL 2019: FRA TUTTE, IL RINNOVATO SOSTEGNO AL CAMPIONATO MONDIALE DEL PESTO AL MORTAIO E ALL'ASSOCIAZIONE PALATIFINI, IDEATRICE E PROMOTTRICE DELLA FORMULA MAGICA DEL PESTO AL MORTAIO, CANDIDATO PATRIMONIO UNESCO.



Nobersasco è una società alimentare ligure, leader in Italia nel settore della frutta secca e disidratata grazie all'expertise maturata in oltre un secolo di attività. Il lavoro in azienda di ben quattro generazioni della famiglia Nobersasco ha portato ad una lunga avventura imprenditoriale, fatta di passione, entusiasmo e innovazione continua, per garantire sempre la massima attenzione a tutti gli aspetti qualitativi della filiera.



NOBERASCO NON SI FERMA: NUOVI GRANDI TRAGUARDI ASPETTANO DI ESSERE RAGGIUNTI. L'AZIENDA HA INAUGURATO NEL 2015 IL NUOVO STABILIMENTO DI CARCARE, NELLA PROVINCIA DI SAVONA: UNA SCELTA VOLUTA DALLA FAMIGLIA PER RAFFORZARE IL LEGAME CON IL TERRITORIO LIGURE ED INCREMENTARE L'OCCUPAZIONE LOCALE.



# PESCE



Con il progetto "PESCATO NEL MARE LIGURE", promosso in collaborazione con Lega Pesca, Coop Liguria evidenzia il pesce locale nei propri punti vendita, certificandone la tracciabilità. A garantire la presenza del pesce locale sui banchi delle peschierie di Coop Liguria è il Consorzio "Pescatori di Liguria", che riunisce un centinaio di barche, in prevalenza del Ponente ligure.

**TOTALE VENDUTO NEL 2020 741.628 MILA EURO.**





A distanza di trent'anni dalla nostra nascita, ci presentiamo oggi come un'azienda omogenea, organizzata ed estremamente dinamica nel comprendere le esigenze del cliente ed assecondarle.

La nostra flessibilità ci ha permesso negli anni, oltre che a contraddistinguerci, di ottenere risultati di tutto riguardo, spingendoci sempre più al progredire e al migliorarci. L'azienda dal punto di vista direttivo viene gestita dalla Famiglia Vezzi, a sua volta supportata da validi collaboratori. La struttura commerciale è sempre attenta a individuare sul mercato nuovi clienti per ampliare il proprio portafoglio.



**LA POLIARTIGIANA S.R.L. NASCE NEL 1992 DA UN'IDEA DI MARCO VEZZI, CRESCIUTO IN UN AMBIENTE DINAMICO COME QUELLO DEL COMMERCIO ITTICO AL DETTAGLIO. FORTEMENTE IMPERMEATO SULLE TRADIZIONI MARINARE E TRADIZIONALMENTE CULTORE DELLA BUONA CUCINA, HA FATTO SUOI QUEI SAPORI E QUEI GUSTI DEL TERRITORIO LIGURE.**



ALBIGADUS SNC: ad Albisola Superiore località Grana dagli anni '50 esiste questo laboratorio di ammolitura dello stoccafisso e del baccalà, che pur non essendo prodotti in Liguria fanno parte della tradizione culinaria della Nostra regione a pieno titolo. La nostra attività consiste nel trasformare lo stoccafisso secco e il baccalà salato in prodotto commestibile e adatto alle più fantasiose ricette. La procedura con cui si procede è estremamente artigianale in quanto questi prodotti richiedono cura e controllo costanti in ogni fase della lavorazione.



**L'AZIENDA OCCUPA AL MOMENTO 3 SOCI E 4 DIPENDENTI, ED È BEN RADICATA NEL TERRITORIO. LE PROCEDURE ADOTTATE DURANTE IL CICLO PRODUTTIVO FANNO SÌ CHE SI EVITINO IMPATTI NEGATIVI SUL TERRITORIO, COME DIMOSTRANO I MONITORAGGI EFFETTUATI.**



La Cooperativa fondata nell'anno 1983 da 70 soci mitilicoltori tutti allevatori del Golfo di La Spezia, si prefigge di valorizzare e commercializzare i frutti di mare autoctoni del mare Ligure, con particolare riguardo al "Muscolo della Spezia", prodotto coltivato nei nostri impianti dalla fine del 1800.

L'Azienda, grazie alla vicinanza delle più importanti piattaforme commerciali e dei mercati nazionali, è in grado di consegnare il prodotto freschissimo nella stessa giornata di confezionamento.

**LA COOPERATIVA NELL'ULTIMO DECENNIO HA RINGIOVANITO LA SUA COMPAGINE SOCIALE, MANTENENDO OLTREMODO I LIVELLI OCCUPAZIONALI NONOSTANTE LA CRISI CHE HA COLPITO L'ECONOMIA ITALIANA. L'AZIENDA È DA SEMPRE IN PRIMA LINEA PER SOSTENERE MANIFESTAZIONI O ASSOCIAZIONI CHE HANNO COME VOCAZIONE IL VOLONTARIATO E LA SOLIDARIETÀ.**

**MITICOLTORI COOPERATIVA SPEZZINI**  
Un Golfo di Poeti e di Sapori del mare noi siamo gli Agricoltori  
È come se mangiassi il mare  
**MUSCOLI non cozze non lo dimenticare**

Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Miticoltori Cooperativa Spezzini



Antonio Verrini & Figli opera con passione da circa 70 anni nel mercato della distribuzione di prodotti ittici freschi, conservati e surgelati. Con sede a Genova e 6 filiali tra Liguria, Toscana e un presidio in Emilia-Romagna, uno stabilimento dedicato alla lavorazione per lo stoccafisso e il baccalà, opera tutti i giorni dell'anno, H24, grazie a oltre 100 addetti diretti e una flotta di 50 mezzi refrigerati con un fatturato che nel 2018 ha raggiunto circa 51 milioni di euro. Grazie alla qualificata rete di fornitori (locali, italiani, internazionali) l'azienda garantisce ai clienti il presidio della filiera, l'assoluta integrità dei prodotti grazie all'applicazione rigorosa della catena del freddo e la velocità di consegna.

**L'AZIENDA È ATTIVA NEL CANALE DI VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO ATTRAVERSO KYO FISH (DUE PUNTI VENDITA CON DEGUSTAZIONE A RAPALLO E SANREMO) E CON LA CATENA DI NEGOZI DI PESCE SURGELATO GIOPESCAL ACQUISITA NEL 2018 E FORMATA DA 9 STORE A GENOVA E PROVINCIA. CON L'INGRESSO DI CHEF FIRST CLASS SEAFOOD, OGGI IL GRUPPO VERRINI POTENZIA LA SUA PRESENZA IN EMILIA-ROMAGNA CON PARTICOLARE ATTENZIONE AI CLIENTI NELLA RISTORAZIONE DI ALTO LIVELLO, GDO, GROSSISTI E PESCHERIE SULLA RIVIERA TRA SENIGALLIA E RAVENNA.**

Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Antonio Verrini & Figli



Nel golfo di Tigullio, tra Sestri Levante e Portofino, AQUA ha realizzato un impianto di allevamento in mare aperto, per poter offrire pesci cresciuti in un ambiente incontaminato, e con un ciclo di sviluppo ed alimentazione del tutto simile a quello naturale. L'allevamento è posizionato al largo, a una distanza di circa un miglio dalla costa e ad una profondità di 40 metri, completamente esposto a forti correnti e mareggiate. Queste condizioni ambientali, uniche in Italia, garantiscono un sostenuto e continuo ricambio di acqua, assicurando una produzione di altissimo livello qualitativo.



**LA LOCALIZZAZIONE DEL SITO PRODUTTIVO E DELLE PROCEDURE DI ALLEVAMENTO CONSENTE DI MANTENERE INALTERATA NEL TEMPO L'ELEVATA QUALITÀ AMBIENTALE EVITANDO QUALUNQUE INTERFERENZA NEGATIVA, COME DIMOSTRANO I NUMEROSI STUDI SCIENTIFICI SVOLTI SUL SITO DAL 2000 AD OGGI.**



Mare Rosso dal 1999 ricerca prodotti genuini nella filiera alimentare per soddisfare il cliente in ogni direzione, nell'extra fresco, nel congelato, nel conservato e nel lavorato. Costanza, sacrificio e fatica per portare avanti una tradizione transgenerazionale e farsi autori di qualcosa di bello e di buono che renda merito ad una Natura d'amare e rispettare. Negli ultimi anni abbiamo fatto grandi investimenti per apportare nuovi livelli di sicurezza strutturale e macchinari d'avanguardia per pulitura, confezionamento e surgelazione del prodotto.

**LA NOSTRA SEDE È A CASARZA LIGURE MA CI PUOI TROVARE ANCHE AL MERCATO ITTICO DI GENOVA E DI SAVONA, I NOSTRI PUNTI TATTICI IN LIGURIA PER SERVIRE AL MEGLIO TUTTE LE CATEGORIE POSSIBILI, DALLA GDO ALL'AMBULANTE, DAL RISTORATORE AL GROSSISTA, NATURALMENTE ANCHE FUORI REGIONE. CERCHIAMO DI ATTIVARE IL PIÙ POSSIBILE UN LAVORO GREEN CHE PRESERVI L'AMBIENTE IN GENERALE E IL MARE IN PARTICOLARE, CHE È LA NOSTRA PRIMA CULLA.**



Salvatore Orlando, lasciata la Sicilia, si trasferisce nei Paesi Baschi, dove, nel 1923, apre due fabbriche, una a Guetaria e l'altra a Ondarroa, per la produzione di pesce conservato e sottosale. Sul mercato italiano la sua presenza è attiva dal 1949 con la Salvatore Orlando di Genova. La tradizione imprenditoriale nell'industria ittica viene mantenuta da Ignazio Orlando, figlio di Salvatore, attraverso la società Olasagasti già Salvatore Orlando, che unisce i cognomi del fondatore e della moglie, Simona Olasagasti.

**IL CUORE DELL'ATTIVITÀ OLASAGASTI-ORLANDO SI TROVA A GENOVA, CITTÀ-PORTO SUL MEDITERRANEO CHE PER SECOLI È STATA PUNTO DI RIFERIMENTO DI IMPORTANTI SCAMBI COMMERCIALI.**



Icat Food è l'azienda degli "esperti del mare" che distribuisce conserve ittiche di primissima qualità da oltre 160 anni, guidata dalla stessa famiglia, con il medesimo entusiasmo e serietà del suo fondatore. Icat Food oggi è una Società per Azioni con sede a Genova che distribuisce prodotti di alta qualità. Il fiore all'occhiello dell'azienda è il marchio Angelo Parodi, marchio di conserve ittiche più antico in Italia, fondato nel 1888.

**ICAT FOOD NELLA SEDE GENOVESE DISPONE DI UNO STAFF OPERATIVO DI PIÙ DI 30 PERSONE E UNA RETE DI OLTRE 50 AGENTI CHE COPRONO TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE. NEL 2012 HA RICEVUTO IL PRESTIGIOSO TITOLO DI IMPRESA STORICA D'ITALIA DALLA CCIAA DI GENOVA, TITOLO CHE VIENE DATO SOLO ALLE AZIENDE CON UN'ANZIANITÀ DI OLTRE CENTO ANNI DI VITA OPEROSA ED ETICAMENTE CORRETTA.**



# LATTICINI GASTRONOMIA E SALUMI

**MINISTRONE ALLA GENOVESE.** È una ricetta di tradizione che parla di casa, di famiglia, difficilmente si può trovarne un'origine se non nella notte dei tempi anche se ancora oggi a Genova troviamo il minestrone nelle trattorie sia della riviera che dell'entroterra. Sino al XIX secolo nel porto lavoravano i catrai, una sorta di osti naviganti che a bordo delle loro imbarcazioni, vere e proprie piccole trattorie galleggianti, preparavano, insieme ad altre pietanze tipicamente liguri, "u menestrón", per poi offrirlo ai marinai delle navi che si trovavano ancorate nel porto dove andava letteralmente a ruba, viste le poche occasioni di mangiare verdure fresche sulle navi durante le lunghe navigazioni. Il miglior minestrone è quello che si prepara attraverso una lunga cottura, fatto cuocere sin dal mattino fino alla sera in modo si asciughi piano piano senza stressare troppo le verdure e lo spessore sia quello desiderato. Il vero minestrone alla Genovese è quello dove il cucchiaino, piantato al suo interno, resta in piedi, sostenuto dalla corposità della minestra e quando questo avviene, il minestrone si può dire perfetto. Il minestrone dovrà poi contenere la pasta: non una qualsiasi, ma a scelta i bricchetti (fiammiferi in genovese) o lo scuccuzzu, oppure una pasta fresca come i taglierini. I bricchetti, una pasta di semola di grano duro particolarmente resistente alla cottura, sono grossi spaghetti ridotti a pezzetti di circa 2 cm. Lo scuccuzzu è un pasta di semola di grano duro e con una notevole resistenza alla cottura: ha la forma di piccoli cilindri di circa 4 mm.



LA GASTRONOMIA LIGURE  
DAL 1889

Buona Compagnia Gourmet S.p.a., azienda alimentare produttrice di prodotti d'alta gamma, è presente nel territorio ligure con uno stabilimento sito in Savona, e specialista nella produzione di pesto con basilico Genovese D.O.P., salse e gastronomia. Tutti gli articoli sono freschi e le materie prime utilizzate sono di prima qualità. Tra i prodotti gastronomici tipici del territorio ligure, troviamo la Cima vecchia Savona, la Cima Antica Genova, le verdure ripiene, il polpettone, il Cappun magro. A cornice di queste referenze tipiche, l'azienda produce anche insalate russe, frittate di verdure e, naturalmente, pesto con Basilico genovese D.O.P. e sughi classici per condire gustosi primi piatti.



L'AZIENDA COLLABORA CON LE SCUOLE DEL TERRITORIO PER STAGE FORMATIVI, CONTINUA LA SUA CRESCITA ASSUMENDO PERSONALE DEL TERRITORIO ED ANCHE PERSONE APPARTENENTI ALLE LISTE DELLE CATEGORIE PROTETTE.



Il Salumificio Chiesa produce dal 1913 salumi crudi, cotti e salsiccia, da circa dieci anni ha sviluppato la linea "Assaggia che Profumi" totalmente legata alle tradizioni e agli aromi liguri, con i prodotti: Lardo con Basilico D.O.P., Pancetta alle Erbe Liguri, Cotto alle Erbe, Cima, Salame all'Aglio di Vessalico, Testa in Cassetta, unendo le migliori materie prime liguri alla tradizione salumiera italiana. La "Salsiccia al Pigato" sposa nel suo impasto le migliori carni nazionali con il più noto vino ligure: il Pigato. Il profumo delicato del vino si sprigiona in cottura arrotondando il gusto tipico della salsiccia di suino. In arrivo sugli scaffali in autunno nuove ricette nel comparto Salsiccia.



LA CONTINUA RICERCA D'INNOVAZIONE NEL GUSTO CI CONSENTE DI COLLABORARE CON REALTÀ SUL TERRITORIO PROMUOVENDONE LE TIPICITÀ DEI SALUMI INSIEME AL "CONSORZIO DEL BASILICO GENOVESE DOP", ALLA "COOPERATIVA A RESTA" CHE PRODUCE AGLIO DI VESSALICO - PRESIDIO SLOW FOOD E A "PUNTA CRENA" PRODUTTORI DI PIGATO DELLA RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.



Il Salumificio Parodi è un'azienda inserita nel Registro delle Imprese Storiche d'Italia che produce diverse tipologie di salumi crudi e cotti. Il prodotto di punta è il Salame, insaccato tipico della Val Polcevera, a grana grossa e a limitata stagionatura, con parti uguali di carni suine e bovine di origine italiana. La stagionatura avviene in un apposito locale al calore di un braciere alimentato con legna di rovere, fatto che conferisce al prodotto il tipico aroma di affumicatura. Il Salame di Sant'Olcese a marchio Parodi è citato in pubblicazioni di settore come salume tipico italiano per la Regione Liguria.



IL SALUMIFICIO FEDERICO PARODI HA RAPPRESENTATO DA SEMPRE UN IMPORTANTE RIFERIMENTO PER L'ECONOMIA LOCALE, OFFRENDO UN'OCCASIONE DI IMPIEGO E DI SPECIALIZZAZIONE PER TANTI ABITANTI DEL COMUNE IMPEGNATI STABILMENTE O STAGIONALMENTE, A CUI SI AGGIUNGE IL SUPPORTO ALL'INDOTTO.

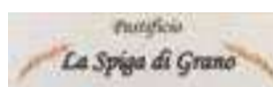




Il Salumificio Pignone è un'azienda nata dalla passione per i prodotti di alta qualità artigianale di Fulvio ed Alessandra Viaggi. Il salumificio produce salumi di altissima qualità nel rispetto delle antiche tradizioni, esclusivamente con carni suine da allevamenti italiani controllati. Il laboratorio è dotato di tutte le attrezzature per garantire prodotti sani nel rispetto della salute e a tutela del consumatore.



IL SALUMIFICIO, CHE SI COLLOCA IN POSIZIONE STRATEGICA TRA LE 5 TERRE E LA VAL DI VARA, VOLGE IL SUO SVILUPPO PRODUTTIVO VERSO IL TERRITORIO CUI È FORTEMENTE LEGATO, COME SI DESUME DAL NOME STESSO. L'IMPEGNO DEI TITOLARI E DEI COLLABORATORI MIRA AD UNA PROMOZIONE DEI PRODOTTI CHE NASCONO DALLA TRADIZIONE LOCALE, MA CHE TROVANO, GRAZIE ALLA LORO GENUINA RICETTA, CONSENSI DA TUTTI I PALATI.



Il Pastificio "La Spiga di Grano", piccola azienda a carattere familiare, nasce come produttore di pasta fresca e pasta ripiena. In seguito ha introdotto la produzione di gastronomia tipica ligure, pesto, salsa di noci, cima ripiena e piatti pronti. La linea gastronomica offre una vasta gamma di prodotti pronti all'uso, dalle lasagne alla bolognese ai muscoli ripieni, insalata di mare, calamari ripieni, acciughe ripiene, torte di verdura ed erbazzone.



GRAZIE ALL'IMPIEGO DI MATERIE DI PRIMA QUALITÀ E AL METODO ARTIGIANALE DI LAVORAZIONE, IL PASTIFICIO "LA SPIGA DI GRANO" È IN GRADO DI SODDISFARE LE ESIGENZE DI QUALSIASI CLIENTE.



Creuza de Ma' dal 2007 produce Pesto genovese, negli anni sviluppa competenze e know how verso altri prodotti, ambasciatrice della terra di Liguria, ha scelto l'acciuga del Mar Ligure come prodotto di punta.

Le acciughe impanate, e le acciughe ripiene, direttamente dalle cucine delle nostre nonne, vengono coniugate nella versione attenta alla modernità: impanate, surgelate, pronte da cuocere per pochi minuti in forno o in padella. Le nostre acciughe pescate nel nostro mare conservano tutta la freschezza di un prodotto appena lavorato. La surgelazione in azoto garantisce qualità e gusto.



GRANDE ATTENZIONE VIENE ATTRIBUITA AL FATTORE SOSTENIBILITÀ, TERRITORIALITÀ E CURA DELL'AMBIENTE DALLA NOSTRA AZIENDA. LE MATERIE PRIME DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DAL TERRITORIO LIGURE, L'AZIENDA UTILIZZA SOLO ENERGIA GREEN, E FORTE È L'IMPEGNO PER L'OCCUPAZIONE DI ABITANTI DELLA ZONA, I NOSTRI DIPENDENTI INFATTI VIVONO SUL QUEL TERRITORIO CHE L'AZIENDA CON ORGOGLIO PROMUOVE AL DI FUORI DEI PROPRI CONFINI



Il Caseificio Val d'Aveto nasce nel 1991 con una vocazione ben precisa: rilanciare la produzione casearia a latte crudo del San Stè, e salvaguardare l'identità di questa valle ligure, che da sempre ha il suo collante nella produzione solida del formaggio. Sono 25 le stalle del territorio che lavorano per portarci il latte di circa trecento bovine di razza bruna alpina o pezzata rossa; per tutti i nostri prodotti utilizziamo solo latte intero, che lasciamo integro a testimoniare la biodiversità tra latte di stalla e latte di alpeggio. Nessun trucco e nessuna omologazione per prodotti da scoprire uno ad uno.

Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Caseificio Val d'Aveto



SIAMO IMPEGNATI CON DETERMINAZIONE A PROMUOVERE LA TRADIZIONE CASEARIA LIGURE E LA PRODUZIONE LATTIERA DELLA VAL D'AVETO. GARANTIAMO UN'ASSOLUTA CURA E ATTENZIONE PER TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SOTTOPONENDOLI A SEVERI CONTROLLI DI QUALITÀ DURANTE L'INTERO PROCESSO DI PRODUZIONE E DI STAGIONATURA.



Il caseificio Esposito nasce nel 1956 per opera del suo fondatore, Erasmo Esposito, che scelse con entusiasmo la splendida Val di Vara, comprensorio ideale dove collocare un'azienda che trae dalla natura la materia prima e la sua identità. I nostri prodotti sono ottenuti da latte vaccino intero proveniente esclusivamente dalle zone Italiane. Inoltre nel lavorare i nostri prodotti non usiamo sostanze antimuffa e antifermentative.

Tutto ciò ci permette di garantire un prodotto che ha mantenuto negli anni caratteristiche di trasformazione naturali. Queste scelte non sono sicuramente facili in un mercato in cui spesso conta di più il prezzo della qualità ma, ora, i fatti sembrano darci ragione. Attualmente il mercato locale ci riconosce la serietà e la professionalità e nel momento in cui a livello nazionale si sono avuti problemi con la vendita di latticini i nostri prodotti sono stati richiesti ed apprezzati da una sempre maggiore clientela.



L'AZIENDA DALLA SUA NASCITA SI È CONSIDERATA PARTE INTEGRANTE DEL TERRITORIO. SI È SCELTO DI ASSUMERE SEMPRE PERSONE QUI RADICATE E DI FORMARLE INTERNAMENTE TRAMANDANDO LE CONOSCENZE CHE MANTIENIAMO DA GENERAZIONI. TUTTO IL NOSTRO PERSONALE È ASSUNTO A TEMPO INDETERMINATO E LO CONSIDERIAMO PARTE INTEGRANTE DELLA SOCIETÀ. L'AZIENDA HA SUPPORTATO NEGLI ANNI VARIE ASSOCIAZIONI LOCALI CERCANDO DI AIUTARE A MANTENERE VIVO IL PAESE.



Alberto Imperato e Vincenzo Santoro sono i titolari dell'azienda biologica Il Mulino. Il prodotto principale è la Formaggetta di Stella fatta con latte pastorizzato, prodotto da 400 capre di razza saanen allevate con metodi rigorosamente biologici, utilizzando un esteso pascolo produttivo BIO di circa 120 ettari e con la presenza ricca di profumi ed essenze mediterranee come ginestra, sambuco, rovo, rosa carina, castagni e felci. Tutto questo dà al prodotto un sapore originale e particolare. È un prodotto delicato e assolutamente privo di qualsiasi additivo, e va conservato al fresco tra i 4°/6°C. La formaggetta contiene il 100% di latte di capra, più digeribile e ricco di sostanze nutritive contenenti acidi grassi insaturi, conosciuti come omega 3.

L'AZIENDA È STATA RILEVATA DA POCO E LE POSSIBILITÀ DI SVILUPPO SONO TANTISSIME, DALL'AMPLIAMENTO DEL CASEIFICIO E DEI TERRENI BIOLOGICI ALLO SVILUPPO DI PRODOTTI COME FORMAGGI, YOGURT E DOLCIUMI.



La Cooperativa nasce nel 1978 nel comune di Varese Ligure in Alta Val di Vara, la Cooperativa ha oltre 60 soci che conferiscono i prodotti agricoli della vallata, tra questi 21 sono aziende zootecniche che conferiscono latte vaccino Biologico e Convenzionale. Quotidianamente viene effettuata la raccolta del latte che viene trasformato in oltre 20 tipologie di formaggi freschi e stagionati, e da noi commercializzati a livello pluriregionale.



LA COOPERATIVA HA 14 DIPENDENTI DIRETTI. NEL 2014 L'ALTA VAL DI VARA HA OTTENUTO IL RICONOSCIMENTO DI PRIMO BIODISTRETTO ITALIANO AD INDIRIZZO ZOOTECNICO. NEL NOSTRO TERRITORIO OPERANO OLTRE 100 AZIENDE CON CERTIFICAZIONE BIOLOGICA. IL COMUNE DI VARESE LIGURE È COMPLETAMENTE AUTONOMO CON ENERGIA RINNOVABILE (EOLICO), OLTRE IL 60% DEL TERRITORIO DI VARESE LIGURE HA LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA.



ANTIGA è una azienda a conduzione prettamente familiare che nasce 60 anni fa sulle colline genovesi, e per la precisione a Bavari. Gli allevamenti vengono gestiti personalmente dai titolari che con attenzione e dedizione totale incrementano negli anni la produzione andando a rifornire i banchi di COOP LIGURIA oltre che alla piccola e grande realtà locale.



DA OLTRE TRENTA ANNI, PER SCELTA PERSONALE E NON PER RICHIESTA DEL MERCATO LA FAMIGLIA ANTIGA HA SCELTO PER I PROPRI ALLEVAMENTI UNA ALIMENTAZIONE NATURALE A BASE DI SOIA GRANTURCO ERBA MEDICA E FRUMENTO CON ESCLUSIONE TOTALE DI COLORANTI SINTETICI ED ANTIBIOTICI NEI MANGIMI, IN ABBINAMENTO AD UNA SCRUPOLOSO CONTROLLO TECNICO SANITARIO. LA NOSTRA PASSIONE CI HA PORTATO SINO AD OGGI ALLA TERZA GENERAZIONE IN AZIENDA CONTINUANDO LA POLITICA DI RISPETTO PER IL CONSUMATORE AL QUALE VOGLIAMO CONSEGNARE UN PRODOTTO DI ALTISSIMA QUALITÀ.



Latte Alberti, storica azienda di famiglia con sede nel Ponente Ligure, confeziona e distribuisce il latte a marchio "Valli Genovesi": qualità della materia prima, legame con il territorio e sicurezza alimentare sono i valori principali dell'azienda dal 1948. La Latte Alberti ha la propria raccolta di latte in Piemonte e in Liguria: con oltre 100 collaboratori, rappresenta una fra le prime realtà del settore lattiero caseario del Nord Ovest. L'azienda distribuisce diversi prodotti caseari a marchio "Valli Genovesi" – stracchino, mozzarella, panna e burro, di cui garantisce l'origine italiana della materia prima. Aderendo al progetto, ritira ogni giorno oltre 20 quintali di latte dai produttori genovesi inserendolo nel consueto ciclo di lavorazione che prevede anche il latte delle valli Cuneesi del vicino Piemonte.



L'AZIENDA ADERISCE AL PROGETTO DI FILIERA CON L'OBIETTIVO DI SOSTENERE GLI ALLEVATORI GENOVESI E DI SALVAGUARDARE LA PRODUZIONE LOCALE E IL SUO VALORE ETICO, SOCIALE E AMBIENTALE PER L'ECONOMIA DELL'ENTROTERRA LIGURE. WWW.PROGETTODIFILIERA.IT GLI ALLEVATORI GENOVESI: ELISABETTA OTTONELLO, ANDREA CAVANNA E LORENZO PESCE.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Valli Genovesi

OLTRE AL LATTE L'AZIENDA DI CAVANNA E GIASSETTO, PRODUCE PATATE DI MONTAGNA CHE SONO COMMERCIALIZZATE NEL CIRCUITO COOP.



Il comune dello spezzino è un luogo sospeso nel tempo, dove gesti sapienti e materia prima d'eccellenza sono i principali ingredienti per ottenere un prodotto di assoluta bontà. La Val di Vara è territorio di presidi Slow Food, biodiversità e qualità da tutelare sotto ogni aspetto. Dal 2020 Latterie Inalpi subentra alla precedente gestione trasmettendo i propri pilastri valoriali ad ogni singolo processo produttivo. Nell'Estate 2021 il confezionamento dello yogurt diventa 100% green, ovvero riciclabile con l'utilizzo del bicchierino in carta 100% riciclabile e la capsula multibibile nell'alluminio.



LO YOGURT BIOLOGICO BONTÀ DI VARESE LIGURE- INALPI, È REALIZZATO SEGUENDO UN TRADIZIONALE METODO DI CONCENTRAZIONE DEL LATTE CHE GARANTISCE UN'ECCLENTE BONTÀ DEL PRODOTTO IN OGNI SINGOLO VASETTO, SENZA L'UTILIZZO DI AROMI E COLORANTI. IL LABORATORIO PRENDE VITA A VARESE LIGURE, NEL BIO DISTRETTO DELLA VAL DI VARA, PRIMO COMUNE ITALIANO AD ESSERE CERTIFICATO BIO.

Centro Latte Rapallo - Latte Tigullio è l'azienda ligure leader nella produzione e distribuzione di latte, derivati e alimenti freschi come latte fresco, latte a lunga conservazione, panna, burro, yogurt, budini, uova, formaggi, insalate fresche, pasta fresca, pesto e bevande vegetali. Capace di valorizzare i prodotti della tradizione, l'azienda è ugualmente attenta ai nuovi trend di consumo e costantemente aggiornata nella proposta di nuove referenze in risposta alle nuove domande di mercato. È presente sul territorio da oltre 60 anni e attraverso eventi e iniziative legate al benessere promuove uno stile di vita sano e attento alla corretta alimentazione a tutte le età. Ogni anno organizza seminari per il corpo docente ligure, in collaborazione con MIUR e le più autorevoli realtà accademiche.



UNA REALTÀ AZIENDALE LOCALE CHE CONTINUA A CRESCERE GRAZIE ALLA CAPACITÀ DI INNOVAZIONE, ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI E ALLA FEDELITÀ DEI VALORI DELLA TRADIZIONE COSÌ FORTI, PERCHÉ NATI E CONDIVISI NEL PROPRIO TERRITORIO DI APPARTENENZA, MA SOPRATTUTTO ALLE PERSONE CHE LAVORANO INSIEME, CON PASSIONE E COMPETENZA.



TONITTO 1939 S.p.a. oggi è guidata dalla terza generazione da Luca e Massimiliano Dovo. Tonitto negli anni si è specializzata nella produzione di gelati ad alto valore aggiunto, come:

- Il Sorbetto Tonitto, vaso, 310 g (vari gusti ricchi di frutta) n°1 in Italia (Fonte: dati IRI).
- Lo Stecco - Sorbetto, in astuccio, 180 g (3 x 60 g) e le Novità 2020.
- Il Gelato gourmand Origini 300 g, in co-branding con AltroMercato.
- Il Gelato yogurt YOYO prodotto in Greek Style.

Questi ultimi due, sono prodotti in barattolini di cartoncino riciclabile.



AZIENDA MOLTO RADICATA NEL TERRITORIO LIGURE E GENOVESE, CON STABILIMENTO SITO DAL 1997 A GENOVA-CAMPI. IL SISTEMA FOTOVOLTAICO INSTALLATO CONSENTE UNA RIDUZIONE ANNUA DI 150.000 KG DI CO2 IN ATMOSFERA. I PRODOTTI TONITTO SONO CLEAN LABEL: NO ADDITIVI CHIMICI, NO AROMI ARTIFICIALI, NO COLORANTI, NO GRASSI IDROGENATI, NO OGM.

La famiglia Frasccheri ha dato origine ad una tradizione lattiero-casearia che ha condotto l'azienda, presente sul mercato da oltre 60 anni, a diventare l'importante realtà che è oggi. Il continuo sviluppo di impianti e processi produttivi, contestualmente al conferimento quotidiano del latte dalle vicine stalle della regione Piemonte, consente all'azienda, certificata UNI EN ISO 9001, di proporre prodotti di assoluta qualità. Frasccheri consegna quotidianamente al dettaglio e alla GDO, in Liguria e Piemonte, grazie alla logistica dei suoi centri distributivi.

FRASCHERI S.P.A. OPERA SUL TERRITORIO DI APPARTENENZA CON ENTUSIASMO, RESPONSABILITÀ E IMPEGNO IN TERMINI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, FAVORENDO L'OCCUPAZIONE LOCALE PRESSO I SITI IN CUI OPERA E CREANDO INDOTTO. PARTECIPA ATTIVAMENTE ALLA VITA DELLE COMUNITÀ LOCALI PROMUOVENDO INIZIATIVE A FAVORE DELLA SCUOLA, DELLO SPORT, DEI GIOVANI.





# PASTA E PESTO

**LA "PERSA" MAGGIORANA.** Persa, Persia, Maggiorana, Majorana, Sansuco. T. bot. *Origanum majorana*. Così dal prestigioso dizionario genovese italiano del Casaccia. La maggiorana è un'erba mediterranea, nota fin dall'antichità: sono stati ritrovati papiri egiziani che ne indicano dettagliatamente gli usi officinali e anche esoterici. Originaria dell'Asia minore, si diffuse in seguito in tutto il Mediterraneo, e le sue proprietà erano note anche a antichi Greci e Romani, che la consideravano un simbolo di felicità. Nella cucina ligure di orto, torte di erbe e pasta ripiena, trova largo impiego. Fiorisce dal giugno al luglio e i Genovesi la scoprono nel corso della loro storia commerciale e marinara. La maggiorana ha aroma simile all'origano, ma più delicato e sofisticato, adatto a piatti ricchi di gusto e grassi come formaggi, noci, funghi. Tiene bene la cottura, quindi si aggiunge a condimenti per pasta, creme vegetali, impasti per crocchette e frittate, farciture per torte salate. La "persa" si accosta a piatti autunnali e invernali, sposandosi perfettamente con formaggi cremosi, noci e funghi. Si aggiunge a piatti di carne, insalate, pasta e zuppe calde.



Il Pastificio Novella nasce nel 1903 a Sori, dagli anni 60' si specializza nella produzione di pasta fresca e salse della tradizione ligure. Le materie prime scelte rispecchiano la filosofia che accompagna da sempre l'azienda, legata alla tradizione e al territorio. Per la pasta vengono utilizzate solo farine Italiane e Basilico Genovese D.O.P. per il pesto, un freschissimo come tutti gli altri prodotti, realizzati senza alcun tipo di conservante e additivo, per questo motivo hanno una durata media di 8 giorni e su tutte le confezioni oltre alla data di scadenza è riportata quella di produzione.



LE TROFIE SONO LA BANDIERA DEL PASTIFICIO NOVELLA, PRIMA SI FACEVANO A MANO GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE DELLE DONNE DEL TERRITORIO, LA FARINA VENIVA PORTATA NELLE CASE, PER POI RITIRARE LE TROFIE IL GIORNO DOPO, SOLO NEL 1979, BACCI CAVASSA, INVENTÒ LA PRIMA MACCHINA PER PRODURLE. DA ALLORA L'AZIENDA HA SEMPRE MANTENUTO IL SUO LEGAME CON IL TERRITORIO GRAZIE A INIZIATIVE SIGNIFICATIVE COME IL RESTAURO DEL MULINO AD ACQUA DI SORI, DA CUI OGGI SI OTTIENE LA FARINA PER LE TRENETTE AVVANTAGGÉ.

Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Pastificio Novella



*Il pastaio ligure*  
la buona pasta di una volta, dal 1992

*Terre du Ma*

Sublimis è una moderna azienda di medie dimensioni, con una forte vocazione artigianale, ma dotata dei più avanzati sistemi produttivi, e specializzata principalmente nella produzione di pasta fresca e pasta fresca surgelata, che commercializza i suoi prodotti attraverso i marchi "Il Pastaio Ligure" e "Terre du Ma". La nascita del pastificio risale al 1993, anno in cui il fondatore insieme ad alcuni collaboratori decidono di avventurarsi nel mondo della pastificazione partendo da un piccolo laboratorio situato sulle alture collinari di Sanremo, città forse più nota per la produzione florovivaistica, nonché musicale.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Il Pastaio Ligure



AL FINE DI VALORIZZARE LE MATERIE PRIME DEL TERRITORIO, SUBLIMIS HA AFFIDATO AD UN PRODUTTORE LOCALE LA COLTIVAZIONE DELLA BORRAGINE NELLE COLLINE SANREMESI, CON LA QUALE SI FARCISCE IL PIÙ APPREZZATO DEI RAVIOLI DELLA CULTURA GASTRONOMICA LIGURE.



Il pastificio Stempast nasce nell'entroterra ligure nel 1988 dedito a rispettare il più fedelmente possibile quanto la tradizione gastronomica aveva preservato nella produzione di pasta fresca e salse liguri. Tutto ciò nel continuo sviluppo delle tecnologie più moderne, finalizzato al soddisfacimento del consumatore, il quale può ritrovare nei prodotti Stempast tutta la bontà, il gusto e la tradizione della culinaria ligure.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Pastificio Stempast



OGGI L'AZIENDA SI SVILUPPA SU UNA SUPERFICIE DI 3200 MQ ED È DOTATA DI IMPIANTI, ATTREZZATURE E PERSONALE SPECIALIZZATO, CHE CONSENTONO DI REALIZZARE UN'AMPIA VARIETÀ DI PRODUZIONI IN RISPOSTA ALL'ALTRETTANTO AMPIA VARIETÀ DI RICHIESTE DA PARTE DEL CLIENTE, DAL PICCOLO ESERCIZIO COMMERCIALE ALLA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA.



Zena Group è un'azienda dal nome significativo dello scopo che si prefigge: "Zena", che in dialetto genovese significa Genova e quindi denota le radici storiche e culturali dell'azienda, e "Group", che invece è una parola inglese, ossia la lingua più diffusa nel mondo per comunicare. Lo Zena Group si prefigge appunto questo scopo, ossia rendere internazionale ciò che riguarda Genova, la città che ha dato i natali non solo all'azienda stessa, ma anche a coloro che la compongono. La cultura di Genova è ben difficile da incorporare e da descrivere in poche semplici frasi, noi ci abbiamo provato diffondendo i prodotti tradizionali della cultura millenaria Genovese.



**FARINATA. I LIGURI, SONO DA SEMPRE UN POPOLO DI VIAGGIATORI, PER TERRA MA SOPRATTUTTO PER MARE, ANCHE IN EPOCHE IN CUI SPOSTARSI ERA ESTREMAMENTE DIFFICILE E PERICOLOSO E TRATTE ANCHE BREVI, POTEVANO RICHIEDERE GIORNI E GIORNI DI VIAGGIO. L'ALIMENTAZIONE RISENTIVA OVVIAMENTE DI QUESTE DIFFICOLTÀ E SI ADATTAVA ALLE ESIGENZE DI VELOCITÀ DI REALIZZAZIONE E POSSIBILITÀ DI CONSERVAZIONE. LA FARINATA DI CECI RISPONDE A MOLTE DI QUESTE NECESSITÀ E SI DIFFUSE VELOCEMENTE ANCHE IN TUTTE LE AREE DOVE CI FU PRESENZA PIÙ O MENO STABILE DI GENOVESI: IN CORSICA, SARDEGNA, GIBILTERRA MA ANCHE PIEMONTE. UNA VARIANTE PARTICOLARE È LA FARINATA 'BIANCA' A BASE DI GRANO, MOLTO MENO DIFFUSA E PRESENTE NELL'AREA SAVONESE.**





Il Pastificio Artigianale Fiore è stato fondato nel dopoguerra dalla signora Maria Lucia Fiore, che, con la produzione di formati tipici della tradizione locale, ha contribuito all'evoluzione e alla diffusione di un prodotto da sempre cardine della dieta mediterranea: la pasta. Con la sua lavorazione artigianale, l'utilizzo di ingredienti di altissima qualità e un'essiccazione lenta a bassa temperatura, la Pasta Artigianale Fiore ancora oggi mantiene questa lunga tradizione, garantendo al consumatore una pasta genuina, sana e con un forte legame al territorio.



**IL TERRITORIO CIRCOSTANTE OFFRE NUMEROSE MATERIE PRIME CHE ARRICCHISCONO LA PASTA FIORE DI COLORI E DI SAPORI. È CURA DEL PASTIFICIO PRESERVARE LA NATURA, LIMITANDO L'IMPATTO SUL TERRITORIO E ADOTTANDO UN ADEGUATO SISTEMA DI GESTIONE DEI RIFIUTI. L'IMPEGNO AMBIENTALE SI TRADUCE ANCHE NELL'ADOZIONE DI PANNELLI FOTOVOLTAICI PRESSO LO STABILIMENTO PRODUTTIVO, PER CONSENTIRE LA PRODUZIONE DI ENERGIA PULITA.**



Dal 1984 il Pastificio Artigianale Alta Valle Scrivia è custode di una delle tradizioni maggiormente apprezzate d'Italia: LA PASTA. La nostra selezione propone formati regionali unici, lavorati con semole italiane di primissima estrazione e impastati con sola acqua di sorgente del Parco Naturale dell'Antola. Tecniche puramente artigianali come la trafilazione al bronzo e l'essiccazione a bassa temperatura completano l'opera per una pasta genuina e gustosa, che rappresenta il meglio dell'artigianato italiano.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Pastificio Artigianale Alta Valle Scrivia



**È SCOPO DELL'AZIENDA GARANTIRE IL RISPETTO DELLE LEGGI IN MATERIA DI LAVORO, SALUTE E SICUREZZA, NONCHÉ DI ASSICURARE LA CRESCITA, IL COINVOLGIMENTO E LA PARTECIPAZIONE DI TUTTE LE RISORSE UMANE.**



La storia della nostra famiglia ha origini molto antiche. La famiglia Ferrari, soprannominata in dialetto genovese "i Cini", inizia a dedicarsi con passione e competenza alla coltivazione delle primizie dell'orto, tra cui il basilico, nei primi decenni dell'800 quando le famiglie borghesi Podestà e Cambiaso diedero in mezzadria i terreni ai contadini locali. Nel 1827, alle spalle del borgo marinaro di Prà, nasce l'azienda agricola Serre sul Mare specializzata nella coltivazione del basilico, la cui particolarità è la foglia di colore verde tenue, a forma convessa. Grazie alle condizioni microclimatiche dell'area e alla perizia contadina, il Basilico di Prà, il più pregiato di tutta la Liguria, è diventato famoso a livello internazionale per la sua delicatezza, per il suo profumo e l'intensità del sapore che non presenta alcuna traccia di menta.



La storia dell'azienda agricola nasce da una lunga tradizione contadina sulle terrazze direttamente sul mare. Le nuove generazioni hanno portato avanti la tradizione di famiglia rinnovandola con l'apporto di nuove tecnologie e con la creazione del laboratorio artigianale di trasformazione del basilico coltivato nel "Pesto di Prà". Il laboratorio si trova proprio sotto la prima serra di basilico garantendo una filiera corta.

**NEGLI ANNI HA REALIZZATO UN'IMPORTANTE TRASFORMAZIONE E AMMODERNAMENTO DELLE PROPRIE STRUTTURE CON L'OBIETTIVO DI OTTENERE MAGGIORE QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALL'AMBIENTE.**



**L'UNICITÀ DEL PRODOTTO IL PESTO DI PRA' È PARALLELA A QUELLA DELL'AZIENDA, UNA STORIA DI FAMIGLIA, FORTEMENTE LEGATA AL TERRITORIO E ALLE TRADIZIONI, CHE GUARDA AL PASSATO E PROSPETTA AL FUTURO GRAZIE ALL'UTILIZZO DI TECNOLOGIE AVANZATE NEL PIENO RISPETTO DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE CONTADINA.**



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Ferrari & Bruzzone



Portofino Industrie Alimentari Spa nasce con l'obiettivo di portare il Pesto e Salsa di Noci, i più famosi condimenti della centenaria storia culinaria ligure, oltre i confini regionali. I suoi prodotti vengono realizzati nel pieno rispetto della tradizione con l'impiego di una rigorosa selezione di materie prime. Per soddisfare ogni palato offre inoltre diverse varianti come il Pesto Biologico ed il Pesto Rosso.



**PORTOFINO INDUSTRIE ALIMENTARI SPA OPERA A SANTA MARGHERITA LIGURE, ALLE PENDICI DEL MONTE DI PORTOFINO, AVVALENDOSI DELL'IMPIEGO DI PERSONALE FORMATO E CON ANNI DI ESPERIENZA NEL SETTORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE CHE, IN SINERGIA CON ALTRI PRODUTTORI LOCALI, GARANTISCE ALLA PROPRIA CLIENTELA ELEVATI STANDARD QUALITATIVI.**



Artigiana Genovese nasce nel 1998, un'azienda a conduzione familiare che cresce grazie all'impegno dei due fratelli Marika e Simone Amadori. Una dedizione forte che col tempo da origine ad un modello produttivo, il cui obiettivo è realizzare pesto alla genovese e altre salse tipiche del territorio ligure impiegando prodotti di alta qualità. La produzione, oggi, vanta una vasta gamma di condimenti che spaziano dai convenzionali fino ad arrivare ai biologici; una varietà che riesce a rispondere alle necessità di tutti quei clienti che vogliono in tavola prodotti buoni e genuini.



**CI IMPEGNIAMO COSTANTEMENTE AFFINCHÉ I CONSUMATORI POSSANO GODERE DI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO LIGURE. IL NOSTRO PESTO ALLA GENOVESE, NELLE SUE VARIANTI CON E SENZ'AGLIO, RISPECCHIA LA RICETTA TRADIZIONALE. DAL GUSTO DELICATO E DAL COLORE VERDE INTENSO, QUESTO CONDIMENTO SI FA PORTAVOCE DI UN'AZIENDA LEGATA ALLA TRADIZIONE E IL CUI OBIETTIVO È DIFFONDERE LA CULTURA CULINARIA DEL TERRITORIO.**



Costa Ligure è uno dei principali produttori italiani di pesto alla genovese, salse, condimenti e creme a base di verdure. La nostra attività nasce nel 1988 dalla passione dei suoi fondatori che, amando i profumi ed i sapori tipici della cucina mediterranea, iniziano a creare prodotti innovativi di alta qualità partendo dalle classiche ricette tradizionali. Il nostro staff è composto da persone esperte, appassionate che lavorano quotidianamente in sinergia per concepire e creare originali ricette su misura e per soddisfare le esigenze di una clientela attenta ed esigente.



**COSTA LIGURE UTILIZZA ENERGIA ELETTRICA PROVENIENTE DAL PROPRIO IMPIANTO FOTOVOLTAICO E LIMITA LE EMISSIONI DI CO2 NELL'ATMOSFERA GRAZIE AD UN INNOVATIVO PROCESSO DI CONSERVAZIONE CHE PERMETTE DI EVITARE LA PASTORIZZAZIONE DI ALCUNI PRODOTTI.**



Negli anni 60 Mario Franchini, fondatore della Vega Italia, vuole diffondere la cultura del pesto tradizionale alla genovese nelle trattorie di La Spezia proponendo la ricetta artigianale classica. L'etica fin dagli inizi, è quella di rispettare il binomio uomo-ambiente. Tutto il personale, con la propria passione e con materie prime scelte, persegue la missione di rendere unico il momento della degustazione del pesto. La scelta di produrre solo salse miscelate a crudo nelle quali gli ingredienti sono amalgamati a freddo, mantiene le caratteristiche organolettiche originarie degli stessi.



**IL BASILICO È COLTIVATO A MARINELLA DI SARZANA E CONTRIBUISCE A ELEVARE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO AI MASSIMI LIVELLI GARANTENDONE TRA L'ALTRO LA SOSTENIBILITÀ INTRINSECA ESSENDO PRODOTTO VICINO ALL'AZIENDA. L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA, L'INGRESSO DI SOCI GIOVANI E L'IMMUTATA QUALITÀ DEI PRODOTTI HA PERMESSO A VEGA DI AUMENTARE LA PROPRIA OFFERTA COMMERCIALE INSERENDO NUOVE SALSE NEL PROPRIO LISTINO.**



# OLIO E OLIVE

La storia dell'oliva taggiasca è intimamente legata alla riviera ligure di ponente. A diffondere la coltivazione dell'olivo nell'imperiese e a edificare i primi terrazzamenti sulle colline furono i frati benedettini, che tra la fine del VII e gli inizi del VIII secolo si insediarono nella valle Argentina e costruirono il loro convento a Taggia.

L'olivo di varietà taggiasca, che da quel piccolo borgo ligure prende il nome, nasce dagli innesti che i monaci realizzarono unendo le piante di ulivo selvatico autoctono alle "marze" portate con sé da Cassino. La pianta, particolarmente grande e robusta, ha fronde spioventi e un tronco molto contorto. Può raggiungere i quindici metri di altezza e produrre frutti per più di 600 anni.



## FRANTOIO ULIVI DI LIGURIA



Frantoio Ulivi di Liguria: FRANTOIANI DA SEMPRE. Il fondatore Filippo, dotato di una antica macina in pietra, azionata da un mulo e di un rudimentale torchio in legno, diede vita ad una piccola attività a carattere artigianale nel borgo di Torre Paponi, incantevole borgo medioevale del 1400, frazione di Pietrabruna, nel ponente ligure. Filippo già da allora intuì l'importanza dell'extra vergine e delle sue proprietà terapeutiche. La spremitura di olive pregiate è stata in seguito perfezionata dal figlio Edoardo, e dal nipote Stefano, infallibile assaggiatore, dotato di una squisita finezza sensoriale. Stefano è ora affiancato, ormai alla quarta generazione, dai figli Federica e Alberto, quest'ultimo già assaggiatore, dal fratello Luciano e dal genero Massimiliano. La consapevolezza di proporre, fin dagli inizi, uno straordinario "nettare" dotato di indiscusse qualità organolettiche e soprattutto nutrizionali e salutistiche hanno fatto della Famiglia dei veri e propri precursori della "qualità".



Inquadra il QR-Code dedicato a Frantoio Ulivi di Liguria



L'ESPERIENZA ACQUISITA DA QUATTRO GENERAZIONI CONSENTE L'AVVIO ALLA MOLITURA DI UNA SPLENDIDA MATERIA PRIMA, SELEZIONATA CON GRANDE SCRUPOLosità E AVVALENDOSI DI MACCHINARI AGGIORNATI E TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA. GRAZIE A TALI PRESUPPOSTI LA FRANTOIO ULIVI DI LIGURIA È IN GRADO DI PROPORRE UN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA QUALITATIVAMENTE SUPERIORE.



le PIETRE BRUNE

La Pietro Isnardi S.r.l è una storica azienda olearia del Ponente Ligure fondata nel 1908 da Pietro Isnardi, il primo ad aver riconosciuto le proprietà nutrizionali e terapeutiche dell'olio di oliva. La passione prosegue oggi con Carlo, quarta generazione, che continua a perseguire nella sede di Pontedassio, nell'entroterra ligure, i valori di famiglia: impegno, ricerca, serietà e qualità dell'offerta con oli extra vergini 100% italiani, dall'extra vergine D.O.P. allo snocciolato, dal biologico al novello, proposti sul mercato della GDO con i 3 storici brand: Isnardi, Guasco e Pietre Brune.



LA FAMIGLIA ISNARDI È DA SEMPRE PROFONDAMENTE LEGATA ALLA SUA TERRA ED AI SUOI FRUTTI. SIN DAI PRIMI ANNI DEL '900 COMMERCIALIZZA OLI DI ECCELLENZA RAPPRESENTANDO UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER LE FAMIGLIE E LA RISTORAZIONE. L'AZIENDA AGRICOLA DI FAMIGLIA COLTIVA CON PASSIONE OLTRE 10.000 PIANTE DI OLIVE TAGGIASCHE NELLE CAMPAGNE DI PROPRIETÀ, PER PRODUZIONI DI ESCLUSIVA QUALITÀ.



Frantoio dal 1946, oggi produttore di specialità Liguri e partner di riferimento della DO e GDO Italiana con una gamma costruita impiegando i 2 ingredienti più tipici e preziosi del Ponente Ligure: il basilico genovese D.O.P. e l'oliva cultivar Taggiasca. La famiglia Venturino, giunta ormai alla 3ª generazione, arricchisce con rinnovata passione la propria storia con un costante processo di ammodernamento della struttura aziendale senza mai perdere di vista le proprie origini e le proprie tradizioni.

L'AMPLIAMENTO E L'AMMODERNAMENTO DELL'AZIENDA AGRICOLA DI FAMIGLIA E DELLE LINEE DI PRODUZIONE E STOCCAGGIO HANNO PRODOTTO UNA CRESCITA OCCUPAZIONALE DA 19 A 31 OCCUPATI NEGLI ULTIMI 5 ANNI, FAVORENDO LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO LOCALE.



Era il 1910 quando Leonardo Raineri aprì ad Imperia la sua bottega per il commercio dell'olio extra vergine di oliva. Per offrire un olio extra vergine di oliva d'eccellenza, Raineri da oltre un secolo seleziona le migliori partite di olio. Integra e coordina tutte le fasi della produzione dell'olio extra vergine di oliva, seguendo ogni passaggio con passione ed amore per le cose fatte bene per offrire sempre al proprio consumatore il massimo della qualità, costante nel tempo, anno dopo anno, con immutata passione e professionalità.

UN PATRIMONIO VERDE COMPOSTO DA OLTRE 10.000 PREGIATE PIANTE DI ULIVO, COLTIVATE SU 25 ETTARI DI TERRENO. DA ANNI L'AZIENDA RAINERI ADOTTA LA RACCOLTA DIFFERENZIATA E HA RIDOTTO IL SUO IMPATTO AMBIENTALE, GRAZIE ALLA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO, IDEALE PER FORNIRE IL NECESSARIO FABBISOGNO ENERGETICO, SENZA INQUINARE. UN IMPEGNO CONCRETO, RESPONSABILE E SOSTENIBILE, A TUTELA DELL'AMBIENTE, DEL TERRITORIO E DELLA COMUNITÀ.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Antica Azienda Raineri



La storia di Olio Anfosso è soprattutto la storia di un uomo. Davide, nel 1945, subito dopo la guerra, riuscì a ottenere in concessione un vecchio frantoio danneggiato dai bombardamenti e fu da lì che tutto partì: lo mise a posto da solo, da solo iniziò la produzione di un olio che piacque subito a molti perché era genuino e semplice. In pochi anni le piante aumentarono, con loro le bottiglie d'olio che iniziavano a viaggiare ben oltre i confini di Imperia e della Liguria, spinte da una qualità non comune. La stessa che ancora oggi distingue tutti i prodotti di quest'impresa familiare. Alfredo e Alessandro, i figli di Davide, hanno preso in mano l'azienda in anni più recenti e hanno portato il progetto del padre verso direzioni nuove.



L'AZIENDA È PROFONDAMENTE RADICATA NEL TERRITORIO LIGURE, I NOSTRI TERRENI, LA NOSTRA FILIERA E IL NOSTRO STABILIMENTO SI TROVANO A CHIUSAVECCHIA, NELLA VALLE DI ONEGLIA, CONOSCIUTA PER LA QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA OLIVE TAGGIASCHE QUI PRODOTTO DA SECOLI SECONDO ANTICA TRADIZIONE. ED È PROPRIO IN QUESTA ZONA CHE CON CONVINZIONE CONTINUIAMO AD INVESTIRE ACQUISTANDO ANNO DOPO ANNO NUOVI TERRENI RIMASTI INCOLTI PER LO SPOPOLAMENTO DELLE VALLI, RIPORTANDOLI ALLA ANTICA PRODUTTIVITÀ.



FRANTOIO  
LUCCHI & GUASTALLI

Nata come azienda agricola nel 1995 a Santo Stefano di Magra (La Spezia), dalla passione per l'olivo e per l'olio dei fondatori di cui porta il nome, la Lucchi & Guastalli è storicamente la prima azienda ligure a produrre Olio D.O.P. "Riviera Ligure". La volontà di essere un riferimento nel settore è dimostrato dall'incremento degli oliveti D.O.P. Riviera Ligure in coltivazione diretta, che da 8 SONO AUMENTATI A QUASI 20 ETTARI. L'azienda punta a realizzare prodotti unici tramite l'impiego di tecniche a basso impatto ambientale. In azienda si svolgono attività culturali e formative sull'olio di oliva, corsi di formazione per assaggiatori, visite guidate agli oliveti e al frantoio, condotte dal Dott. Agronomo Marco Lucchi, assaggiatore e Capo Panel della APOL di Genova.



**L'AZIENDA È DA SEMPRE VOCATA ALL'INNOVAZIONE, ALLA RICERCA DELLA QUALITÀ E DELLA COMPATIBILITÀ AMBIENTALE. IL FRANTOIO UTILIZZA UN IMPIANTO CONTINUO A RISPARMIO D'ACQUA. LA LAVORAZIONE È A FREDDO IN GRAMOLE A RIDOTTO TASSO DI OSSIGENO. L'IMPIANTO ECOLOGICO RICICLA I SOTTOPRODOTTI: IL NOCCIOLINO È DESTINATO AL RISCALDAMENTO, LA SANSÀ È AVVIATA A PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA IN IMPIANTI A BIOGAS.**



CASA  
OLEARIA  
TAGGIASCA

Casa Olearia Taggiasca è un'azienda che opera nel settore dell'olio extravergine di oliva nata nel 1995 in Liguria per volontà di un gruppo di appassionati dell'olio di qualità. In breve tempo ha saputo imporsi a livello mondiale per la qualità del prodotto e per la sua spiccata vocazione all'innovazione in un comparto tradizionale. La forte connotazione innovativa, la propensione verso esperienze nuove sono i caratteri distintivi che le hanno permesso di affermarsi con successo. Il design e il marketing sono affiancati costantemente dalla qualità produttiva basata sul controllo della filiera.



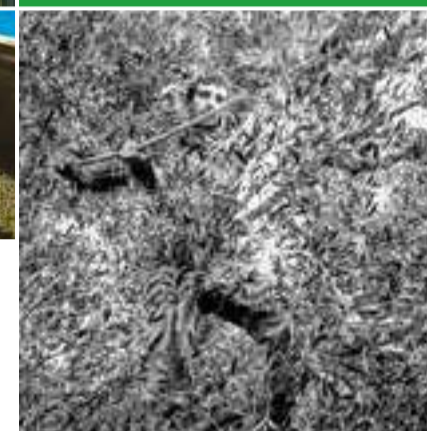
**CASA OLEARIA TAGGIASCA HA INSITO NEL PROPRIO NOME IL FORTE LEGAME COL SUO TERRITORIO, TAGGIA, LOCALITÀ PRODUTTIVA DEL PONENTE LIGURE. SAPER VALORIZZARE LE MATERIE PRIME DEL TERRITORIO, IN PRIMIS L'OLIVA TAGGIASCA ED IL SUO PREZIOSO OLIO, OLTRE ALLO SVILUPPO DELLE STESSO E AL BENESSERE DELLA COMUNITÀ, ATTRAVERSO LE OPPORTUNITÀ DI LAVORO OFFERTE, RAPPRESENTA LA FILOSOFIA PORTANTE DELL'AZIENDA.**



Alberti è da sempre un progetto di qualità, passione e tradizione. Una filosofia resa possibile grazie alla profonda sinergia tra uomo e natura, nonché dall'incontro tra la millenaria tradizione ligure e la consolidata esperienza.



**LIGURIA: QUI ALBERTI SCEGLIE I PROPRI PRODOTTI FATTI CON INGREDIENTI CHE NARRANO DI UNA TERRA DIFFICILE, MA CAPACE DI OFFRIRE FRUTTI PREZIOSI.**



Ascheri®  
1940

L'Azienda Ranise produce nella Liguria di Ponente, Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure - Riviera dei Fiori e di altre varietà pregiate italiane. Crea inoltre stuzzicanti specialità gastronomiche a base di oliva "taggiasca", ottenute da materie prime genuine e senza l'utilizzo di coloranti e conservanti. I prodotti dell'Azienda, come il Pesto Ligure, le creme, gli oli aromatici e i sott'oli, sono il risultato della capacità di conciliare il rispetto per le antiche tradizioni con i più innovativi metodi di lavorazione.



**LA CURA E LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO COSTITUISCONO IL FULCRO DELLA NOSTRA ATTIVITÀ; PER QUESTO MOTIVO, OPERIAMO NEL PIENO RISPETTO DELL'AMBIENTE, SENSIBILIZZANDO IL PERSONALE SU QUESTO TEMA ED IMPLEMENTANDO UN'OPPORTUNA POLITICA DI INVESTIMENTI. LA NOSTRA AZIENDA INOLTRE, SENSIBILE AL TEMA DELL'OCCUPAZIONE GIOVANILE E NON, SI AVVALE DI LAVORATORI DEL TERRITORIO.**



La F.lli Merano S.p.a. nasce a Chiusavecchia da numerosi anni di dedizione al lavoro nel quale la famiglia inizia l'attività come produttori olivicoli. Prima con i fratelli Luigi e Francesco e in seguito con i fratelli Piero e Massimo, l'attività si amplia dotandosi di frantoio e impianti di confezionamento. Oggi l'azienda si propone come una delle più grandi realtà del settore del Ponente Ligure. Costantemente in crescita e propositiva verso le innovazioni di prodotto, di marchio e di packaging, pone una costante attenzione alle esigenze del consumatore in termini di sicurezza alimentare e di qualità del prodotto finito.



**LA F.LLI MERANO S.P.A. HA INVESTITO SU DUE SITI PRODUTTIVI: CHIUSAVECCHIA (IM) DEDICATO ALLA FRANGITURA DELLE OLIVE TAGGIASCHE DELLA PROVINCIA DI IMPERIA, ALL'IMBOTTIGLIAMENTO DELL'OLIO D.O.P., DI OLII ITALIANI E COMUNITARI: LUCINASCO (IM) DEDICATO ALLA LAVORAZIONE DELLE OLIVE DA TAVOLA LOCALI E NON, (OLIVE DENOCCIOLATE, PATÈ, OLIVE IN SALAMOIA).**



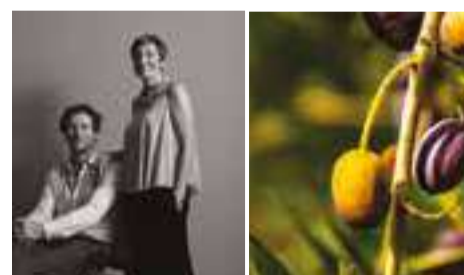
La Vincenzo Salvo nasce a Bordighera nel 1897 al cospetto di una terra impervia e preziosa, arginata dai monumentali muretti a secco: la Liguria. Le preziose Olive Taggiasche giungono in Frantoio direttamente dagli oliveti, stese in contenitori ben areati, per essere destinate alla salamoia od alla spremitura a freddo tramite le tradizionali molazze in pietra. I serbatoi in acciaio inox, i macchinari di confezionamento e gli eleganti contenitori concepiti per l'ottimale conservazione delle Olive e degli Extra Vergini, servono a quello che è l'obiettivo secolare dell'Azienda: grande qualità delle materie prime e progresso al servizio della tradizione. Scopri di più su [www.oliosalvo.it](http://www.oliosalvo.it).



- OLTRE 120 ANNI DI ATTIVITÀ
- 5.000 ULIVI VARIETÀ TAGGIASCA, COLTIVATI IN UN TERRITORIO BELLISSIMO DA CONSERVARE CON CURA PER IL FORTE RISCHIO IDROGEOLOGICO
- 150 CONFERITORI INDIPENDENTI CHE AFFIDANO ALL'AZIENDA IL FRUTTO DELLA LORO FATICA
- TRA I PROMOTORI DELLA CERTIFICAZIONE DELLA TAGGIASCA DA MENSA TRAMITE IL CONTROLLO DEL DNA, [WWW.DNACONTROLLATO.IT/CULTIVAR-TAGGIASCA/](http://WWW.DNACONTROLLATO.IT/CULTIVAR-TAGGIASCA/), QUALE PRIMO PASSO PER UNA D.O.P. CONDIVISA E LEGATA, INDISSOLUBILMENTE, ALLA LIGURIA.



L'azienda è stata fondata nel 1907 da Giovanni Battista Santagata che ha saputo trasformare la sua passione per l'olio di oliva di qualità in un'impresa di successo senza mai perdere di vista la qualità dei prodotti e l'attenzione al territorio. Oggi ha sede a Genova ed è gestita con la stessa dedizione e professionalità da Cristina e Federico, quinta generazione della famiglia Santagata. Da oltre 110 anni, Santagata seleziona oli di oliva ed extravergini di alta qualità, nel rispetto delle più restrittive norme Europee e attraverso un severo sistema di controllo.



**SANTAGATA È FORTEMENTE RADICATA IN LIGURIA ED È DA SEMPRE IMPEGNATA IN AZIONI SUL TERRITORIO PER LA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE E DI UNO STILE DI VITA SANO. OLTRE AD INIZIATIVE SPORTIVE E CULTURALI, L'AZIENDA È IMPEGNATA IN ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER BAMBINI E RAGAZZI, COME IL PROGETTO BREAKFAST CLUB CHE PORTA NELLE SCUOLE L'ESPERIENZA DI UNA DIETA BILANCIATA A PARTIRE DALLA MERENDA.**



L'Artigiana del Fungo nasce a Sassello nel 1996 come laboratorio artigianale di produzione di conserve alimentari, grazie alla passione di Papà Elio Rossi. La continua ricerca di materie prime di alta qualità e la preparazione ancora oggi rigorosamente manuale, permette la creazione di prodotti buoni e belli da vedere. La gamma delle conserve, spazia dall'antipasto al dolce con prodotti adatti ad ogni momento ed occasione. I funghi sott'olio, premiati all'Expo di Milano 2015, vengono puliti ed invasati uno ad uno e sono il nostro fiore all'occhiello.



**OGGI COME ALLORA, MANTIENE ANCORA SALDE QUELLE CHE SONO STATE LE SUE LINEE GUIDA SIN DALL'INIZIO: LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, SCELTE CON CURA, LA RICERCA DI PRODOTTI AGRICOLI E FORESTALI FRESCHI, UNA LAVORAZIONE MANUALE DEI PRODOTTI CHE VENGONO QUINDI CONTROLLATI ATTENTAMENTE UNO AD UNO.**





## IL FORNO

Il pandolce ha origini lontane, non solo nel tempo ma anche nello spazio. Secondo lo storico genovese Luigi Augusto Cervetto (1854-1923) deriverebbe da un dolce persiano a base di frutta secca, pinoli e canditi. Già nell'undicesimo secolo, in occasione della Prima Crociata, Genova aveva stabilito le sue basi nel Mediterraneo orientale. Nate per scopi militari sarebbero quindi diventati porti commerciali facendo conoscere a cittadini della Repubblica nuovi cibi, come l'uvetta sultanina, e nuovi modi per conservarli, come il processo di canditura. Molto prima che il Duca di Milano assaggiasse la prima fetta di panettone nelle case dei genovesi l'impasto delle pagnotte veniva arricchito con uvetta, canditi e pinoli realizzando un pandòçe che col tempo avrebbe occupato un ruolo fondamentale nel rito natalizio ligure. Portata in tavola dal figlio più giovane e offerta al capofamiglia mentre la madre recitava la seguente preghiera benaugurale:

*Vitta lunga con sto' pan! Prego a tutti tanta salute come ancheu, comme duman, affettalu chi assettae da mangialu in santa paxe co-i figgeu grandi e piccin, co-i parenti e co-i vexin tutti i anni che vegnià cumme spero Dio vurrià.*

TRADUZIONE: *Vita lunga con questo pane. Prego a tutti tanta salute come oggi, come domani affettarlo qua seduti per mangiarlo in santa pace con i bambini grandi e piccini con i parenti e con i vicini tutti gli anni che verranno come spero Dio vorrà.*



Tossini dal 1899 propone i suoi prodotti di Alta Qualità. In essi si percepisce la profonda passione e l'immensa esperienza sapientemente intrecciate ad un concetto di artigianalità ed al tempo di innovazione. Le sue focacce genovesi, le focacce col formaggio e tutti gli altri ottimi prodotti, sono senza dubbio unici. È proprio per questo che l'Azienda viene apprezzata enormemente sia in Italia che all'estero. Tossini è una realtà estremamente dinamica, pronta a migliorarsi giorno per giorno mantenendo ben radicate artigianalità, qualità e ricerca.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Panificio Fratelli Tossini



TOSSINI, ANCHE GRAZIE AI SUOI PUNTI VENDITA, È UN'IMPORTANTE REALTÀ TERRITORIALE CHE OCCUPA 200 PERSONE. QUESTO È MOTIVO DI FORTE ORGOGLIO E DI GRANDE TUTELA DELL'ARTIGIANALITÀ, PUNTO VINCENTE DELL'AZIENDA. IN UN MONDO IN CUI SI PERDONO TRADIZIONI E STORIA, È IMPAGABILE L'IMMENSO IMPEGNO DI TOSSINI CHE PORTA AVANTI, IN UN CONCETTO DI SQUADRA, L'AMORE PER LA SUA TERRA RENDENDOLA PRESTIGIOSA E CONOSCIUTA IN TUTTO IL MONDO.



Nel secondo dopoguerra, rifacendosi ad antiche ricette tramandate oralmente, Angiolino, panettiere di Triora (IM), decise di avviare la produzione di una pagnotta che potesse durare diversi giorni. Inizialmente, venne soddisfatto il fabbisogno di un paese di montagna che, negli anni '50, contava ancora più di un migliaio di abitanti quindi, grazie all'interessamento di alcuni negozianti di Sanremo, venne creata una piccola rete di distribuzione, usufruendo dell'autobus di linea per il trasporto.

Oggi, nonostante le condizioni di lavoro siano radicalmente cambiate, gli ingredienti necessari alla panificazione sono gli stessi di allora e, in particolare, si continua ad utilizzare la farina di grano tenero tipo 1. Questa farina si caratterizza per un alto contenuto di fibre e per una maggiore presenza di vitamine e sali minerali rispetto alle farine raffinate. Rispetto ad una farina comune, come la 00, infatti la farina tipo 1 contiene più minerali, è meno calorica e può aiutare sia a diminuire il colesterolo che a mantenere una corretta funzionalità intestinale.



OLTRE ALLA FARINA TIPO 1, CHE CONTRIBUISCE A RENDERE DORATO IL COLORE DELLA PAGNOTTA, IL PANE DI TRIORA VIENE PREPARATO CON LIEVITO DI BIRRA, SALE E UNO SPOLVERO DI CRUSCA SU CUI VIENE ADAGIATO IL PANE PRIMA DELLA COTTURA, NONCHÈ L'IMMANCABILE ACQUA CHE SORGE NON MOLTO LONTANO DAL PAESE. OGGI, IL PANE DI TRIORA SI TROVA IN FORME DA 1 KG E 500 G E LO SI PUÒ ACQUISTARE NEI PUNTI VENDITA COOP LIGURIA.

**Pandolio** Pandolio nasce sul finire degli anni 90 da una costola dell'azienda Franco Flavio & Andrea f.lli, nel settore alimentare dal 1960. L'azienda ha come suo prodotto principale la Strocchia (torta biscotto), dolce che come vuole la tradizione deve essere spezzato con le mani, simbolo di convivialità. Da questo prodotto prendono forma le varianti dei biscottini, i Pandolietti, sempre fatti a base d'olio d'oliva in differenti gusti, sia dolci che salati. La nostra mission sta nel riproporre prodotti Liguri rispettando i gusti delle nuove generazioni, con attenzione all'aspetto salutistico.



I NOSTRI PRODOTTI NASCONO DALL'ANTICA TRADIZIONE DELL'ENTROTERRA IMPERIESE, CON UNA PARTICOLARE LAVORAZIONE ARTIGIANALE E CON LA SAPIENTE MISCELAZIONE DI INGREDIENTI GENUINI. TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO FATTI A MANO E GRAZIE A QUESTO DIAMO LAVORO A GIOVANI DELLA ZONA. COLLABORIAMO ORMAI DA ANNI CON ASSOCIAZIONI SUL TERRITORIO ALL'AUIO DEI PIÙ BISOGNI.





L'azienda Grissini Zinolesi è attiva da più di 40 anni nel settore della panificazione artigianale. Tutti i nostri prodotti sono certificati VEGAN, usando solo OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. Le nostre Focaccine SEMINE®, prodotte con 4 Farine e Semi NOBILI, hanno alte caratteristiche nutrizionali, con sali minerali, ricche di omega 3 e principi attivi positivi per il benessere della persona. Concludono la linea la tipica Focaccina Ligure croccante, una specialità della cucina ligure e i nostri storici Grissini da ricetta nata tanti anni fa a Zinola, in Provincia di Savona.



ABBIAMO SEMPRE ATTIVI PERCORSI CON LE ISTITUZIONI PER IL REINSERIMENTO LAVORATIVO DI NOSTRI CONCITTADINI DISOCCUPATI E COLLABORIAMO CON ENTI E SPRAR PER OFFRIRE LAVORO A RICHIEDENTI ASILO POLITICO E RIFUGIATI: AD OGGI ABBIAMO ATTIVE BORSE LAVORO E TIROCINI CON TRE RICHIEDENTI ASILO.



In un paese dell'entroterra savonese, Cosseria, nasce Fragranze. L'azienda vanta un'esperienza trentennale nel campo della panificazione e si specializza nel tempo nella lavorazione artigianale di prodotti alternativi da forno, quali grissini e prodotti affini. Realtà caratterizzata da un lavoro artigianale, comunque sempre in crescita con ottime potenzialità sia dal punto di vista tecnologico che strutturale.



IL NOSTRO OBIETTIVO È QUELLO DI CONTINUARE AD AFFIANCARE LA TRADIZIONE A MODERNE TECNOLOGIE, AUMENTARE LA PRODUZIONE CURANDO IN MANIERA PARTICOLARE LA QUALITÀ, L'ORGANIZZAZIONE DISTRIBUTIVA E MIRANDO COSTANTEMENTE AD AUMENTARE IL VALORE AGGIUNTO DEI PRODOTTI.



Il panificio Valle Roja nasce nel 1965, portando in Liguria il sapore del tipico pane toscano ma, con l'aggiunta del sale. Rifornisce oggi un gran numero di supermercati e piccoli negozi nella nostra provincia, con svariati tipi di pane, grissini e focaccia, prodotti quotidianamente con materie di prima qualità.



IL PANIFICIO VALLE ROJA RISIEME IN UNA PICCOLA FRAZIONE DI VENTIMIGLIA "TRUCCO" LO STABILIMENTO PER LA LAVORAZIONE DEL PANE RICHIEDE UNA FORZA LAVORO DI 16 DIPENDENTI E DISTRIBUISCE IL PANE CON I SUOI 10 FURGONI IN TUTTA LA PROVINCIA DI IMPERIA E CON IL SECCO FINO A SAVONA.



Grissinificio Genovese  
biscotti e grissini in tavola da oltre 80 anni

Era il 1928 quando, nella città di Genova, i due fratelli Mario e Vittorio Vinelli, lavorando nel loro panificio, sfornarono per la prima volta un pane dolce di forma rotonda che affettato e tostato si rivelò un biscotto leggero, fragrante e digeribile. Lo chiamarono Biscotto della Salute. Questo nome, depositato il 20 gennaio 1928, è rimasto fino ad oggi, e la nostra azienda continua a produrre i Biscotti Salute secondo la ricetta originale dei loro inventori, i nostri fondatori. Nel 1970 una coppia di coniugi genovesi ha rilevato lo stabilimento dai fratelli Vinelli, acquistando dai due anziani fornai gli insegnamenti e le ricette, come l'importante conservazione dell'antichissima pasta madre, ingrediente fondamentale dei prodotti Vinelli.



I NOSTRI GRISSINI SONO CONOSCIUTI A GENOVA COME I GRISSINI DELLA BANDIERA INGLESE, GLI STICK THE BREAD KING PREMIATI FIN DAGLI ANNI '60, CHE VANTANO UNA LUNGA DURATA E INGREDIENTI GENUINI COME L'OLIO DI OLIVA E L'OLIO DI GIRASOLE. TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO LIEVITATI NATURALMENTE CON PASTA MADRE E SONO PRIVI DI LATTOSIO E UOVA.



Produciamo dal 1999 utilizzando le migliori materie prime e ci avvaliamo, in materia di sicurezza alimentare, dei più sofisticati sistemi di controllo della produzione. L'azienda, da alcuni anni, ha inserito anche una gamma completa di prodotti da forno biologici per soddisfare i palati più raffinati di chi, per scelta di vita, crede nell'alimentazione sana e genuina. Prodotti che nascono utilizzando i migliori grani biologici e un delicatissimo olio extra vergine di oliva. La miscela di questi pochi genuini ingredienti, unendosi all'acqua, creano ciappe e grissini dal gusto semplice, ma inconfondibile, prodotti gustosi e delicati, croccanti e soffici allo stesso tempo.



I NOSTRI PRODOTTI NASCONO DALL'ANTICA TRADIZIONE DEI MASTRI FORNAI DELLA VALLE ARGENTINA CHE, CON UNA PARTICOLARE LAVORAZIONE ARTIGIANALE E CON LA SAPIENTE MISCELAZIONE DI INGREDIENTI GENUINI DELL'ENTROTERRA LIGURE, RIUSCIVANO A RACCHIUDERE DENTRO SOTTILI STRISCE DI PAN CROCCANTE TUTTO IL SAPORE DELLA BUONA TERRA. NOI OGGI USIAMO GLI STESSI PROCEDIMENTI E GLI STESSI INGREDIENTI, LAVORANDO A MANO OGNI PICCOLO PEZZO DELLA NOSTRA PRODUZIONE.



La Zanini Alimentare è un'Azienda Ligure specializzata nella produzione di Prodotti Tipici Liguri surgelati come la Farinata di Ceci, la Focaccia al Formaggio e la Pizzata Ligure. Nata nel 2010 da un'idea di 4 amici è diventata in pochi anni un riferimento nel mercato dei prodotti da forno salati per la qualità dei suoi prodotti.



LA FILOSOFIA AZIENDALE È ATTENTA AL TERRITORIO, ALLO SVILUPPO DELLO STESSO E DELLA SUA OCCUPAZIONE. SITUATA NEL COMUNE DI SARZANA IMPIEGA 17 PERSONE TRA ADDETTI ALLA PRODUZIONE, PERSONALE DI UFFICIO E PERSONALE COMMERCIALE. PONE PARTICOLARE ATTENZIONE E CURA ALLE RICETTE DEI SUOI PRODOTTI AFFINCHÈ RISPESCHINO FEDELMENTE LE VECCHIE RICETTE LIGURE.

Panarello è oggi una realtà dinamica e moderna. Si occupa di produrre e commercializzare i prodotti "Panarello" sia artigianali che industriali. I prodotti artigianali vengono distribuiti attraverso i 13 negozi di vendita diretta a marchio in Liguria e Lombardia. I prodotti confezionati, oltre che nei propri punti vendita, sono distribuiti anche nei canali della G.D., GDO, dettaglio tradizionale e all'estero. Recenti ricerche di mercato sulla "Customer Satisfaction" hanno riscontrato l'ottimo livello di conoscenza e gradimento del prodotto ed evidenziato che il prodotto a marchio Panarello intrinseca un alto connotato di tradizione e qualità.



VANTA OLTRE 120 UNITÀ LAVORATIVE E PRODUCE OGNI ANNO OLTRE 200.000 KG DI PASTICCERIA FRESCA ED OLTRE 600.000 KG DI PRODOTTO CONFEZIONATO. TRA QUESTI AMPIA QUOTA È RISERVATA AL BISCOTTO DEL LAGACCIO PER IL QUALE PANARELLO È LEADER INCONTRASTATO IN LIGURIA. PANARELLO HA AVVIATO IMPORTANTI INVESTIMENTI IN RICERCA E SVILUPPO PER RENDERE I PRODOTTI SEMPRE PIÙ RISPONDENTI ALLE ESIGENZE NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE, DELLA QUALITÀ REALE E SOLO CON L'UTILIZZO DI INGREDIENTI NATURALI.



L'azienda Angeleri con i suoi tipici prodotti artigianali, apprezzati e conosciuti ormai sul mercato nazionale ha una lunga e radicata presenza sul territorio, fondata nel 1912 ad Acquasanta Terme un piccolo paese nell'immediato entroterra di Genova. Le ricette dei nostri prodotti sono tutte tramandate di padre in figlio, altissima è l'attenzione e la ricerca degli ingredienti che devono essere di primissima qualità, abbiamo il rispetto massimo delle loro lavorazioni, ogni prodotto è reso unico sia dalla qualità stessa degli ingredienti che dalle loro lavorazioni. Questo è ciò che rende unici i nostri prodotti.



IL RISPETTO DELLA TRADIZIONE E DEL TERRITORIO DA SEMPRE CARATTERIZZANO LA NOSTRA AZIENDA. LA SCELTA E L'UTILIZZO DI MATERIE PRIME DI PROVENIENZA LOCALE RENDE IL NOSTRO PRODOTTO FINITO QUALITATIVAMENTE SUPERIORE E GENUINO. UNENDO LA TRADIZIONE A UNA NUOVA STRATEGIA COMMERCIALE SIAMO RIUSCITI A CONQUISTARE, SEMPRE RELAZIONANDOSI NELLA PROPRIA STRUTTURA PRODUTTIVA E AL NOSTRO TERRITORIO A CUI SIAMO PROFONDAMENTE LEGATI, NUOVI IMPORTANTI SPAZI NELLE REALTÀ DISTRIBUTIVE DI ECCELLENZA PRESENTI SUI MERCATI ITALIANI ED ESTERI.

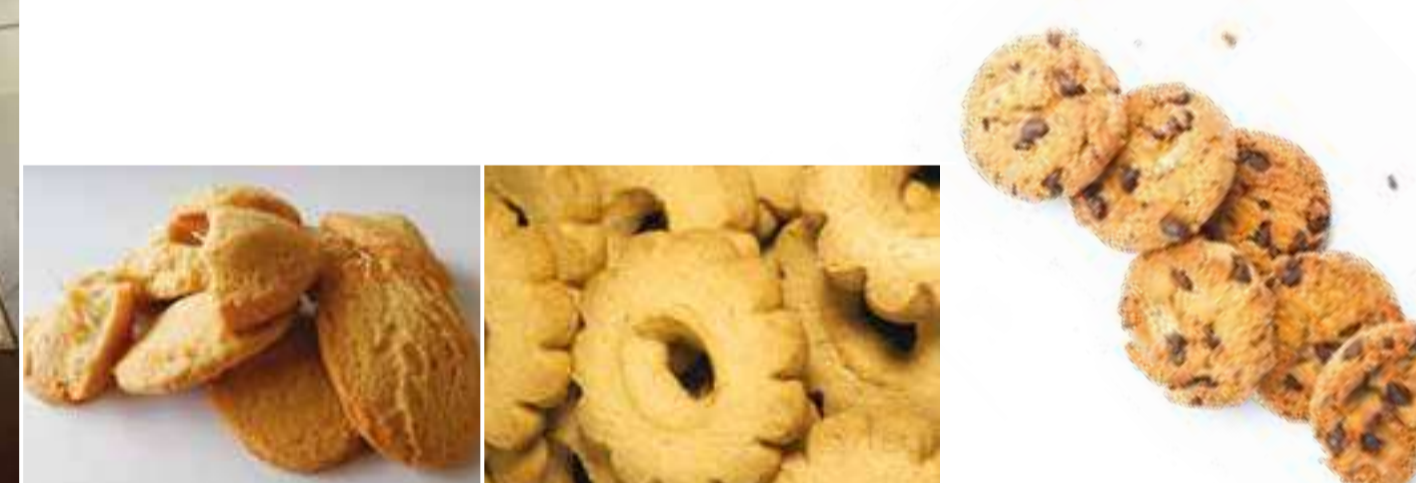


Trucco nasce nel 1954 grazie ai due fratelli Carlo e Titen e alla loro passione di famiglia per la pasticceria, produce i suoi dolci seguendo le più antiche e classiche ricette della tradizione Ligure e trova i suoi punti di forza nell'eccelsa qualità delle sue chicche. Forte della sua tradizione Trucco ha iniziato un nuovo capitolo della sua storia grazie al figlio Angelo e alla sua compagna di allora Marilina conservando sempre la qualità e le tradizioni di un tempo. Ne è testimonianza l'uso dell'antico lievito naturale la cui madre è stata creata da Carlo sotto gli alberi di ulivi.



La storia di "PIRLO dolci e biscotti" nasce nel settembre 2012, quando Sergio rileva i macchinari di un antico forno dell'entroterra genovese, famoso per la produzione dei migliori canestrelli in circolazione. La passione per i dolci, aiutata e indirizzata dai consigli del vecchio pasticcere, hanno fatto sì che il prezioso canestrello genovese continuasse la sua secolare esistenza per raggiungere la tavola dei buongustai.

PIRLO BISCOTTI HA LA PROPRIA SEDE ALL'INTERNO DEL PARCO DEL BEIGUA (UNESCO GLOBAL GEOPARK). ALCUNE SPECIALITÀ (CANESTRELLI, OLIVOTTI, PIRLOTTI, PANDOLCE GENOVESE FICHI E NOCI) SONO FREGIATE COL MARCHIO GUSTOSI PER NATURA CHE RICONOSCE E VALORIZZA LE AZIENDE DEL PARCO DEL BEIGUA PROFONDAMENTE LEGATE AL TERRITORIO.



OGNI DECISIONE VIENE PRESA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DELLA SOCIETÀ, L'OCCUPAZIONE E LO SVILUPPO AVVENGONO IN AMBITO LOCALE.

La nostra azienda, a conduzione familiare e giunta alla terza generazione, realizza artigianalmente da oltre 40 anni prodotti da forno e di pasticceria come pandolce genovese e crostate, ma è conosciuta soprattutto per le brioches, che da decenni accompagnano le colazione e le merende di grandi e piccini del nostro territorio. Lo facciamo sempre con lo stesso amore per la tradizione e per la qualità, sempre nel nostro quartiere, sempre con lo stesso entusiasmo e sempre con lo stesso lievito madre, mettendoci passione e cura per portare i sapori e i profumi del territorio ligure nelle case.



IL NOSTRO STABILIMENTO È SITUATO A SAMPIERDARENA NEL QUARTIERE DEL CAMPASSO IN CUI CI SIAMO SEMPRE SENTITI PERFETTAMENTE INTEGRATI. ACCANTO A NOI L'ELICOIDALE E L'IMPONENTE SAGOMA DEL NUOVO PONTE SAN GIORGIO: VOGLIAMO VIVERLO COME UN SIMBOLO DELLA RIPARTENZA, UNA RINASCITA ALLA QUALE CON IMPEGNO VOGLIAMO CONTRIBUIRE, CONTINUANDO A CREDERE IN SAMPIERDARENA COME LUOGO DI CRESCITA E OCCUPAZIONE.

La Pasticceria di Sambuco è un'azienda a gestione familiare, la quale opera secondo l'antica tradizione della pasticceria ligure in località Sambuco, nella Val Cerusa sopra Genova - Voltri, in un contesto di assoluta genuinità, ove l'aria è pulita e l'acqua è cristallina. L'azienda utilizza solo ingredienti di primissima qualità (senza olio di palma) e i processi produttivi combinano un passato ricco di tradizione fatto di antiche ricette e un presente innovativo con l'utilizzo di moderne tecniche e di macchinari all'avanguardia.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Pasticceria di Sambuco



NEL LABORATORIO IL SIG. GIUSEPPE CANEPA, TITOLARE DELLA PASTICCERIA DI SAMBUCO, SI DIVIDE TRA IMPASTI CHE REALIZZA GRAZIE A MACCHINARI MODERNI E LA FINITURA DEL PRODOTTO REALIZZATO CON LA PREZIOSA ATTIVITÀ DI PROPRI COLLABORATORI.

La Drago Domenico Panifici è stata costituita in data 01/01/2000 nella forma di società a responsabilità limitata. Tale scelta venne motivata dal fatto che il signor Drago Domenico, in continuità di una famiglia che dal 1924 ha tramandato l'attività di panificatore, decise di coinvolgere i figli in modo diretto nella gestione dell'azienda di famiglia. Nello specifico attualmente il Sig. Adolfo possiede le conoscenze tecniche nel campo della panificazione e può vantare diversi attestati di partecipazione a corsi di formazione specifici. All'interno dell'azienda il personale oggi ha le conoscenze di base necessarie per seguire l'aspetto della certificazione qualitativa del prodotto e delle tecniche di produzione. La società Drago Domenico Panifici Srl. propone da tempo un'iniziativa imprenditoriale nel settore della produzione di prodotti di panificazione, biscotti, prodotti di pasticceria fresca e secca, pizza, prodotti da forno precotti e tutti i prodotti secchi affini. L'attività della ditta è rivolta alla produzione e alla vendita dei propri prodotti attraverso i comuni canali distributivi, ossia supermercati, ipermercati, ristoranti, pub, stabilimenti balneari, oltre a due punti vendita consolidati nel territorio locale, ma prevede anche l'acquisizione di aziende sul mercato nell'ambito provinciale e regionale.



CONSEGNARE PREVISIONI PER IL FUTURO È UN COMPITO ALQUANTO OSTICO, INCERTEZZE SULLA PROGRAMMAZIONE SONO FACILMENTE CONSTATABILI PER LA SITUAZIONE CHE STIAMO VIVENDO. ABBIAMO CERCATO DI ALIMENTARE IL SETTORE DISTRIBUTIVO DELLA GDO, RISULTANTE QUELLO DI MAGGIOR AFFLUSSO IN QUESTO PERIODO DI PANDEMIA. OBIETTIVI A LUNGA SCADENZA CONSISTONO NEL CONSOLIDAMENTO DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI DEL PERSONALE IN ATTIVITÀ E CONTINUE OPERE DI INNOVAZIONE E SVILUPPO SIA NELL'ACQUISIZIONE DI APPARECCHIATURE ALL'AVANGUARDIA SIA NELLA RICERCA E CREAZIONE DI NUOVI PRODOTTI DI SUCCESSO.

Siamo una piccola realtà artigianale nata oltre 20 anni fa in via Beata Chiara nel vecchio borgo di Pontedecimo. Silvia e Diego preparano oggi come allora prodotti dolciari artigianali della nostra tradizione, ed insieme ai loro giovani collaboratori si impegnano per migliorare la loro realtà, valorizzando Pontedecimo e il suo antico borgo. Il toponimo Pontedecimo, uno dei pochi di origine romana a Genova, deriverebbe dalla locuzione Pons ad decimum milium o Pons ad decimum lapidem ab Januensi Urbe (cioè il punto dove sorgeva la decima pietra miliare da Genova), che indicava il luogo in cui sorgeva un ponte che attraversava il torrente Riccò, che alcuni storici locali del passato indicavano, peraltro senza effettivo riscontro, come l'attuale piazza Pontedecimo.



IL NOSTRO LABORATORIO È COLLOCATO NEL CENTRO STORICO DI PONTEDECIMO CON LO SCOPO DI RIDARE LUCE AD UN VECCHIO BORGO ABBANDONATO. IL NOSTRO PERSONALE È FORMATO DA RAGAZZI GIOVANI CHE HANNO CREDUTO IN QUESTO NOSTRO PROGETTO, SONO CRESCIUTI CON NOI ED OGNI GIORNO SI IMPEGNANO AL MASSIMO PER PORTARE AVANTI QUESTA PICCOLA REALTÀ. IL NOSTRO LABORATORIO NON È SOLO UN POSTO DI LAVORO MA UNA GRANDE FAMIGLIA CHE CREDE IN CIÒ CHE FA.



ADR, proprietaria del marchio La Sassellese, è un'azienda dolciaria fortemente legata al territorio, in particolare a Sassello, caratteristico borgo dell'entroterra ligure. L'azienda è specializzata in prodotti di pasticceria come Amaretti Morbidi, Baci di Sassello, Canestrelli e Canestrellini. Molti di questi prodotti vengono preparati sia nelle versioni classiche, seguendo le ricette tradizionali, che in golose rivisitazioni. Grazie all'amore per la tradizione, l'innovazione e l'utilizzo di ingredienti di qualità, La Sassellese non solo garantisce la massima qualità ai suoi consumatori, ma trasmette anche i valori dell'azienda.



L'UNIONE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE E L'UTILIZZO DI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ, SONO IL CONTRIBUTO CHE ADR OFFRE ALLA DIFFUSIONE DELLE SPECIALITÀ TIPICHE DELL'ARTE PASTICCERA DI SASSELLO. L'AZIENDA LAVORA PONENDO LE BASI PER UNO SVILUPPO INCENTRATO SULLA MODERNIZZAZIONE DELLE LINEE DI PRODUZIONE, GLI STRUMENTI GESTIONALI E LA FORMAZIONE DEL PERSONALE PER ESSERE PIÙ COMPETITIVA SUL MERCATO MIGLIORANDO LA QUALITÀ DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI OFFERTI AI CONSUMATORI.



La nostra azienda è oggi con Paolo Baldassini alla terza generazione. L'azienda nasce negli anni venti ad opera del nonno Egisto che in quegli anni, apre un forno per panificazione e pasticceria. Nel forno Baldassini si lavorava attentamente perfezionando la tecnica di panificazione e di arte dolciaria rielaborando tradizionali ricette arricchendole con un pizzico di originalità personali. Ed è proprio su dolci e biscotti di antiche tradizioni del nostro territorio che la nostra azienda incentra la propria produzione come il biscotto della salute, Il ciambellone, la torta della nonna e il pandolce.

LA RICERCA COSTANTE DI MATERIE PRIME PREGIATE E L'UTILIZZO DELLA LIEVITAZIONE NATURALE CON LIEVITO MADRE CARATTERIZZANO ANCORA OGGI LA PRODUZIONE DELLA NOSTRA AZIENDA.



Baci di DAMA nasce dalla passione per la pasticceria. È una attività giovane, ma ha grandi progetti per il futuro. L'unione perfetta tra la classicità della pasticceria italiana e la scelta accurata delle materie prime fanno che i nostri prodotti siano unici.

IL NOME NON È SCELTO A CASO, I NOSTRI BACI DI DAMA SONO FATTI SECONDO UNA RICETTA ANTICA, SONO UNICI E INCONFONDIBILI. OFFRIAMO UNA PASTICCERIA CLASSICA E MODERNA PER TUTTE LE VOSTRE OCCASIONI.



Il Biscottificio Grondona, dal lontano 1820, custodisce e cura il proprio LIEVITO NATURALE DA MADRE BIANCA, affidato oggi alle abili mani di Gildo Grondona. La lavorazione naturale, abbinata alle migliori materie prime, ci permette di proporre biscotti da prima colazione, prestigiosa pasticceria, pratici snack e tradizionali dolci da ricorrenza Genovesi, dai gusti veri, senza l'utilizzo di lievito di birra, conservanti, coloranti, aromi artificiali e grassi idrogenati. La qualità delle ricette Originali di Orlando si tramanda da sei generazioni.



AL CENTRO C'È IL TERRITORIO: LA LIGURIA. UNA TERRA CON ASPERITÀ E APERTURE, RIGORE E POETICITÀ. È IN QUESTI LUOGHI E SULLE TRADIZIONI LOCALI CHE SI SVILUPPA IL LAVORO DELLA FAMIGLIA GRONDONA DAL 1820 AD OGGI.



dal 1851 dolci specialità Genovesi

Preti è una delle aziende dolciarie più antiche della Liguria. Nasce nel lontano 1851 nel cuore di Genova. Suo fondatore è Giovanni Preti, pasticcere geniale ed intraprendente, che inventa la torta Sacripantina ed il Sacripante; tuttora prodotti dall'azienda. Preti 1851 seleziona con cura le materie prime utilizzate per la produzione dei dolci più tipici della tradizione genovese: le pastefrolle, i Pandolci ed i Biscotti del Lagaccio. L'esclusivo impiego del lievito madre, quotidianamente rinfrescato con la massima cura, rende i prodotti Preti unici nel panorama dei biscotti da prima colazione e non solo.



PRETI, FIN DALLA SUA ORIGINE, HA OPERATO NEL TERRITORIO GENOVESE TRASFORMANDOSI DA PICCOLO LABORATORIO DI PASTICCERIA IN INDUSTRIA DOLCIARIA STRUTTURATA. NEL CORSO DEGLI ANNI PRETI HA CONSOLIDATO LA PROPRIA STRUTTURA ED HA PARTECIPATO A PROGETTI DI REINSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO DI SOGGETTI "DEBOLI" DIMOSTRANDO ANCHE IN QUESTO AMBITO IL PROPRIO IMPEGNO SOCIALE, INIZIATO DAL FONDATORE E MAI ABBANDONATO NEGLI ANNI.



L'azienda agricola Dalpian Il Sottobosco, nasce nel 1982 a Tiglieto, piccolo paese nell'entroterra di Genova a 600 m.s.l.m. in un'area collinare all'interno del Parco Naturale Regionale del Monte Beigua (definito patrimonio dell'umanità dall'Unesco, Geopark) e si sviluppa su una superficie di oltre dieci ettari. L'azienda è specializzata nella coltivazione di frutti di bosco, frutta e piante di rose da sciroppo. L'ambiente incontaminato, l'aria pura, l'acqua di sorgente, i suoli vocati e il metodo di coltivazione non intensivo, contribuiscono alla produzione di materie prime di ottime qualità. La frutta è trasformata quotidianamente nel laboratorio interno dove vengono preparate oltre 65 tipologie di confetture e marmellate, composte di frutta senza zucchero, frutta sciroppata, nettari di frutta, sciroppi di frutta e di fiori tra cui ricordiamo il pregiato "sciroppo di rose", presidio Slow Food. È proprio per filosofia di famiglia che si mette in primo piano la genuinità e la qualità del prodotto, utilizzando solo frutta fresca e zucchero certificato 100% italiano. Inoltre sulla costa ligure, e precisamente ad Albissola Marina (SV), vengono coltivati su terreni aziendali i nostri pregiati agrumi, tra cui vale la pena citare il chinotto e l'arancia amara.



ALL'INTERNO DELL'AZIENDA È PRESENTE UN PUNTO VENDITA DEI PRODOTTI E NEL PERIODO ESTIVO È IN FUNZIONE L'AGRIGELATERIA APERTA DAL 1997. NEL 2015 È NATO IL PROGETTO DELL'AGRIGELATERIA MOBILE, PORTARE IL NOSTRO AGRIGELATO NELLE MIGLIORI VIE E PIAZZE D'ITALIA.



Operiamo in un territorio che consente di trarre vantaggio da un ambiente naturalistico di alto pregio: la flora del Parco Nazionale delle 5 Terre e della Val di Vara. Diciotto chilometri di costa rocciosa (le 5 Terre) dove il vigneto sorretto da chilometri di muretti a secco confina con la macchia mediterranea. Un paesaggio atipico, un territorio diventato Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Nell'immediato entroterra (la Val di Vara), un variegato ambiente floristico che muove dall'erica e dall'acacia per estendersi al castagno.



TUTTO CIÒ PERMETTE DI REGALARE AL NOSTRO MIELE UN PROFUMO UNICO CHE SOLTANTO LA MACCHIA MEDITERRANEA È IN GRADO DI DONARE.



Il gruppo Elah Dufour Novi nasce nel 1982, su iniziativa del Presidente Flavio Repetto, per realizzare una proposta dolciaria completa, altamente qualitativa, nel rispetto della tradizione dei marchi. I preparati e le toffè Elah, le caramelle Dufour e Novi – il grande cioccolato italiano – rispecchiano fedelmente la missione aziendale: qualità nella selezione, nel controllo e nella lavorazione delle materie prime, dalle fave di cacao Ecuador alle pregiate nocciole 100% italiane, per una filiera corta, legata al territorio e garantita sotto ogni aspetto presso lo stabilimento di Novi Ligure.

IL GRUPPO È DA SEMPRE VOTATO ALLA SOSTENIBILITÀ SOCIALE E ALLO SVILUPPO DI SPORT E CULTURA SUL TERRITORIO, SOSTENENDO L'ATTIVITÀ SPORTIVA GIOVANILE E I TEATRI GENOVESI QUALI IL TEATRO NAZIONALE DI GENOVA E IL CARLO FELICE. ELAH DUFOUR E NOVI HA INOLTRE CONCRETAMENTE SUPPORTATO, CON ATTREZZATURE E BENI DI CONSUMO, LE PIÙ IMPORTANTI STRUTTURE OSPEDALIERE E LE FAMIGLIE PIÙ DISAGIATE DURANTE IL PERIODO COVID.



**DRAGO**  
Forneria Genovese

La Drago Forneria Genovese è la tipica azienda sviluppata da un'esperienza orgogliosamente artigianale. Nella seconda metà degli anni '90 Drago, proprietario di una frequentatissima panetteria a Genova Sestri Ponente, diventa popolare per la qualità della sua focaccia e dei suoi dolci, e saranno proprio questi a fargli iniziare nel 1997 la collaborazione con Coop Liguria e successivamente con il Consorzio Coop Nord Ovest. Dal 2021 la Drago Forneria Genovese è fornitore nazionale per Coop Italia con la focaccia croccante Fior Fiore Coop.



LA DRAGO SPOSA SIN DA SUBITO IL CONCETTO DI GENUINITÀ E NATURALITÀ INIZIANDO AD USARE PER I SUOI IMPASTI OLIO O GRASSI VEGETALI METTENDO AL BANDO I GRASSI ANIMALI GARANTENDO AL CONSUMATORE UN PRODOTTO GENUINO E SALUTARE. TRA LE PRODUZIONI DELLA DRAGO PRIMEGGIA LA FOCACCIA DISPONIBILE ANCHE NEL FORMATO A "TOCCHETTI" IN GUSTI VARI GUSTI.



La città di Savona può vantare una specialità dolciaria che racchiude nella sua confezione tutta la bontà e la passione di ben tre generazioni. Dal 1872, quando venne sfornata la prima caramella al miele dalla Fabbrica della famiglia Parodi, la produzione di caramelle della Ditta Aschieri prosegue sino ai giorni nostri con il passaggio di testimone a ben tre generazioni.

Un piccolo scrigno che propone delizie per ogni palato e "accompagna" per molti decenni la sua clientela in un percorso di caramelle all'eucalipto, alla goccia miele, propolis, digestive, frutta, sempre di inconfondibile qualità e ricercatezza nelle materie prime.

LA STORIA DELL'AZIENDA INIZIATA NEL LABORATORIO DOVE SI INVENTARONO LE CARAMELLE AL MIELE DIVENTATE POI IL VERO MARCHIO DI FABBRICA DELL'IMPRESA ARTIGIANALE, CONTINUA ANCORA OGGI. SIAMO FORNITORI DI UNA AZIENDA EQUOSOLIDALE DI FERRARA, BAUM COOPERATIVA SOCIALE, PER LA QUALE, REALIZZIAMO CARAMELLE A BASE DI MIELE DOVE PERÒ LA MATERIA PRIMA VIENE FORNITA DIRETTAMENTE DAL CLIENTE, PERMETTENDO COSÌ, UNA FILIERA CORTA, TUTELANDO IL LAVORO DELL'UOMO E LA SOSTENIBILITÀ DELL'AMBIENTE.



**CARAMELLE LAVAGETTI**

La nostra storia inizia in un piccolo laboratorio. La Caramelle Lavagetti s.n.c. opera nel settore dell'industria dolciaria fin dal 1933, anno in cui l'erborista Raffaele Lavagetti intuì felicemente le potenzialità di una caramella balsamica in un mercato fino ad allora basato esclusivamente su gusti classici quali arancia, limone e simili. Inoltre, viene mantenuta attiva una tipologia produttiva artigianale per i numerosissimi clienti che non vogliono rinunciare al gusto particolare della produzione a fuoco diretto.

LE NOSTRE CARAMELLE SONO COTTE A FUOCO DIRETTO IN MANIERA ANCORA DEL TUTTO ARTIGIANALE. OLTRE AGLI AROMI PIÙ SELEZIONATI, DUE SOLI INGREDIENTI ENTRANO IN GIOCO: ZUCCHERO E SCIROPP DI GLUCOSIO.



# IL CAFFÈ

Il caffè è una delle bevande più apprezzate di sempre, in alcuni paesi, come in Italia, il caffè è un vero e proprio rito ed è considerato un piacere quotidiano. Chi ama il caffè sa bene che non si tratta di una semplice bevanda scura, ma che dietro quell'aroma intenso possono esserci tantissimi tipi di caffè che si differenziano per tostatura, macinatura, e processo di lavorazione artigianale. Al mondo esistono ben 60 specie di piante di caffè, sono però poco più di 25 quelle dalle quali si produce il caffè che è effettivamente in commercio. Tra queste 25 piante sono poi quattro quelle da cui viene la più grande produzione di caffè, quattro piante che danno origine ad altrettanti tipi di caffè.

**Il caffè di tipo "Arabica",** dalla quale proviene la famosissima varietà Moka, che da il nome alla macchinetta del caffè napoletano. Questo tipo di caffè si caratterizza per i grani piccoli e dal colore verde rame, oltre ad un intenso profumo aromatico. È la tipologia di caffè più diffusa in commercio, ed una delle più apprezzate.

**Il caffè di tipo "Robusta",** si caratterizza per un apporto maggiore di caffeina rispetto alla specie precedente, dai grani ancora più piccoli ma molto profumati, il caffè che ne deriva è molto corposo. La gran parte delle miscele di caffè oggi più utilizzati deriva da un mix di questi due tipi, tuttavia sebbene meno diffuse o note, ci sono altre due tipologie di caffè che stanno trovando spazio tra i consumatori.

**Il caffè di tipo "Liberica",** ha una discreta coltivazione in Indonesia e Africa occidentali, caratterizzata da grani piccolissimi da cui esce un caffè molto delicato, sia al gusto che all'olfatto.

**Il caffè "Excelsa",** infine, è stato scoperto di recente, solo nel 1904, tuttavia sebbene non vi sia una vasta coltivazione sta pian piano riscuotendo sempre più consensi, grazie alla resistenza dei suoi grani e al gusto intenso del caffè, molto simile a quello della tipologia Arabica.



La Italcaffè S.p.a. è una industria di torrefazione caffè con stabilimento ed uffici a Ceparana in provincia di La Spezia. L'azienda è stata fondata nel 1969 e conta su quasi 50 anni di esperienza nella torrefazione e miscele di caffè pregiati. La sua attività consiste nell'importazione del caffè verde direttamente dai mercati di origine, per poi tostarlo e confezionarlo con grande attenzione secondo la migliore tradizione Italiana. Un buon caffè si riconosce, ovviamente, dall'aroma e dal gusto. Per questo Italcaffè utilizza caffè provenienti dalle migliori piantagioni dei tropici. Le sue miscele pregiate nascono da selezionate qualità di caffè, sia della specie Arabica che Robusta. Caffè che vengono poi lavorati con alta professionalità e con tutti quegli accorgimenti necessari per ottenere un grande caffè espresso all'Italiana.



DURANTE LA SUA ATTIVITÀ L'AZIENDA HA CONSEGUITO PER BEN DUE VOLTE NEL 2010 E NEL 2012 LA GOLDEN MEDAL DALL'ISTITUTO INTERNAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI DEL CAFFÈ.



Il porto di Genova è da sempre un importante centro di smistamento della migliore produzione mondiale di caffè. È per questo motivo che proprio a Genova fiorisce una «scuola» di specialisti della torrefazione. Tra questi, negli anni '50, nasce la necessità di acquistare, lavorare e miscelare il caffè crudo: è così che vede la luce TAG, "Torrefattori Associati Genova", della famiglia Boasi (Rostkafè 1903). Una torrefazione italiana proprietaria dei seguenti marchi: Caffè Boasi, Caffè Pera e RostKafé.

Tutti i marchi sono sul mercato rispettivamente da 88 anni (Caffè Boasi), da 65 anni (Caffè Pera) e da 115 anni (RostKafé). Attualmente la nostra produzione è di circa 5 milioni di kg di caffè all'anno, e siamo tra le prime aziende italiane produttrici di caffè.



«DA TRE GENERAZIONI COLTIVIAMO LA PASSIONE PER IL CAFFÈ, CON QUELLA CURA ARTIGIANALE CHE RIMANE VIVA ANCHE NEL PROCESSO INDUSTRIALE PIÙ MODERNO: PER NOI INVESTIRE SUGLI IMPIANTI PRODUTTIVI, SUL CONTROLLO QUALITÀ E SUL SERVIZIO È UNA VERA FILOSOFIA DI VITA» RACCONTA MARCO BOASI, PRESIDENTE.



Storica torrefazione genovese che in oltre cinquant'anni d'esperienza ha acquisito una competenza e una sensibilità che le permettono, seguendo e controllando ogni passaggio della lavorazione, di assicurare un prodotto sempre raffinato, gustoso e costante.



DALLA SUA FONDAZIONE, HA OPERATO E SVILUPPATO LA PROPRIA ATTIVITÀ SUL TERRITORIO GENOVESE DIVENTANDO UNO DEI PIÙ SIGNIFICATIVI RAPPRESENTANTI DELL'IMPRENDITORIA LIGURE. NEGLI ULTIMI CINQUE ANNI IL PERSONALE È AUMENTATO DEL 100% PASSANDO DAI 50 AGLI ATTUALI 100 ADDETTI.



Minuto Caffè è una delle torrefazioni di caffè più antiche della Liguria: era il lontano 1850 quando Michele Minuto avviò l'attività a Savona; dal 2011 siamo stati riconosciuti come Impresa Storica d'Italia. Potete bere il Vostro Minuto Caffè in tutti i modi: se siete affezionati alla moka una confezione della nostra storica miscela fior di aroma 100% arabica non può mancare, altrimenti potete spaziare dalle cialde carta filtro genuine ESE fino alle capsule compatibili Nespresso (anche compostabili), Nescafé Dolce Gusto, Lavazza Espresso Point, Lavazza A Modo Mio e Caffitaly: buona degustazione!

NELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO E NEI NEGOZI DI PROPRIETÀ A SAVONA E GENOVA TROVANO STABILE OCCUPAZIONE PIÙ DI 30 LAVORATORI LIGURI, CON IL 70% DI LAVORATRICI.



Genova ha da sempre un profondo legame con il caffè. Ancora oggi, il porto di Genova rappresenta uno dei principali approdi del caffè in Italia, con una fiorente attività caffeeicola: torrefazioni di varie dimensioni, importatori e grossisti (i cosiddetti crudisti) e case di spedizione specializzate nel settore. Cellini nasce qui nel 1946 e rappresenta l'espresso di qualità. L'incontro tra tecnologie all'avanguardia e il rispetto per la tradizione e i valori di un'arte antica e preziosa come quella della "torrefazione lenta", che da sempre rappresenta un segno distintivo di ogni prodotto Cellini.

CELLINI NON DIMENTICA LE PROPRIE RADICI. LA SCELTA DI COSTRUIRE IL NUOVO STABILIMENTO A GENOVA-BOLZANETO, TESTIMONIA IL LEGAME CON IL TERRITORIO E LA FERMA VOLONTÀ DELLA PROPRIETÀ DI CONTRIBUIRE ALLO SVILUPPO DELL'ECONOMIA LOCALE E DELL'OCCUPAZIONE.





# ACQUA E BEVANDE

In apparenza la Liguria può sembrare una terra povera d'acqua, ma è il perfetto contrario. Data la sua conformazione, i fiumi sono brevi e a regime torrentizio ma il territorio è ricchissimo di sorgenti, spesso adorate come vere e proprie divinità dagli antichi liguri e arrivate fino ai giorni nostri come luoghi sacri, attribuendo a queste acque (spesso a ragione) qualità curative e balsamiche. Garessio, Calizzano, S. Anna di Vinadio, Altare sono alcuni dei luoghi dove si trovano alcune delle sorgenti più famose.



Alpi Liguri, la propaggine più occidentale delle montagne più antiche d'Europa. Qui, a 1380 metri di quota, ad una temperatura di 6°, nel comune di Pian Latte, in Provincia di Imperia, nel cuore dell'area protetta del parco regionale, sgorga incontaminata l'acqua Santa Vittoria. Una rete sotterranea di tubazioni di acciaio inox incanala l'acqua dalla sorgente allo stabilimento di Pornassio, immerso tra filari di viti e ulivi secolari, e le sue due linee di imbottigliamento dalla capacità produttiva di 30 mila bottiglie ora. Tutti i processi sono completamente automatizzati dall'imbottigliamento alla paletizzazione. Nel corso degli anni la Santa Vittoria ha sviluppato un sistema produttivo ad alta qualità e flessibilità, in grado di rispondere con efficienza alle rinnovate esigenze dei consumatori. Santa Vittoria è un'acqua minerale Alpina, leggera e dal contenuto equilibrato di minerali ed oligoelementi.



NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE, L'AZIENDA HA ATTUATO UNA POLITICA DI SFRUTTAMENTO DELLE FONTI DI ENERGIA RINNOVABILI CON UN INVESTIMENTO NEL SETTORE FOTOVOLTAICO CHE CONSENTE ALLO STABILIMENTO DI OPERARE IN UN PERFETTO EQUILIBRIO ENERGETICO, RIDUCENDO NOTEVOLMENTE LE EMISSIONI DI CO2. LA SANTA VITTORIA SOSTIENE IL PROGETTO COOP ECOCOMPATTATORI COOP & RICICLA.



Acqua S. Bernardo e Coop Liguria: un binomio forte che racconta di una solida e consolidata collaborazione fondata sulla stima e sulla fiducia reciproche. Acqua S. Bernardo crede fermamente nel territorio e con esso condivide un rapporto profondo. La minerale italiana nasce dalle Alpi Marittime a un'altezza di 1.300 metri, in un ambiente sano e incontaminato ed è apprezzata fin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche. Dagli anni novanta diventa icona di stile grazie all'inconfondibile bottiglia "Goccia" dedicata da Giorgetto Giugiaro, celeberrimo designer che con Acqua S. Bernardo condivide le origini: entrambi infatti nascono a Garessio in provincia di Cuneo.



DA MAGGIO 2015 S.BERNARDO RITORNA ITALIANA AL 100%, ENTRANDO A FAR PARTE DELLA "FAMIGLIA" MONTECRISTO, GRUPPO CON UNA LUNGA TRADIZIONE DEL BEVERAGE, CHE HA INVESTITO IMPORTANTI RISORSE NELLA TECNOLOGIA, NELL'INNOVAZIONE E NELL'OCCUPAZIONE PER GLI STABILIMENTI DI GARESSIO E ORMEA.



Lurisia firma le etichette di una tra le acque più salutari e leggere d'Europa e bevande originali e buone, che riportano in auge prodotti appartenenti alla storia dell'agricoltura italiana. Ci sono altre qualità e valori che ci rendono unici, come l'attenzione alla tutela e alla promozione del territorio, l'utilizzo consapevole e sostenibile delle risorse. Investiamo nel benessere dei dipendenti, protagonisti dentro l'azienda e sul territorio. Un impegno quotidiano che ci ha visti nel 2015 vincitori del premio Welfare Index PMI come una delle aziende italiane più virtuose nel welfare.



AMIAMO I TERRITORI DOVE NASCONO I FRUTTI CHE RENDONO UNICHE LE NOSTRE BIBITE. CON IL CHINOTTO E LA TONICA CONTRIBUIAMO A SALVAGUARDARE DALL'ESTINZIONE AGRUMETI UNICI AL MONDO. SCEGLIERE I PRODOTTI DEI PRESIDI SIGNIFICA SOSTENERE PICCOLE REALTÀ CONTADINE E VEDERLE CRESCERE. COME PER I CHINOTTI DI SAVONA, PRESIDIO SLOW FOOD, SIAMO PASSATI, ANCHE GRAZIE A LURISIA, DALLE 110 PIANTE DEL 2006 ALLE OLTRE 1.500 NEL 2013.



# VINO

**IL VERMENTINO.** È uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi nel nostro Paese. Le sue terre di elezione sono le coste miti, soleggiate e ventilate del Mar Ligure e del Mar Tirreno e vanno dalla Liguria di Ponente fino al nord della Toscana passando per la Sardegna, regione che tra l'altro ospita circa i due terzi dell'intera produzione nazionale. Oltre confine il Vermentino è diffuso in Provenza e soprattutto in Corsica: regioni anch'esse caratterizzate da clima mediterraneo e da terreni poveri e calcarei. Le origini di questo vitigno sono ancora oggi oggetto di dibattito tra gli ampelologi; quello che sembra certo è che le prime viti siano arrivate da noi passando per la Francia. Successivamente, diffondendosi dalla Costa Azzurra verso le coste occidentali della Liguria e poi via via attraverso tutta la regione, il Vermentino ha subito delle leggere modificazioni genetiche che hanno fatto sì che, a livello locale, venisse chiamato con diversi sinonimi. Si è iniziato a parlare così, per fare solo alcuni esempi, di Rollo a Genova, di Pigato a Savona, di Malvoisie Précoce in alcune zone della Francia e di Malvasia Grossa e Vannentino in Corsica. In una ristrettissima zona della Lunigiana, invece, precisamente in provincia di Massa Carrara, ancora oggi si coltiva un'antica varietà di Vermentino a bacca nera che dà vita ad un vino molto raro, dal colore granato con riflessi violacei, profumato e dalla notevole struttura.



L'azienda Donne della Torre si trova al centro della piana di Albenga con i suoi 10 ettari di vigneto, il più esteso della Liguria: vengono coltivati i vitigni D.O.C. Pigato, Vermentino e Rossese esclusivamente con uve di produzione propria. Il nome Donne della Torre deriva dal fatto che l'azienda è completamente a conduzione femminile: Bianca, Chiara, Sofia, Vittoria sono i nomi che si trovano sulle bottiglie abbinati ad eleganti etichette disegnate dallo stilista Chino Bert, adatte a un piacevole regalo personalizzato! Nell'azienda c'è anche l'Agriturismo Torre Pernice dove si possono degustare piatti della antica tradizione Ligure, sapientemente cucinati con le nostre verdure bio a km "0".

**LE DONNE DELLA TORRE UNISCONO NEL LAVORO QUOTIDIANO TANTE COSE SEMPLICI MA FONDAMENTALI NELLA VITA DI OGNI PERSONA: RAZIONALITÀ, ATTENZIONE ED AMORE AI PARTICOLARI SIA ESTETICI SIA DI FONDAMENTO PRODUTTIVO, EDUCAZIONE DEI FIGLI NEL RISPETTO DELL'ESSERE UMANO E DELLE TRADIZIONI.**



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Donne della Torre



Il nostro percorso inizia nel cuore dei Colli di Luni, al confine tra Liguria e Toscana, sulle colline e nella piana che preludono le Alpi Apuane fino al Mar Ligure. La storia di questi luoghi è segnata dalla presenza dei Celti, dei Liguri, e dei Romani che fondarono il porto di Luni e iniziarono, per primi, a coltivare vitigni e a produrre vini. Ogni nostro vino nasce dalla volontà di esprimere ed esaltare i caratteri dei nostri vitigni tradizionali, nel rispetto dei territori delle differenti aree coltivate. La nostra filosofia è quella di dare voce alla natura, la grande ricchezza che il nostro territorio ci regala ogni giorno.

**COLTIVIAMO CIRCA 60 ETTARI DI VIGNETI E COLLABORIAMO CON CIRCA 120 VIGNAIOLI LOCALI CHE, AFFIANCATI DALLO STAFF TECNICO DELL'AZIENDA, CONFERISCONO LE LORO PICCOLE PRODUZIONI, MANTENENDO COSÌ VIVE TRADIZIONI E QUALITÀ UNICHE DELLA VITICOLTURA DEL TERRITORIO. TUTTI I NOSTRI VIGNETI VENGONO CONDOTTI SEGUENDO UNA VITICOLTURA RISPETTOSA E SOSTENIBILE. DAL 2019, CIRCA 12 ETTARI DI VIGNA (DEGLI ATTUALI 60), VENGONO CONDOTTI TOTALMENTE SEGUENDO I METODI DELLA VITICOLTURA BIOLOGICA.**



PER OGNI BOTTIGLIA ACQUISTATO LA FAMIGLIA BOSONI, IN ACCORDO CON COOP LIGURIA, **SOSTERRÀ CON 1 EURO IL PROGETTO VACCINAZIONI** DI **unicef** **LIGURIA**





L'azienda nasce nel 1876 e fin dall'immediato dopoguerra vinifica per prima nel Golfo del Tigullio le uve autoctone più rappresentative, quali Vermentino, Bianchetta Genovese e Cilieggiolo, dando così l'impulso alla nascita di nuove Cantine ed il contributo fondamentale al sorgere della D.O.C. Golfo del Tigullio-Portofino.



L'AZIENDA È CONDOTTA DA SIMONA BREGANTE E DAL MARITO SERGIO SANGUINETI. LE UVE CHE VINIFICHIAMO PROVENGONO PER LA MAGGIOR PARTE DAI CONFERITORI DEL TIGULLIO E DEL SUO ENTROTERRA CONTRIBUENDO COSÌ AL MANTENIMENTO DEL TERRITORIO, ALLA SALVAGUARDIA DEI VIGNETI STORICI EVITANDONE L'ABBANDONO, E FAVORENDONE L'IMPIANTO DI NUOVI.



La Viticoltori Ingauni società Agricola Cooperativa nasce nel 1976 per iniziativa di 13 soci, che si uniscono per vinificare e commercializzare il vino più tipico della nostra zona: il Pigato. Negli anni il numero dei soci è andato gradatamente aumentando con conseguente incremento delle quantità e delle tipologie di uve vinificate, infatti oltre al Pigato si fanno sempre più strada gli altri vitigni della nostra riviera di ponente, il Vermentino, il Rossese detto di Campochiesa, l'Ormeasco di Pornasio nelle sue varianti più conosciute quali il tradizionale, il Superiore e lo Sciac-trà, e la Lumassina mosca.

LA COOPERATIVA AD OGGI CONTA CIRCA 198 SOCI ISCRITTI E ATTUALMENTE VENGONO VINIFICATI ALL'ANNO CIRCA 4500/4700 QUINTALI DI UVE DI CUI IL PIGATO COSTITUISCE CIRCA IL 58%, IL VERMENTINO CIRCA IL 18%, L'ORMEASCO DI PORNASIO NELLE VARIE TIPOLOGIE CIRCA IL 10%, IL ROSSESE CIRCA IL 7%, LA LUMASSINA E I VINI I.G.P. E DA TAVOLA IL RESTANTE 7%.



L'Azienda Agricola della Famiglia Ruffino si trova a Varigotti, frazione di Finale Ligure. Dal '500 la famiglia non ha fatto altro: i vignaioli e ne è fiera. Gli ettari vitati sono sette alle Manie e a Isasco (valle tra Varigotti e le Manie) quasi tutti fronte mare con splendidi panorami ancora intatti fino ai 300 m. di altitudine. Tra i prodotti ricordiamo il Mataossu, il Vermentino, Pigato, il Cruvin e il Rossese.



IL DESIDERIO PIÙ GRANDE, È QUELLO DI RIPIANTARE GLI ANTICHI VITIGNI LOCALI, PERCHÉ ESPRESSIONI TIPICHE DEL TERRITORIO. IL "MATAOSSU COLLINE SAVONESI" È PRODOTTO IN DUE VERSIONI: SPUMANTE (L'UNICO LIGURE) E "FERMO". L' AZIENDA PRODUCE ANCHE I DUE CLASSICI BIANCHI DELLA RIVIERA DI Ponente: IL "VERMENTINO D.O.C." E IL "PIGATO D.O.C.", MENTRE PER IL ROSSO HA SCELTO COME SIMBOLO UN VITIGNO IN VIA DI ESTINZIONE: IL "CRUVIN" IGT, CORPOSO CON LA STOFFA DEI GRANDI ROSSI, VINIFICATO IN BARRIQUE E CONCLUDERE L'AFFEZIONATISSIMO "ROSSESE" RIVIERA LIGURE DI Ponente.



Antonio Basso ha compiuto nel 2018 40 vendemmie! L'azienda nacque all'inizio del novecento per mano del nonno, che ne fu il fondatore, si tramandò al padre Angelo e poi passò nelle mani di Antonio che nel frattempo aveva intrapreso gli studi in medicina. Ad oggi Antonio coltiva nella sua azienda 17 ettari di vigneto e 2 di oliveto e produce vini da vitigni autoctoni quali Pigato, Vermentino, Rossese, Ormeasco, Granaccia, Alicante, Lumassina. La passione si manifesta nell'ampia gamma della produzione: dai vini naturali completamente privi di chimica alle bollicine metodo classico affinate nelle grotte di Toirano. Antonio Basso è iscritto al CERVIM ente che tutela la viticoltura eroica. Infatti il 97% dei vigneti aziendali sono terrazzati e posizionati sui fianchi delle colline con pendenze talvolta impegnative.



ANTONIO BASSO È UN VITICOLTORE EROICO CHE DA TRE GENERAZIONI CONDUCE VIGNETI ED OLIVETI IN COLLINA PRESERVANDO COSÌ IL TERRITORIO DALLA SUA NATURALE FRAGILITÀ.



L'Azienda è situata nell'entroterra di Albenga, in località Arveglio, nella vallata dominata dal ridente paese di Arnasco, tra pinete e macchia mediterranea. San Dalmazio è il nome della Chiesa Romanica del decimo secolo, una delle più antiche del comprensorio albenganese e dista alcune centinaia di metri dall'antico frantoio di olive dal quale si è ricavato l'attuale nucleo aziendale. L'Azienda, dotata dei più moderni impianti enologici per la corretta e naturale vinificazione, vinifica esclusivamente le uve di propria produzione provenienti da quattro distinti vigneti.



La produzione del vino, in Liguria e in Toscana, è il tema che ha coinvolto la nostra famiglia da ormai quattro generazioni e ne rappresenta un po' la sintesi. La nostra attività agricola in provincia di La Spezia è rappresentata da molti piccoli appezzamenti in cui operiamo con la stessa cura attenzione ed amore assieme alla più rigogliosa e severa applicazione di standard fatti di tradizione, di serietà e se volete, anche di una certa capacità.



LAVORARE IN LIGURIA È COME RAPPRESENTARE IDEALMENTE LA STORIA IN UN TEATRO ODIERNO, LAVORO DI PAZIENZA, DI FATICA, ANCORA E OVUNQUE FATTO QUASI ESCLUSIVAMENTE A MANO. CHI SI RIVOLGE A QUESTI PRODOTTI DOVREBBE AVER BENE IN MENTE LE IMMAGINI DEI LUOGHI, AVER CONSAPEVOLEZZA DI COSA PUÒ SIGNIFICARE COLTIVARE LA VITE E MANTENERE UN PAESAGGIO PROTETTO CHE IL MONDO INTERO CI INVIDIA.



La Cooperativa Agricoltura 5 Terre nasce nel 1973. Nella sua sede di Gruppo di Riomaggiore, nel cuore del comprensorio di produzione delle D.O.C. Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà, vengono vinificate le uve conferite dai 200 Soci viticoltori. Le moderne tecnologie di cui la cantina sociale è dotata, unitamente alle caratteristiche naturali dell'ambiente e delle uve, si esaltano nella produzione di vini bianchi di qualità straordinaria. Dalla produzione limitatissima di questi vigneti si sprigiona tutto il sapore e tutta la suggestione di un territorio unico al mondo. La sapidità e la freschezza del vino bianco Cinque Terre Doc trova l'abbinamento ideale con il pesce del nostro mare. Caparbieta, capacità e fatica di chi opera in questo territorio tanto ostile rappresentano la straordinaria importanza del Cinque Terre Sciacchetrà.



LA COOPERATIVA NELL'ULTIMO DECENNIO HA RINGIOVANITO LA SUA COMPAGNIE SOCIALE, MANTENENDO OLTREMODI I LIVELLI OCCUPAZIONALI NONOSTANTE LA CRISI CHE HA COLPITO L'ECONOMIA ITALIANA. L'AZIENDA È DA SEMPRE IN PRIMA LINEA PER SOSTENERE MANIFESTAZIONI O ASSOCIAZIONE CHE HANNO COME VOCAZIONE IL VOLONTARIATO E LA SOLIDARIETÀ.



La Cooperativa "I Castelli", costituita nel 1998, per iniziativa di alcuni piccoli produttori di vino locali stimolati e sostenuti dall'Amministrazione Comunale, ha avuto il grande merito di promuovere il recupero agricolo di vasti appezzamenti di terreno e di rivitalizzare una secolare e importante tradizione produttiva del territorio bolanese. La favorevole posizione geografica, il clima mite, l'ottima esposizione e ventilazione della collina, hanno infatti sviluppato a Bolano, sin dai tempi antichi, una vera e propria vocazione alla coltura della vite. "I Castelli" non sono solo una comune azienda imprenditoriale, ma soprattutto una cooperativa che unisce le persone con i loro ideali di condivisione e coesione sociale.

LA SUA VERA FORZA STA NEI VALORI E NELLO SPIRITO CHE HANNO SUGGERITO AI SOCI FONDATORI L'INTUIZIONE CHE UN PICCOLO PAESE, FATTO DI GENTE, DI FAMIGLIE E DI INDIVIDUI, SI SAREBBE IMPEGNATO CON ENTUSIASMO E DETERMINAZIONE NELLA DIFESA E NELLA VALORIZZAZIONE DELLA PROPRIA STORIA, DELLE PROPRIE TRADIZIONI, DELLA PROPRIA PIÙ AUTENTICA CULTURA.



La Sangallo Distilleria delle Cinque Terre produce da più di 40 anni i liquori, amari e distillati tipici del territorio ligure. La scelta accurata e scrupolosa delle vinacce, provenienti da piccoli produttori del levante e ponente ligure, fa del prodotto ottenuto una grappa di raro pregio. I liquori sono il frutto di anni di esperienza nella preparazione di infusi, e del rigoroso rispetto delle ricette tramandate. I liquori vengono preparati con prodotti selezionati, dalle piante ed erbe aromatiche, alla frutta fresca. Gli amari sono prodotti secondo metodi artigianali dall'infusione e dalla distillazione di erbe ed essenze naturali e conservano le virtù curative delle piante, i loro aromi ed i sapori. Le ricette di questi liquori che generazioni hanno custodito gelosamente, nascono dalla passione e dalla ricerca accurata degli ingredienti.

LA SANGALLO È PER SUA VOCAZIONE LEGATA ALLA LIGURIA E AL SUO TERRITORIO. SIN DALLA SUA FONDAZIONE SINO L'IMPEGNO DI SANGALLO È STATA LA VALORIZZAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI. PER LA PRODUZIONE DEI LIQUORI E DEI DISTILLATI VENGONO INFATTI UTILIZZATI INGREDIENTI TIPICI DELLA RIVIERA E DELL'ENTROTERRA E LA PRODUZIONE SEGUE ANCORA LE ANTICHE RICETTE EREDITATE DAI NOSTRI AVI.



AGROALIMENTARE LIGURE S.r.l. è la società che ha dato vita al progetto per realizzare una filiera di produzione birra legata al territorio della Valle Bormida. Infatti tutte le principali materie prime vengono prodotte nell'area valbormidese. Nella creazione si è avvalsa della consulenza e della collaborazione del CERSAA - Centro Regionale di Sperimentazione Agricola, che ha valutato e testato le caratteristiche dei vari ingredienti. CONFINE è il prodotto-progetto che nasce dall'idea di una nuova generazione di birre che fanno del legame con il territorio la propria caratteristica innovativa.



SIAMO PARTITI DALLA COLTIVAZIONE E DALLA MALTATURA DEL NOSTRO ORZO, DALLA SPERIMENTAZIONE DEI LUPPOLI DEI NOSTRI BOSCHI, PER ARRIVARE ALL'ACQUA DELLE SORGENTI DEL FIUME BORMIDA E AI LIEVITI E AGLI AROMATIZZANTI CHE ESALTANO E RIMANDANO AI PROFUMI DELLE NOSTRE VALLATE. QUESTO PROGETTO VUOLE ESSERE UNO STRUMENTO CHE FAVORISCA IL LAVORO DI NUOVI AGRICOLTORI E ARTIGIANI, ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE DEL TESORO DI BIODIVERSITÀ PRESENTE NELL'ENTROTERRA SAVONESE.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Agroalimentare Ligure S.r.l.



L'azienda è sul mercato genovese, a Cornigliano, dal 1932, proveniente da Vercelli. Nel 1965 si trasferisce a Prà, come ingrosso di vini e spumanti da tutta Italia. Con la passione tramandata dal nonno, nel 1996 apriamo anche un'enoteca con prodotti tipici, confezioni alimentari dolci e salate, liquori, grappe e champagne. L'amore per la tradizione locale porta all'acquisizione dell'antico marchio del "Corochinato", tipico Aperitivo Genovese dal 1886, conosciuto come "L'Asinello": vino bianco in infusione alcolica di erbe e cortecce aromatiche, tra cui la China e l'Assenzio Pontico e Romano.



L'amaro di S. Maria al Monte è un amaro ultracentenario preparato rispettando un'antica formula pervenuta intatta fino ai giorni nostri. Si narra infatti, che i rev.mi Padri del Convento di S. Maria al Monte donarono all'ecclettico Vincenzo Castrovillari, all'epoca cucciore del duca d'Aosta, una preziosa pergamena oggi in nostre mani, con la ricetta del "Lissire Miracoloso Santa Maria". Fu così che Vincenzo Castrovillari, partendo dagli studi erboristici dei religiosi, iniziò a elaborare il suo AMARO DI S. MARIA AL MONTE, con pregiati prodotti aromatici delle alpi.



LE DOSI E LE CARATTERISTICHE DEGLI OLTRE TRENTA MINI INGREDIENTI SONO RISPETTATE CON ASSOLUTO RIGORE ATTRAVERSO UN MINUZIOSO CONTROLLO DELLE ERBE E UN ARCO DI STAGIONATURA E LAVORAZIONE DI QUASI UN ANNO E MEZZO.



# CASA

Quali sono gli ingredienti del sapone? Sono elementi semplici e facili da reperire, specialmente in Liguria: olio di oliva o grassi assimilabili e sali di sodio o di potassio, ottenibili dalle ceneri. Per molti, infatti, il termine "sapone", in francese "savon" deriva proprio dalla città di Savona che fin da tempi antichi produceva ed esportava questo prodotto usato anche dalle lavandaie che affollavano i greti dei torrenti. Di sicuro, possiamo dire che la Liguria vanta storicamente molti produttori di detersivi e cosmetici, che sfruttano anche la grande abbondanza di essenze naturali per aumentare la qualità e impreziosire i prodotti.

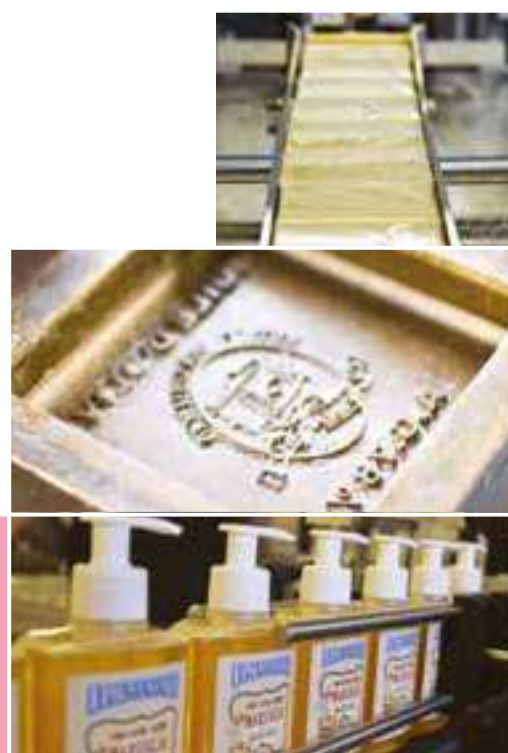


## I PROVENZALI

Gianasso nasce negli anni Sessanta in Liguria come laboratorio in cui venivano prodotti saponi artigianali vegetali. Nel 1998 la svolta con la nascita del brand I Provenzali, leader e punto di riferimento nel mercato della Cosmesi Naturale e Biologica. La missione: il miglior cosmetico sostenibile al miglior prezzo possibile. Oggi I Provenzali sono lo specchio di un mondo e di uno stile di vita che fonda nella ricerca della naturalità e della sicurezza la radice antica della credibilità del marchio.

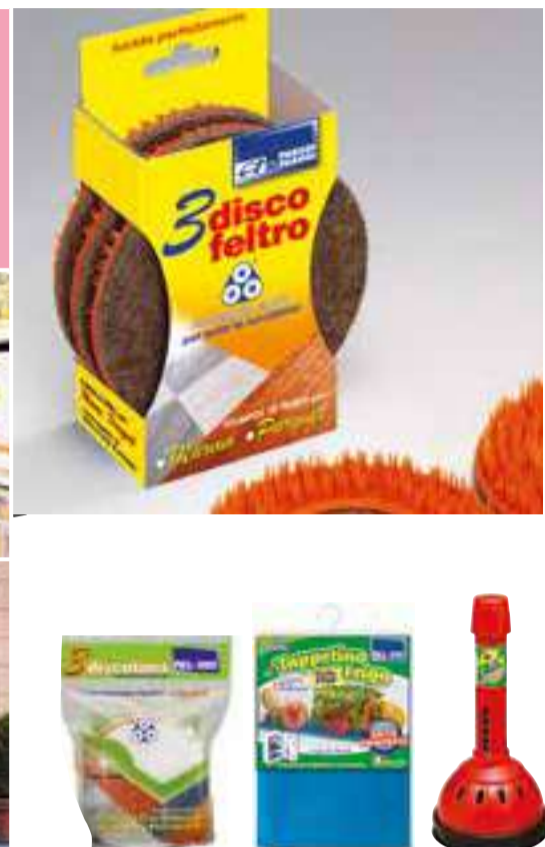


GIANASSO SI IMPEGNA A SELEZIONARE FORNITORI ITALIANI E A PARTECIPARE AD ATTIVITÀ DIVULGATIVE E FORMATIVE SUL TERRITORIO. NEL 2010, INOLTRE, È STATO COFONDATORE DELLA RETE ETICLAB (PROMOSSA DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA), ASSOCIAZIONE CHE PROMUOVE L'IDEA E I VALORI DELLA SOSTENIBILITÀ, UN VERO E PROPRIO SCAMBIO TRA AZIENDE CHE DÀ VITA A NUOVI PROGETTI PER UN FUTURO PIÙ SOSTENIBILE.



Azienda genovese nata nel 1969 con Giuseppe Parodi e ormai affermata nel settore casalingo in Italia e all'estero. La nostra presenza capillare sul territorio nazionale ci permette di mantenere sempre una visione globale sulle esigenze del mercato in continuo mutamento, e di orientare quindi il nostro sviluppo con un'ottica lungimirante. I nostri prodotti si articolano in quattro principali linee specialistiche: stiro, bucato, pulizia e guardaroba.

LA QUALITÀ DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI CHE OFFRIAMO È LA PREROGATIVA DELLA NOSTRA SQUADRA, BASATA SU VALORI FORTI E BEN CONSOLIDATI.



Nella foto del 1920 al centro si riconosce Antonio Ghigliotti circondato dai figli. Antonio Ghigliotti nato nel 1840 era già un pioniere dell'arte erboristica. Nel 1964 Mauro Ghigliotti anche lui erborista per tradizione di famiglia e pittore di fama nazionale decise di fondare una fabbrica di detersivi utilizzando l'immagine del bisnonno per riconoscenza. Ispirandosi agli studi del bisnonno per formulare i detersivi utilizzò gli estratti di erbe tra cui la saponaria. La qualità delle materie prime risultò vincente riscuotendo il consenso unanime dapprima nelle principali drogherie e successivamente nella grande distribuzione. I prodotti di punta della ditta M.G.D. sono per tradizione la saponaria President e la prestigiosa cera President.



LA SAPONARIA È UNA PIANTA SPONTANEA DELLA FAMIGLIA DELLE CARYOPHYLLACEAE, A CUI APPARTIENE ANCHE IL GAROFANO. TRA I PRINCIPI ATTIVI DELLA PIANTA CI SONO LE SAPONINE CHE SONO CONTENUTE IN TUTTE LE PARTI DELLA PIANTA ED IN MODO PARTICOLARE NELLE RADICI.



Sutter, azienda familiare che nasce in Svizzera nel 1858, nel 1910 si trasferisce a Genova, dove vive tuttora la famiglia Sutter, e nel 1973 a Borghetto Borbera per ragioni logistiche. Da cinque generazioni produce e commercializza prodotti per la pulizia sia per il mercato professionale con il brand Sutter Professional, sia per il largo consumo con il brand Emulsio. Leader indiscusso nel mercato di cera, lavancera e pulitori mobili, Emulsio comprende e anticipa i bisogni dei consumatori, fornendo soluzioni innovative rapide, efficaci e di qualità ai problemi quotidiani di pulizia domestica.



"L'AZIENDA È UN BENE CHE GESTIAMO TEMPORANEAMENTE A BENEFICIO DELLE GENERAZIONI FUTURE, COME L'AMBIENTE. È TEMPO DELL'INNOVAZIONE SOSTENIBILE: SIAMO INNAMORATI DELLA MAGIA DELLA CHIMICA, MA AMIAMO DI PIÙ LE PERSONE E LA LORO VITA (ALDO SUTTER)". SUTTER È LEGATA AL TERRITORIO: LA SEDE PRODUTTIVA DI BORGHETTO BORBERA È UN RICONOSCIMENTO AL VALORE DELL'ITALIANITÀ E UN VALORE AGGIUNTO PER L'ECONOMIA LOCALE.

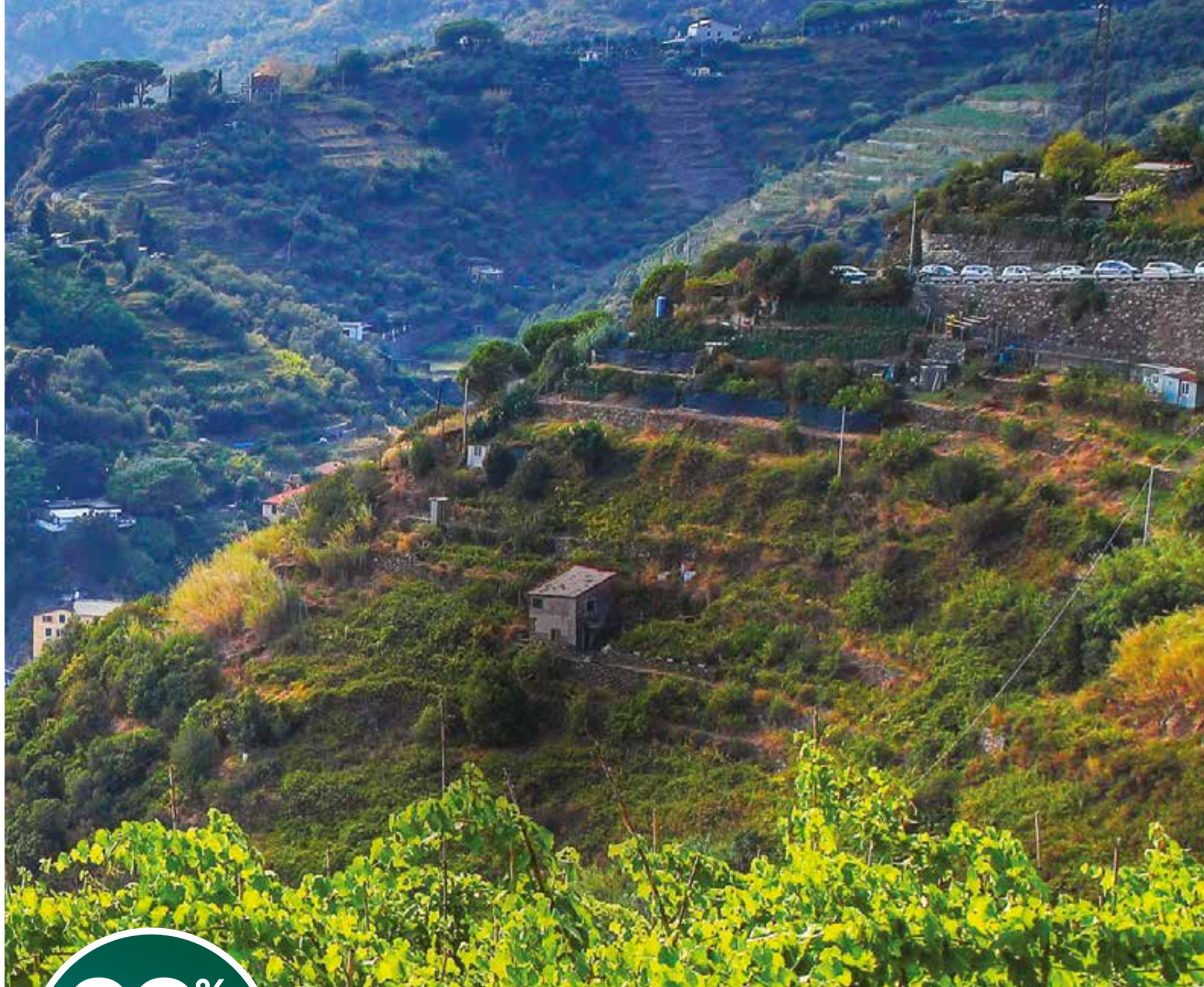


Florcoop Sanremo è una Società Cooperativa Agricola nata nel 1980 per centralizzare la lavorazione e la vendita in Italia e all'estero del prodotto proveniente da cooperative liguri. Ha sede in Taggia (IM), cuore del distretto florovivaistico più grande d'Italia.



I SOCI E FORNITORI FLOROVIVAISTICI DI FLORCOOP SONO PRODUTTORI DI FIORI, FRONDE RECISE E PIANTE IN VASO. SONO IN TOTALE 1.102, DI CUI 779 SOCI E 323 FORNITORI ESTERNI NON ASSOCIATI. L'80% DEL PRODOTTO ACQUISTATO O CONFERITO DA SOCI È DI ORIGINE ITALIANA (BEN IL 60% DI ORIGINE LIGURE).





# LUNIGIANA

La **Lunigiana** (in latino Lunensis Ager) è una regione storica italiana, suddivisa dal punto di vista amministrativo tra Liguria e Toscana. Trae il proprio nome dall'antica città romana di Luna, situata alla foce del fiume Magra, non lontano da dove oggi sorge Sarzana: l'influenza della città, divenuta il porto più importante del mar Ligure, fu tale da connotare col proprio nome l'intero territorio circostante. Ai giorni nostri, si suole distinguere tra una Lunigiana Interna corrispondente al territorio dell'alta e media valle del fiume Magra, fino ad Albareto e a Minucciano, e la Lunigiana Esterna comprendente la bassa valle del Magra, con tutto il circondario di Sarzana e il tratto finale della val di Vara, in provincia della Spezia.



Al fine di sostenere e diffondere il patrimonio agro-alimentare locale, sul mercato nazionale ed estero, il Consorzio ha creato i marchi **QUALITÀ LUNIGIANA** e **TERRE DI CONFINE**, sinonimo di qualità, genuinità e fragranza, attraverso il quale produciamo e commercializziamo, nel rispetto delle tradizioni locali, un'ampia gamma dei nostri migliori prodotti tipici e di qualità garantita, tutti rigorosamente selezionati. Nella nostra piattaforma distributiva confluiscono le migliori produzioni del territorio e dei nostri piccoli produttori agro-alimentari associati.



**I SAPORI, I PROFUMI E LA QUALITÀ DEI PRODOTTI GENUINI DELLA NOSTRA TERRA SI FONDONO ALL'INTERNO DI UN SINGOLO MARCHIO TEMATICO COLLETTIVO, RICCO DI ELEMENTI DI UNICITÀ CHE LO RENDONO FORTE E INCONFONDIBILE. UN BRAND CHE SI PROPONE DI RACCONTARE LA STORIA DI UN POPOLO, DI UNA TERRA ANTICA E MISTERIOSA, UN MARCHIO CHE DIVENTA VERO SIMBOLO DELLA CULTURA APUO-LUNIGIANESE.**



Lunigiana Alimentare, nome dell'azienda proprietaria del marchio Lunigiana in Tavola, nasce nel 1992 per opera di Domenico Bonfigli (amm.re aziendale) e del figlio Nicola (dedito alla parte commerciale) come piccolo laboratorio dolciario a conduzione familiare con due dipendenti, sito in un paesino del comune di Fivizzano, e con una produzione di biscotti, torte, dolci ed altro affine a marchio "Forno di Lunigiana" e con una clientela rappresentata soprattutto da dettaglio tradizionale e qualche supermercato nelle province di Massa e La Spezia.



**OBIETTIVO AZIENDALE È STATO FIN DALL'INIZIO QUELLO DI PROMUOVERE I PRODOTTI DEL TERRITORIO TRAMITE PRODUZIONE DIRETTA DI TESTAROLI, PANIGACCI, TORTE DI VERDURA, SALSE, GASTRONOMIA VARIA E DOLCIARIO, RISPECCHIANDO IL PIÙ POSSIBILE LA TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE DEL PRODOTTO TRADIZIONALE COME L'USO DI TESTI IN TERRACOTTA. UN'ATTIVITÀ DI RICERCA E STUDIO SULLA PRODUZIONE DI NUOVI ARTICOLI ADATTI AL NOSTRO TEMPO MODERNO.**



## PRODOTTI DELLE TERRE LUNIGIANESI, MONREGALESI, OVADESI E NOVESI

Il popolo dei Liguri è da considerarsi la più antica popolazione italica di cui se ne conosca l'esistenza già prima degli stanziamenti delle migrazioni indoeuropee e delle colonizzazioni di popoli del Mediterraneo. Fin da epoche molto antiche si sviluppano le relazioni con territori confinanti: a levante con la Lunigiana, al centro nord con l'Oltregiogo Ovadese Novese e a ponente con il Monregalese.



Lunigiana Preziosa S.r.l. è una giovane azienda di Pontremoli (Massa Carrara) la cui mission è ricercare e riproporre i sapori antichi della zona. Produciamo in modo "artigianale" le gustose specialità della Lunigiana. La gamma dei nostri prodotti è suddivisa in tre categorie in base alla farina con cui sono stati realizzati e che ne caratterizza sapore e consistenza: i Testaroli e Panigacci (con farina di grano), la Farinata e Ceciotte (con farina di ceci) e gli stagionali Castagnaccio e Pattoncine (con farina di castagne).



**IL NOSTRO LABORATORIO VANTA UN ELEVATO LIVELLO DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA. I NOSTRI FORNI ED ATTREZZATURE SONO STATE CONCEPITE AD HOC PER LA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI PARTICOLARI CHE CONSERVINO LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FRESCO, COME «FATTO IN CASA». TALI FORNI SONO STATI PERÒ STUDIATI PER POTER RISPONDERE ALLE MODERNE RICHIESTE DEL MERCATO, CON POSSIBILITÀ DI ELEVATI VOLUMI, L'AZIENDA CONTA ATTUALMENTE SULL'OPERATIVITÀ DI 10 PERSONE.**





La passione per la propria terra, la Garfagnana, l'amore per la natura ed il rispetto delle tradizioni delle nostre montagne contraddistinguono la produzione di Garfagnana Coop. L'azienda è stata costituita nel 1995 da un gruppo di soci di una piccola frazione, Sillicagnana, di un piccolo comune nel cuore della Garfagnana, San Romano in Garfagnana, con lo scopo di incentivare l'agricoltura locale e di creare occupazione. In particolar modo ha contribuito al rilancio della produzione del Farro della Garfagnana, partecipando attivamente all'iter di riconoscimento dell'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA e alla costituzione del Consorzio di Tutela. Oltre ad essere un produttore la cooperativa ne è anche centro di raccolta, stoccaggio e trasformazione a cui fanno riferimento una cinquantina di piccole e medie aziende agricole che complessivamente producono mediamente circa 1500 quintali di farro IGP certificato a stagione.



**UNO DEGLI OBIETTIVI PRINCIPALI DELLA GARFAGNANA COOP È STATO QUELLO DI CREARE OCCUPAZIONE, IN UN TERRITORIO DISAGIATO, RIVOLGENDOSI PREVALENTEMENTE AL MERCATO DEL LAVORO FEMMINILE. È DA SEMPRE ATTENTA AL SOCIALE OCCUPANDOSI ANCHE DI COLLABORARE CON DIVERSI ENTI DANDO LUOGO A TIROCINI FORMATIVI, INOLTRE COLLABORA CON DIVERSE ASSOCIAZIONI DEL TERRITORIO SOSTENENDO ATTIVITÀ CULTURALI.**



La tradizionale lavorazione di salumi dell'antico Salumificio risale agli inizi del 1900, quando già il nonno dell'attuale proprietario, aperta la bottega di macelleria cominciò a "lavorare il maiale", ricco delle nozioni tramandategli dai genitori contadini. Con il passare degli anni il figlio continuò con passione questa attività e oggi i nipoti, attraverso l'Antico Salumificio Castiglione, producono artigianalmente usando le antiche ricette tipiche dell'entroterra ligure, tramandate di padre in figlio.



**NEGLI ULTIMI ANNI È STATO INCREMENTATO IL NUMERO DI ADDETTI ALLE LAVORAZIONI, INSEGNANDO AI SUOI DIPENDENTI NON SOLO LA MANUALITÀ NEL SENSO STRETTO, MA ANCHE LA PASSIONE PER LE RICETTE TRADIZIONALI DELL'ENTROTERRA LIGURE.**



Situata tra i verdi colli della Lunigiana, la cooperativa fa parte della Comunità Papa Giovanni XXIII fondata da Don Oreste Benzi. Il Pungiglione è un polo specializzato nell'attività dell'apicoltura con i suoi settori integrati:

- apicoltura e mieleria a conduzione biologica
- cereria: lavorazione e produzione di fogli cerei biologici
- falegnameria specializzata nella produzione materiale apistico
- punto vendita specializzato per apicoltori
- fattoria didattica

Il nostro miele di acacia e di castagno nel 2004 ha ottenuto dall'UE il riconoscimento D.O.P. Siamo gli unici produttori nel centro-nord Italia di miele D.O.P.



**IN LUNIGIANA CI SONO LE CASE FAMIGLIA E UN CENTRO DI ACCOGLIENZA DELLA COMUNITÀ, DI CUI IL PUNGIGLIONE FA PARTE, CHE ACCOLGONO PERSONE SVANTAGGIATE (TRA CUI DONNE SOTTRATTE AL RACKET DELLA PROSTITUZIONE E UOMINI A FINE PENA DETENTIVA). GLI ACCOLTI SONO INSERITI NEI LABORATORI DELLA COOPERATIVA, RITROVANO SPERANZA EQUILIBRIO E UN'OCCASIONE LAVORATIVA. L'ALTERNATIVA AL CARCERE È UN BENE PER TUTTO IL TERRITORIO PERCHÉ LA RECIDIVITÀ SI ABBASSA DRASTICAMENTE.**



## MONREGALESE

**Teo-Costa** Tutto ebbe inizio verso la fine del 1800 grazie ad Antonio Costa. Oggi l'azienda ha un patrimonio di 80 ettari di vigneti con circa 450.000 viti a frutto. I vigneti di proprietà sono dislocati all'interno dei territori di Langa, Roero e Monferrato. La cantina Teo Costa si trova a Castellinaldo d'Alba nel cuore del Patrimonio Mondiale Unesco. L'azienda produce vini Doc e Docg da generazioni ed è rappresentata oggi dai fratelli Marco e Roberto Costa, coadiuvati da papà Antonio e mamma Mariuccia e dai figli di Roberto: Isabella, Viviana e Manuel; questi ultimi rappresentano ormai la quinta generazione.



**L'AZIENDA SI È SEMPRE CONTRADDISTINTA PER L'ALTA QUALITÀ E LA CONTINUA INNOVAZIONE; È STATA LA PRIMA CANTINA IN PIEMONTE A BREVETTARE UNA VINIFICAZIONE SENZA SOLFITI AGGIUNTI. LA NOSTRA VITICOLTURA INOLTRE È IMPRONTATA ALLA SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ ED ALLA SOSTENIBILITÀ NEI CONFRONTI DEGLI ALTRI E DELL'AMBIENTE CHE CI CIRCONDA; NEL 2011 NACQUE INFATTI IL PROTOCOLLO PRODUTTIVO "LIBERA NATURA".**



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Teo Costa



Quella di Beppino Occeili è una personalissima storia del gusto ricca di intuizioni, progetti e soddisfazioni, ma anche di sacrifici ed incomprensioni a causa di una mentalità e di uno stile di vita imposto dalla logica industriale e dall'impovertimento culturale della campagna e della montagna. Contro questa tendenza all'omologazione, Beppino Occeili ha proposto creazioni e interpretazioni personali dei prodotti della tradizione che nascono dal suo profondo e indissolubile amore per il territorio dove è nato: le Langhe e le Alpi.



**I NOSTRI FORMAGGI DI MONTAGNA, GRAZIE ALLA CURA COSTANTE DEI MASTRI STAGIONATORI, RIPOSANO E MATURANO A LUNGO SU ASSI DI LEGNO CHE NE SVILUPPANO IL GUSTO E NE ARRICCHISCONO LA STRUTTURA.**

Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a Beppino Occeili



Il Salumificio MARCHISIO è un'azienda italiana a conduzione familiare, fondata nel 1958 nel cuore di una terra ricca di nobili tradizioni gastronomiche: la provincia di Cuneo, in Piemonte. Da sempre, la filosofia aziendale mantiene viva la cura tipicamente artigianale per offrire prodotti gustosi e di alta qualità. Tutti i prodotti MARCHISIO sono privi di glutine e lattosio e vengono preparati artigianalmente con carni di prima scelta, accuratamente selezionate, provenienti da suini di filiera. Le lavorazioni seguono ricette della tradizione tramandate da generazioni.

**IL SALUMIFICIO MARCHISIO MANTIENE UN FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO SCEGLIENDO PRODUZIONI TIPICHE DEL CUNEESE E DELLE LANGHE E UTILIZZANDO INGREDIENTI DI QUALITÀ DELLE MIGLIORI PROVENIENZE. LE CARNI DI SUINO PROVENGONO DA ALLEVAMENTI DI FILIERA CONTROLLATA PER GARANTIRE L'ORIGINE DEGLI ANIMALI NATI ED ALLEVATI IN PROVINCIA DI CUNEO E NUTRITI CON CEREALI DI PRIMA SCELTA.**



Agli inizi del Novecento, la dolce Mondovì ridente assiste alla nascita di un piccolo pastificio, il cui nome nel corso degli anni diventa simbolo di artigianalità e genuinità. Oggi, raccogliendo l'eredità del nonno prima e del padre poi, Cristina, Mario e Marco guidano con la stessa passione e la stessa vocazione un'impresa che si inestardisce a lavorare la pasta a mano, senza cedere all'imperante meccanizzazione. La pasta fresca, con la sfoglia tirata a regola d'arte, come la tradizione impone, è un affare di famiglia. Le ricette sono quelle del Piemonte più verace, senza artifici.

**BUONO!**  
- come una volta -



**LA FAMIGLIA DELLA PASTA HA RADICI FORTISSIME NEL TERRITORIO. LA SCELTA DELLE MATERIE PRIME PRIVILEGIA PRODOTTI A KM 0: UOVA FRESCHE DA GALLINE ALLEVATE A TERRA, FARINE MACINATE A PIETRA, CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE CERTIFICATA E SPECIALITÀ CASEARIE D.O.P. L'AZIENDA ATTINGE AL BACINO MONREGALESE OGNI RISORSA LAVORATIVA, RAFFORZANDO DI ANNO IN ANNO IL DIALOGO CON LE ISTITUZIONI SCOLASTICHE.**

## OVADESE E NOVESE

### Centrale del Latte Alessandria e Asti

La Centrale del Latte di Alessandria e Asti è una Società per Azioni che ha sede e stabilimento di produzione ad Alessandria. Ogni anno raccoglie, lavora e vende quasi 15 milioni di litri di latte fresco e panna e distribuisce circa 400 prodotti. Il latte proviene da allevamenti esclusivamente piemontesi, selezionati accuratamente.

**PASSIONE, QUALITÀ, ATTENZIONE AL BENESSERE ANIMALE E RESPONSABILITÀ SOCIALE SONO I VALORI CHE MUOVONO CENTRALE. L'AZIENDA ASSICURA UN'OCCUPAZIONE STABILE A 55 DIPENDENTI E OLTRE 60 DISTRIBUTORI. DA SEMPRE IMPEGNATA A SOSTENERE IL TERRITORIO IN CUI OPERA, CENTRALE FORNISCE SOSTEGNO CONTINUATIVO A OLTRE 20 ORGANIZZAZIONI DI VOLONTARIATO PER FRONTEGGIARE L'EMERGENZA ALIMENTARE, PARTECIPA A PROGRAMMI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E SPONSORIZZA EVENTI CULTURALI E SPORTIVI.**



**LO SCONTO 20% NON INCLUDE IL LATTE FRESCO**



Il biscottificio TreRossi nasce ad Ovada all'inizio degli anni cinquanta. Piccola azienda a gestione familiare, diviene nota per la produzione dei "Biscotti Salute", fette biscottate leggere e friabili, che rappresentano ancora oggi uno dei prodotti tipici del territorio ovadese. È proprio dalla tradizione locale che negli anni il biscottificio ha sviluppato i suoi prodotti, basandosi su ricette antiche fondate sulla semplicità e sulla sapienza della cultura popolare. Dai primi anni ad oggi, il biscottificio ha prodotto i dolci, con l'uso del suo lievito madre, che si tramanda di generazione in generazione e che rende i biscotti TreRossi, unici nel loro genere.



**IL BISCOTTIFICIO TRESSI FONDA LA PROPRIA POLITICA AZIENDALE SUL RISPETTO E LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO UMANO E DEL TERRITORIO.**

Gli scambi fra Liguria e Piemonte sono sempre esistiti, grazie anche alla diversità di prodotti che i due territori possono offrire. Da tempo immemorabile esistono le roe marenche, le strade da e verso il mare e le vie del sale, che punteggiano il territorio ligure e piemontese. Lungo queste strade, spesso diventate vie di contrabbando per aggirare tasse e balzelli, si svolgevano mercati di scambio in date prestabilite, diventate in seguito vere e proprie fiere, talvolta arrivate fino ai giorni nostri.

## bioBruni

BioBruni nasce nel 1975 quando il fondatore Osvaldo Bruni iniziò l'attività di apicoltura già come biologico. Nel 1986 si trasferisce con la famiglia nell'azienda attuale sull'appennino Ligure a Montaldeo (AL) dove qui nasce l'allevamento di capre camosciate. Il settore caseario inizia ad espandersi e BioBruni diventa un marchio riconosciuto localmente e non solo come eccellenza di latticini biologici di capra.

Nel 2017 rientra dall'estero il figlio Samuele Bruni che con la moglie prendono in mano l'azienda per portarla avanti oggi, e assicurarsi che BioBruni continui nelle prossime generazioni.



**BIOBRUNI È UNA AZIENDA BIOLOGICA A CICLO CHIUSO CON UN ALLEVAMENTO DI CIRCA 250 CAPRE RAZZA CAMOSCIATA DELLE ALPI, IN QUANTO IDEALI PER IL PASCOLO E VITA FUORI STALLA, E CON TRASFORMAZIONE DEL LATTE NEL CASEIFICIO AZIENDALE. È NOSTRA MISSIONE FAR RIVIVERE QUESTI LUOGHI SEMI ABBANDONATI CREANDO POSTI DI LAVORI SICURI PER FAMIGLIE LOCALI E PRESERVANDO QUESTO TERRITORIO MERAVIGLIOSO CON UNA AGRICOLTURA BIOLOGICA E SOSTENIBILE.**



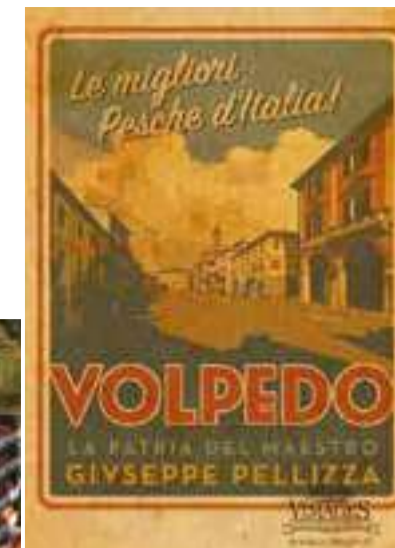
Era il 31 luglio 1989 quando Marcello Bottaro e Domenico Campora, con esperienza pluridecennale in rinomati locali alle spalle, aprirono la Pasticceria Caffè Bottaro & Campora nel centro di Ovada, diventando fin da subito un dolce punto di riferimento per il territorio.

Nel 2003 nasce il desiderio di ampliare l'attività fornendo servizi di Catering e Banqueting e la famiglia inaugura Villa Bottaro, un edificio dell'Ottocento completamente ristrutturato per ospitare eventi e cerimonie. Oggi la tradizione e l'arte pasticceria di famiglia sono portate avanti dai figli Marco, Simone e Stefano.

**L'AZIENDA SUPPORTA IL TERRITORIO UTILIZZANDO PRINCIPALMENTE PRODOTTI LOCALI, COME LA NOCCIOLA RIGOROSAMENTE PIEMONTESE "TONDA GENTILE" PER LE CARATTERISTICHE MERINGHE ALLE NOCCIOLE E IL BURRO CUNESE PER I MARCELLINI (BACI DI DAMA CON UNA RICETTA SEGRETA IDEATA DA MARCELLO BOTTARO). TROVERETE UNO STAFF GIOVANE E PREPARATO A CUI LA FAMIGLIA CONTINUA A TRAMANDARE LE SUE COMPETENZE PER SODDISFARE LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA.**



La Cooperativa Volpedo Frutta nasce nel 1993 su iniziativa di 20 produttori della zona. Attualmente conta circa 140 soci e la produzione proviene dalle valli Curone, Grue Ossoia e Staffora con un'altitudine che va dai 150 ai 200 metri s.l.m. fino ad arrivare a 700 metri per i mele. La caratteristica fondamentale della nostra produzione frutticola è la completa maturazione sulla pianta dei frutti che conferisce al nostro prodotto profumo, sapore e grado zuccherino unici al mondo.



**STIAMO PORTANDO AVANTI UN PROGETTO SPERIMENTALE PER TUTELARE LE PREZIOSE API CON L'OBIETTIVO DI INTEGRARE LE NORMALI PRATICHE AGRONOMICHE CON LA CONSERVAZIONE, IL RIPRISTINO E LA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ.**



Azienda italiana di riferimento per il mercato di tè, tisane, infusi, solubili e zuccheri, sia a marchio proprio sia a marca privata. Con oltre 50 anni di storia, l'impresa impiega circa 200 dipendenti in Italia, India, Croazia e USA, per un fatturato che supera i 23 milioni di Euro l'anno. Con i suoi prodotti, vuole offrire ai consumatori la possibilità di godersi piccoli momenti di piacere, calore e benessere. Una dolce abitudine racchiusa in una tazza, che si rinnova grazie alla costante ricerca e perfezione del gusto attraverso un'ampia gamma di prodotti selezionati.



**EVERTON È UNA REALTÀ CHE NASCE A GENOVA, PROFONDAMENTE RADICATA NEL SUO TERRITORIO, COME DIMOSTRA LA SCELTA DEI SUOI NUOVI BRAND AMBASSADOR, DAVIDE MUMOLO E CESARE GABBIA, DUE GIOVANI PROMESSE DELLA NAZIONALE ITALIANA DI CANOTTAGGIO. TESTIMONIANO IL LEGAME TRA BENESSERE, SPORT E SANA ALIMENTAZIONE, VALORI IN CUI L'AZIENDA CREDE FERMAMENTE.**



Azienda Agricola di piccole dimensioni sulla splendida collina Monterosso della città termale, ad un'altitudine di 300 metri s.l.m., molto ben esposta con veduta panoramica fantastica. La coltivazione dei vigneti e la trasformazione delle uve vengono eseguite dai componenti della famiglia in modo tradizionale senza l'uso di diserbanti né anti muffe. Dal 2000 l'azienda è certificata a coltivazione con metodo biologico. Nell'anno 2008 ad un concorso nazionale all'azienda viene consegnata la "BANDIERA VERDE" per la chiusura della filiera produttiva ed il rapporto diretto con la GDO.



**L'AZIENDA BELLATI NASCE NEL 1919, LA MISSION È SEMPRE STATA LA CURA E LA SALVAGUARDIA DELLA FERTILITÀ DEL TERRITORIO PULITO AFFINCHÉ POSSA ESSERE UTILIZZATO ANCHE DALLE GENERAZIONI FUTURE. L'AZIENDA SI AVVALE DELLA COLLABORAZIONE DI LAVORATORI DI ALTRE NAZIONALITÀ CHE TRASFERISCONO ESPERIENZE E VALORIZZAZIONI CULTURALI RECIPROCHE DI ALTO PROFILO.**



Sulle dolci colline di Cremolino sorgono I Turri con 6 ettari di vigneto di uve da dolcetto per produrre il Rosso del Console e la Luna di Marzo. Attività iniziata dal Console Onorario di Ungheria Albert Frank, grande appassionato di vini, ed ora amorevolmente condotta ed innovata dalla nuora Alessandra Frank. Il dolcetto viene coltivato rispettando le tradizioni e la qualità da cui una produzione limitata di questa eccellente etichetta. L'azienda vinifica anche il Timorasso, raro vino bianco destinato a migliorare con l'invecchiamento, il Piemonte Cortese, il Piemonte Rosato ed il Nebbiolo d'Alba.



Inquadra il QR-Code e guarda il video dedicato a I Turri



**L'INTERO ITER DI PRODUZIONE DEI NOSTRI VINI SEGUE REGOLE PRECISE NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO. DALLA VIGNA CURATA SOLO CON CONCIMI ORGANICI E SEGUITA DA UN ATTENTO AGRONOMO ALLA RACCOLTA MANUALE DELL'UVA FINO ALLA VINIFICAZIONE IN CANTINA CON UN ESPERTO ENOLOGO, I VINI DEI TURRI SONO GARANZIA DI UN PRODOTTO TIPICO DEL TERRITORIO E DI ALTA QUALITÀ.**



### SOSTEGNO A TUTTO CAMPO

Per Coop Liguria valorizzare il territorio non significa solo vendere prodotti locali. Significa anche raccontarne la storia e le tradizioni; collaborare con le organizzazioni agricole e altre realtà economiche per sostenere la crescita delle imprese; salvaguardare l'ambiente; tutelare il patrimonio artistico e paesaggistico della regione; sostenere le comunità territoriali con iniziative solidali, aggregative e culturali in collaborazione con le associazioni e le Istituzioni locali.

In campo ambientale, Coop sviluppa numerose azioni: utilizza tecnologie volte a ridurre l'impatto ambientale dei punti vendita; gestisce attentamente i rifiuti e dona le eccedenze alimentari alle associazioni del volontariato; riduce gli imballaggi dei prodotti, utilizzando materiali riciclati o sostenibili. Coop inoltre si impegna in azioni di sensibilizzazione alla salvaguardia dell'ambiente, come la donazione di 4 dispositivi cattura-plastica **Seabin**, due collocati a Genova, uno a Sanremo e un altro a Portofino, la realizzazione di interventi di rigenerazione con il progetto "**Oasi urbane**" e la salvaguardia della biodiversità con "**Ogni ape conta**".

Attraverso l'Associazione Tempo Libero, la Cooperativa promuove centinaia di attività di conoscenza e valorizzazione del territorio, realizzando un'importante aggregazione sociale in coerenza con i valori Coop. Con il programma "**Camminiamo Insieme**", Coop Liguria offre a centinaia di persone l'opportunità di riscoprire l'entroterra ligure attraverso decine di escursioni e contribuisce alla manutenzione di molti sentieri, che diventano fruibili e sicuri per tutti grazie alla manutenzione della segnaletica effettuata dai volontari Coop. Con il programma "**Coop Incontri**", fa conoscere il patrimonio artistico e culturale e gli angoli nascosti della Liguria, mentre gli appuntamenti di "**Corsi & Percorsi**" offrono un mix di cultura e informazione, per promuovere la conoscenza delle tradizioni locali e dei prodotti del territorio.

Ogni anno la Cooperativa propone alle scuole di ogni ordine e grado il programma di attività didattiche gratuite Saperecoop, con percorsi su alimentazione, ambiente e cittadinanza, tra cui il progetto "**Banca delle tradizioni**", che ha portato alla pubblicazione di 13 volumi sulle ricette dimenticate di diverse aree della Liguria. La Cooperativa, infine, investe ogni anno **centinaia di migliaia di euro** nel sostegno alle iniziative culturali più importanti realizzate dai Comuni, sostiene i principali Festival liguri e moltissime iniziative promosse dalle associazioni locali.

Coop Liguria aiuta le associazioni che si occupano di contrasto alla povertà sia attraverso il progetto "**Buon Fine**", destinando in solidarietà i prodotti non più vendibili dei punti vendita, sia organizzando le raccolte "**Dona la spesa**", grazie alle quali, ogni anno, vengono donate da Soci e clienti tonnellate di generi di prima necessità.

Nel 2020, vista la crescita esponenziale delle richieste di aiuto dovuta alle conseguenze economiche dell'emergenza sanitaria, la Cooperativa ha scelto di destinare alle associazioni del territorio che si prendono cura delle persone più fragili un contributo di **oltre 45 mila euro**.



Liguria

DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO

#### CADRAI

Dal basso medioevo e fino al 1960 erano presenti in zona porto i "cadrai", parola derivante probabilmente dall'inglese "to caterer" procacciare cibo. I ristoratori più creativi avevano trovato una nuova e interessante fonte di guadagno con l'impiego di "cadrai": inviavano i loro dipendenti, appunto i "cadrai" su chiatte o gozzi che dovevano accostarsi ai bastimenti appena giunti e ancorati alla fonda, per vendere, ai marinai affamati e stanchi per i viaggi interminabili, vivande e vino, ma più che altro scodelle con il tipico minestrone alla genovese ancora caldo e fumante, che, da grossi paioli di rame, veniva versato in scodelle poggiate su cestini di paglia poi issati sulla nave. Nel porto era frequente, non appena i grossi bastimenti attraccavano, sentire urlare "Cadrai, cadrai, gh'emmo 'n minestron speciale!". I cadrai fornivano minestrone ma anche altre specialità genovesi: **stokke** (stoccafisso), **fugassa** (Focaccia), **torte savuie** (torte salate), **fainâ** (farinata), caffè e qualche **bottiglia de gianco de Conn-â** (qualche bottiglia di bianco di cornigliano). Naturalmente i cadrai portavano da mangiare anche ai lavoratori stabili del porto che non potevano perdere tempo e scendere al molo per il pasto. Dal 1895 al 1900, periodo di maggior fulgore dell'attività, risulta la presenza di circa 40 chiatte e gozzi da "cadrai".