PIETRA LIGURE GOURMET

Jietra figure

271 PE

Comune di Pietra Ligure







Comune di Pietra Ligure



SCOPRIRE IL NOSTRO TERRITORIO ATTRAVERSO I SUOI SAPORI, PROFUMI, AROMI

Per questo nasce Pietra Gourmet, una guida che racconta come dietro ad una ricetta, ad un prodotto d'eccellenza ci sia un intreccio di storie, cultura, tradizioni e persone che li hanno tramandati sino a noi. Vogliamo portarvi a conoscere i piccoli, preziosi tesori gastronomici che rendono Pietra Ligure unica e farvela scoprire attraverso tutti e 5 i sensi che il cibo risveglia per farvela amare ancor di più.

Un progetto di mappatura della nostra unicità costruito grazie alla collaborazione con esperti del settore e la locale Condotta Slow Food che sono andati alla ricerca di chi, con il proprio lavoro, racconta la nostra autenticità gastronomica. Ci auguriamo che questo guida possa di anno in anno crescere accogliendo tutti quei produttori, cuochi, artigiani del gusto che credono nella conoscenza e valorizzazione dell'identità locale.

DISCOVER OUR TERRITORY THROUGH ITS FLAVORS, AROMAS, AROMAS

This is why Pietra Gourmet was born, a guide that tells how behind a recipe, a product of excellence there is an intertwining of history, culture, traditions and people who have handed them down to us today. We want to take you to know the small, precious gastronomic treasures that make Pietra Ligure unique and let you discover it through all 5 senses that food awakens to make you love it even more.

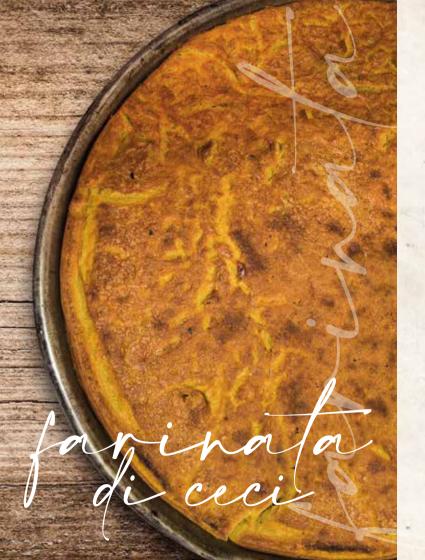
A mapping project of our uniqueness, built thanks to the collaboration with experts in the sector and the local Slow Food Convivium who went in search of those who, with their work, tell about our gastronomic authenticity. We hope that this guide will grow from year to year welcoming all those producers, cooks, artisans of taste who believe in the knowledge and enhancement of local identity.

Il Sindaco Luigi De Vincenzi



L'Assessore al Turismo e alla Cultura Daniele Rembado





FARINATA DI CECI

Lo "street food" ligure più amato, realizzato secondo la tradizione usando la tipica teglia di rame stagnato il "testo" e cotto nel forno a legna.

The most loved Ligurian "street food", made second the tradition using the typical tinned copper pan the "testo" and cooked in a wood oven.

Ingredienti per 4 persone - ingredients for 4 people

300 g di farina di ceci - chickpea flour 1 litro di acqua tiepida - warm water olio EVO - extra virgin olive oil sale q.b. - Salt to taste pepe - pepper

PREPARAZIONE - PREPARATION

Versate in una terrina l'acqua tiepida e aggiungete pian piano la farina di ceci, mescolando con una frusta o un cucchiaio di legno facendo molta attenzione a non far rimanere grumi. Salate a piacere. Lasciate riposare per 4 ore, quindi raccogliete con un cucchiaio l'eventuale schiuma che si sarà formata in superficie. Se necessario, passate il composto al colino per eliminare eventuali grumi. Aggiungete un bicchiere d'olio EVO. Ungete abbondantemente una teglia di rame e versatevi la pastella. Lo spessore deve essere minore di 1 cm. Date un'ulteriore mescolata ed infornate per 10/15 minuti ad una temperatura di almeno 270°.

La farinata si mangia calda, insaporita con pepe nero macinato e, nelle sue varianti, può essere cosparsa di rosmarino o di cipolline fresche tagliate fini. Pour the lukewarm water into a bowl and slowly add the chickpea flour, mixing with a whisk or a sponful of wood, being very careful not to leave any lumps.

Salt to taste.

Let it rest for 4 hours, then scoop up any foam that has formed on the surface with a spoon. If necessary, pass the mixture through a sieve to remove any lumps. Add a glass of EVO oil. Generously grease a copper pan and pour in the batter.

The thickness must be less than 1 cm. Give it a further stir and bake for 10/15 minutes at a temperature of at least 270°.

Farinata is eaten hot, flavored with ground black pepper and, in its variants, it can be sprinkled with rosemary or finely chopped fresh onions.



ACCIUGHE RIPIENE ALLA LIGURE

Una delle ricette più gustose della tradizione locale, un piatto in cui il gusto e il profumo del mare ligure si fondono con gli aromi della cucina contadina.

One of the tastiest recipes of the local tradition, in which the taste and scent of the Ligurian sea blend with the aromas of the peasant cuisine.

Ingredienti per 4 persone - ingredients for 4 people

400 g di acciughe nostrane - local anchovies

Per il ripieno - For the stuffing

50 g di foglie di lattuga - of lettuce leaves 50 g di scarola - escarole

100 g di Parmigiano grattugiato - grated Parmesan cheese 2 uova - eggs

2 spicchi d'aglio di Vessalico - Vessalico garlic cloves 1 ciuffo di prezzemolo - sprig of parsley 3 cucchiai di olio EVO / spoons of extra virgin olive oil

100 g di mollica di pane bagnata nel latte - breadcrumbs dipped in milk 50 g di pangrattato - breadcrumbs

PREPARAZIONE - PREPARATION

Pulite le acciughe togliendo la testa, la lisca centrale e le inte-riora. Apritele a libro, lavatele e lasciatele scolare.

Tritate la scarola e la lattuga con un po' d'aglio, il prezzemolo e qualche acciuga. In una terrina unite questo trito con la mollica di pane bagnata nel latte, un filo d'olio EVO, le uova e il Parmigiano grattugiato.

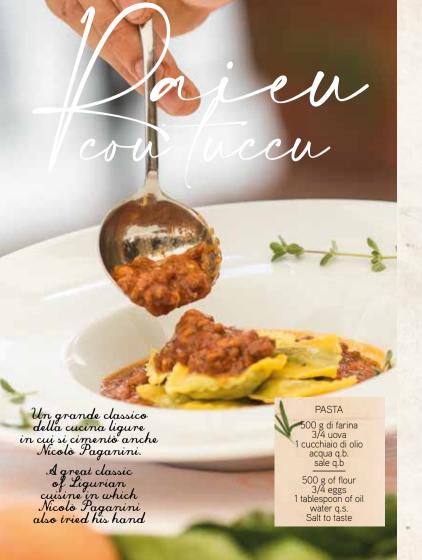
Inserite il ripieno nelle acciughe avendo cura di non romperne il dorso e infarinatele.

Quindi passatele nell'uovo e nel pangrattato. Assicuratevi di chiudere bene i lati e friggete in olio EVO ben caldo.

Clean the anchovies by removing the head, the central bone and the inside. Open them like a book, wash them and let them drain.

Chop the escarole and lettuce with a little garlic, parsley and some anchovies. In a bowl, combine this mixture with the bread crumbs dipped in milk, a drizzle of extra virgin olive oil, the eggs and the grated Parmesan.

Put the filling in the anchovies taking care not to break the back and flour them. Then pass them in the egg and breadcrumbs. Make sure to close the sides well and fry in hot extra virgin olive oil.



RAVIOLI DI MAGRO AL TOCCO

Ingredienti per 4 persone - ingredients for 4 people

PIENO

4/5 uova - eggs
1 kg di bietole - chard
250 g di ricotta - ricotta cheese
100 g Parmigiano grattugiato - Grated Parmesan cheese
1 cipolla - onion
olio EVO - extra virgin olive oil
vino bianco - white wine
maggiorana, sale e pepe - marjoram, salt and pepper

TOCCO

500 g di carne in un unico pezzo - meat in one piece olio EVO q.b. - EVO oil as needed cipolla, carota, sedano - onion, carrot, celery rosmarino, alloro, maggiorana - rosemary, bay leaf, marjoram 500 g di salsa di pomodoro - tomato sauce

PREPARAZIONE - PREPARATION

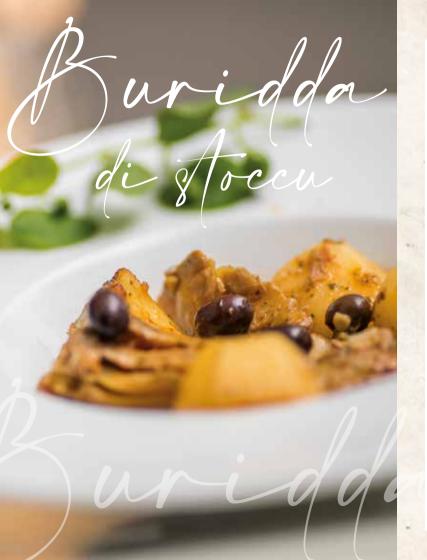
RIPIENO: Bollite le bietole, strizzatele e tritatele. Rosolate la carne con olio EVO, cipolla, rosmarino ed alloro e sfumate con vino bianco. Cotta la carne, tritatela e amalgamatela con bietole, uova, formaggio e un trito di maggiorana. Aggiustate di sale e olio. PASTA ALL'UOVO: Mettete gli ingredienti sulla spianatoia e impastateli. Tirate una sfoglia sottile, appoggiate sopra dei piccoli mucchietti di ripieno e ricoprite con un'altra sfoglia.

Ritagliate quindi dei piccoli quadrettini. TOCCO DI CARNE: Rosolate la carne con un trito di cipolla, carota, sedano e aromi. Una volta cotta, tritatela e rimettetela nel sugo di cottura.

Aggiungete la salsa di pomodoro e lasciate cuocere dolcemente per circa un'ora.

STUFFED: Boil the beets, then sque-eze and chop them. Brown the meat with extra virgin olive oil, onion, rosemary and bay leaf, and blend with white wine. Once the meat is cooked, mince it and mix it with the beets, eggs, cheese and chopped marjoram. Season with salt and oil. FRESH PASTA: Put the ingredients on the pastry board and knead them. Roll out a thin sheet, place small piles of filling on top and cover with another sheet. Then cut out small squares.

TOUCH OF MEAT: Brown the meat with chopped onion, carrot, celery and herbs. Once cooked, chop it and put it back in the cooking sauce. Add the tomato sauce and let it cook gently for about an hour



BURIDDA DI STOCCAFISSO

Jutta la dolcessa e il profumo dell'estate in una ricelta per tornare bambini. All the sweetness and scent of summer in a recipe to go back to being children.

Ingredienti per 6 persone - ingredients for 6 people

500 g di stoccafisso già ammollato - stockfish already soaked pomodori pelati maturi - ripe peeled tomatoes
500 g di patate di Calizzano - 500 g of Calizzano potatoes
1 cucchiaio di pinoli - 1 tablespoon of pine nuts
1 manciata di funghi secchi di Calizzano - 1 handful of dried Calizzano mushrooms cipolla, sedano, carota - onion, celery, carrot
2 spicchi d'aglio di Vessalico - 2 cloves of Vessalico garlic filetti di acciuga - anchovy fillets
olive taggiasche - taggiasca olives
olio EVO - extra virgin olive oil
prezzemolo - parsley
vino bianco - white wine
pepe nero macinato e sale - ground black pepper and salt

PREPARAZIONE - PREPARATION

Togliete la pelle e le eventuali lische allo stoccafisso, quindi tagliatelo a pezzi. Tritate la ca- rota, la cipolla, l'aglio, il sedano, i filetti di acciuga, i funghi (precedentemente ammollati) e fate soffriggere il tutto nell'olio insieme al prezzemolo, ai pinoli e alle olive. Appena il battuto accenna ad appassire, unite lo stoccafisso. Bagnate col vino bianco, lasciatelo evaporare. Dopo pochi minuti aggiungete il pomodoro e le patate a pezzi. Salate, pepate e continuate la cottura, aggiungete acqua calda, se necessario, fino a quando le patate non saranno tenere.

Remove the skin and any bones from the stockfish, then cut it into pieces. Chop the carrot, onion, garlic, celery, anchovy fillets, mushrooms (previously soaked) and sauté everything in the oil together with the parsley, pine nuts and olives. As soon as the meat starts to wilt.

As soon as the meat starts add the stockfish.

Add the white wine, let it evaporate. After a few minutes, add the chopped tomatoes and potatoes.

Season with salt and pepper and continue cooking, adding hot water if necessary until the potatoes are tender.



TORTA DI ZUCCA

Dolce tipico delle festività natalizie, ancora oggi preparato da moltissime famiglie. Typical dessert of the Christmas holidays, still prepared by many families today.

Ingredienti per 4 persone - ingredients for 4 people

Per la sfoglia - Puff pastry

250 g di farina (meglio tipo "0") - of flour (preferably type "0") 130 g di acqua - water 10 g di olio - oil

10 g di Marsala (o Pigato passito) - Marsala (or Passito Pigato) Un pizzico di sale - A pinch of salt

Per il ripieno - For the pastry

Una zucca di un chilo circa (varietà "trombetta di Albenga")
A pumpkin weighing about a kilo ("trombetta di Albenga" variety)
uvetta, pinoli e zucchero - raisins, pine nuts and sugar

PREPARAZIONE - PREPARATION

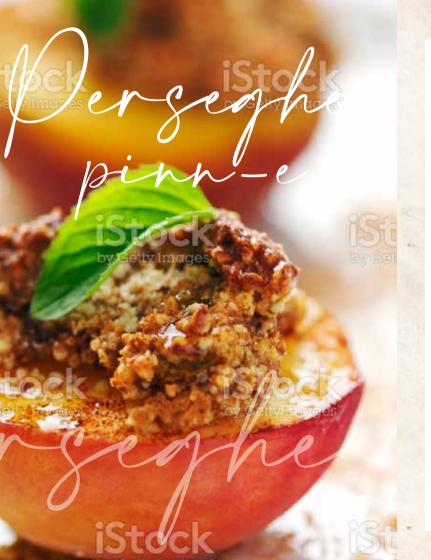
Sfoglia: impastare tutti gli elementi e tirare una sfoglia rotonda che riesca a coprire la teglia

Ripieno: fare bollire la zucca sino ad ammollarla. Strizzarla bene, togliere l'acqua in eccesso con un colino cinese (in alternativa una federa appesa per una notte per poter scolare l'acqua). Mettere l'uvetta in ammollo nel Marsala. Al mattino mescolare la zucca, l'uvetta, lo zucchero (a piacere), i pinoli. Mettere sulla sfoglia il composto e infornare a temperatura alta (200/220 a seconda del forno). Cuocere per almeno una mezz'ora (molto dipende dal forno) e poi sfornare.

<u>Puff pastry:</u> knead all the elements and roll out a round pastry that is able to cover the pan.

<u>Filling:</u> boil the pumpkin until softened. Squeeze it well, remove the excess water with a Chinese colander (alternatively a pillowcase hung overnight to drain the water). Soak the raisins in Marsala. In the morning, mix the pumpkin, raisins, sugar (to taste), pine nuts. Put the mixture on the pastry and bake at high temperature (200/220 depending on the oven).

Bake for at least half an hour (a lot depends on the oven) and then remove from the oven.



PESCHE RIPIENE AL FORNO ALLA LIGURE

Jutta la dolcezza e il profumo dell'estate in una ricetta per tornare bambini.
All the sweetness and scent of summer in a recipe to go back to being children.

Ingredienti per 6 persone - ingredients for 6 people

7 pesche (se possibile della locale varietà "Michelini")
7 peaches (if possible of the local "Michelini" variety)
10 g di mandole amare - bitter almonds
50 g di cedro candito - candied citron
50 g di albicocche candite - candied apricots
30 g di zucchero - sugar
100 g di amaretti - macaroons
100 cc di vino bianco secco (se possibile "Pigato")
100 cc of dry white wine ("Pigato" if possible)
30 g di burro - butter

PREPARAZIONE - PREPARATION

Preriscaldate il forno a 180°C.

Lavate bene le pesche compresa la buccia – tagliatele a metà, levate i noccioli e scavate le cavità di 6 delle 7 pesche allargandole leggermente (tenete una pesca per il ripieno) Unite le mandorle, i canditi, gli amaretti e la polpa di una pesca nel mixer e frullate fino ad ottenere una crema abbastanza densa. Riempite con il composto la cavità delle mezze pesche e coprite anche i bordi, formando delle cupole. Mettete su ogni cupola un fiocchetto di burro e una spolverata di zucchero. Adagiate le mezze pesche su una teglia imburrata e bagnate con un il vino bianco.

Fate cuocere per 30-45 minuti o fino a quando saranno morbide e dorate Servite a temperatura ambiente.

Preheat the oven to 180°C.

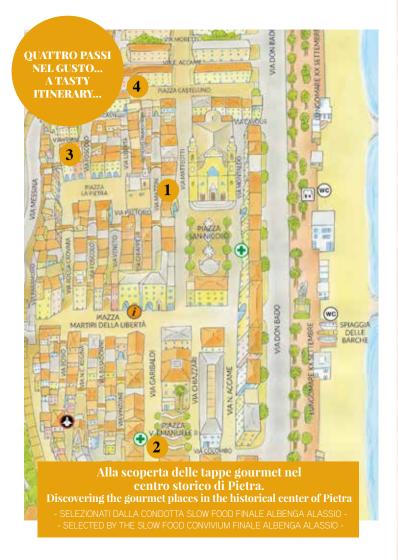
Wash the peaches well including the peel - cut them in half, remove the stones and dig the cavities of 6 of the 7 peaches, widening them slightly (keep one peach for the filling)

Add the almonds, candied fruit, amaretti and the pulp of a peach in the mixer and blend until you get a fairly thick cream. Fill the cavity of the peach halves with the mixture and cover the edges as well. forming domes.

Put a little butter and a sprinkling of sugar on each dome.

Arrange the peach halves on a greased baking tray and sprinkle with white wine Cook for 30-45 minutes or until soft and golden.

Serve at room temperature.





Nel cuore dei "caruggi" lo storico farinotto "Da Virginia" sforna farinate e non solo (torte di verdure che seguono la stagionalità, torta dolce di zucca e castagnaccio).

Ad aprire il forno era stata, 150 anni fa, "muè Mummina", la famosa trisavola dell'attuale proprietaria Anna; la cosa particolare è che questa attività si è tramandata di madre in figlia creando così una tradizione tutta al femminile

Dalle 17.00, ogni 8 minuti, dall'antico forno a legna, con una temperatura di 350 gradi circa, si sforna un testo di rame di sfrigolante bontà!!! In the caruggio called via Mazzini at n. 70 the historic "Da Virginia" farinotto bakes farinate and more (vegetable pies that follow the season, sweet pumpkin pie, castagnaccio). 150 years ago, "muè Mummina", the famous great-great-grandmother of the current owner Anna, opened the oven; the particular thing is that this activity has been handed down from mother to daughter, thus creating an all-female tradition.

From 5.00 pm, every 8 minutes, from the old wood-burning oven, with a temperature of approximately 350 degrees, a copper text of sizzling goodness is baked !!!

Dove degustarle / Where to taste them

Nel centro storico da oltre 150 anni presso il "farinotto" Da Virginia - Farinata dal 1870 - Via Mazzini 70 - In the historic center for over 150 years at the "farinotto" From Virginia - Farinata since 1870 - Via Mazzini 70



All'inizio del novecento Paolo Moggia apre la sua pasticceria nel cuore di Pietra Ligure e si dedica alla produzione di dolci tipici come i "Gobeletti" (cestini di frolla ripieni di marmellata di albicocca o di chinotto di Savona, presidio Slow Food), i "Baci di Pietra" o la "Torta sabbiosa".

Ma da oltre cento anni, la vera specialità, e vanto del locale, è la "Corona di Sfoglia", un dolce creato proprio dal capostipite e tramandato di generazione in generazione, semplice ma piacevolmente friabile e gustoso.

At the beginning of the twentieth century Paolo Moggia opened his pastry shop in the heart of Pietra Ligure and dedicated himself to the production of typical sweets such as "Gobeletti" (shortcrust pastry baskets filled with apricot jam or chinotto di Savona, Slow Food presidium) and the "Sabbiosa" Cake. But for over a hundred years, the real specialty, and the pride of the place, has been the "Corona di Sfoglia", a dessert created by the progenitor and handed down from generation to generation, simple but pleasantly crumbly and tasty.

Dove degustarla / Where to taste it

Romina e Costantino proseguono con cura e amore la produzione familiare di dolci tradizionali della Pasticceria Moggia - Via Garibaldi 25 Romina and Costantino continue with care and love the family production of traditional sweets of the Pasticceria Moggia - Via Garibaldi 25



Il panificio più antico di Pietra Ligure nasce nel 1956 quando Gianna e Angelo Tortarolo rilevano un'attività di panificazione attiva addirittura dal 1492. Da allora qui si sfornano i prodotti della tradizionale arte bianca ligure, come la "focaccia" ormai famosa in tutto il mondo ma anche alcune tipiche preparazioni dolci tra cui soprattutto la "Torta dolce di zucca" nel periodo ottobre-febbraio (ritenuta dai pietresi doc il vero dolce di Natale) e la "Stroscia" un dolce friabilissimo a base di olio EVO ch esi consuma prevalentemente nel periodo estivo.

The oldest bakery in Pietra Ligure was founded in 1956 when Gianna and Angelo Tortarolo took over a bakery business that had been active since 1492. Since then, the products of the traditional Ligurian white art have been baked here. such as the "focaccia" now famous all over the world but also some typical sweet preparations including above all the "Sweet pumpkin pie" in the period from October to February (considered by the local people to be the real Christmas dessert) and the "Stroscia" a very crumbly dessert made with EVO oil.

Dove degustarle / Where to taste them

Oggi alla guida del Panificio Eredi Tortarolo - via Ugo Foscolo 83 - c'è la signora Carla cresciuta nella bottega dei genitori innamorandosi dell'arte bianca. Today at the helm of the Eredi Tortarolo Bakery - via Ugo Foscolo 83 - is Mrs. Carla who grew up in her parents' workshop and fell in love with white art.



Il pesto è la salsa ligure a crudo più conosciuta e copiata al mondo!

Per questo motivo occorre leggere attentamente l'etichetta dei prodotti in commercio. Solo "pesto genovese" indica la vera ricetta del pesto tradizionale che, come da disciplinare regionale, deve essere composto da 7 ingredienti: basilico genovese DOP, olio extravergine d'oliva possibilmente Ligure, parmigiano reggiano DOP, pecorino fiore sardo DOP, pinoli mediterranei, sale e aglio.

Pesto is the best known and most copied Ligurian raw sauce in the world! For this reason, it is necessary to carefully read the label of the products on the market. Only "Genoese pesto" indicates the true recipe of traditional pesto which, as per regional regulations, must be composed of 7 ingredients: Genoese basil PDO, extra virgin olive oil possibly from Liguria, PDO Parmigiano Reggiano, Sardinian pecorino fiore PDO, Mediterranean pine nuts, salt and garlic.

Dove degustarlo / Where to taste it

Il Pastificio Ligure Pietrese - Piazza Castellino, 15 - realizza il pesto secondo il disciplinare regionale usando l'aglio di Vessalico (Presidio Slow Food) e per due edizioni è stato selezionato tra i migliori pesti artigianali della provincia. The "Pastificio Ligure Pietrese" - Piazza Castellino, 15 - makes pesto according to the regional regulations with the additional choice of using garlic from Vessalico (Slow Food Presidium) and for two editions it has been selected among the best artisan pesto in the province.





Questo prezioso agrume è arrivato a noi dalla lontana Cina, quasi certamente importato da un navigante. Tra Pietra Ligure e Varazze si è perfettamente acclimatato. Negli anni '20 del novecento, dalla vicina Francia, si diffuse la moda dei chinotti canditi al Maraschino gustati come un ottimo digestivo, e divennero molto richiesti anche in Riviera. Il frutto, simile nell'aspetto ad un piccolo mandarino, non è immediatamente commestibile (troppo amaro) e ha bisogno di un trattamento. In origine erano le donne che si occupavano di "lavarlo" per 40 giorni in acqua di mare, sostituita ogni giorno.

Anche oggi, i chinotti, li possiamo consumare in diverse forme: canditi, canditi al maraschino, canditi ricoperti di cioccolato, o come marmellate (verde o arancione a seconda del momento di raccolta). Se ne ottiene anche un liquore. Una curiosità: a Pietra Ligure si trova la più antica pianta di chinotto di cui si abbia notizia certa.

SAVONA "CHINOTTO" - SLOW FOOD PRESIDIUM

This precious citrus arrived to us from distant China, almost certainly imported by a sailor. Between Pietra Ligure and Varazze he has perfectly acclimatized. In the 20s of the twentieth century, from nearby France, the fashion for candied chinotti with Maraschino spread as an excellent digestive, and also became very popular on the Riviera. The fruit, similar in appearance to a small mandarin, is not immediately edible (too bitter) and needs treatment. Originally it was the women who took care of "washing" it for 40 days in sea water, replaced every day.

Even today, we can consume them in different forms: candied fruit, maraschino candied fruit, candied fruit covered with chocolate, or as jams (green or orange depending on the time of harvest). A liqueur is also obtained. A curiosity: in Pietra Ligure there is the oldest chinotto plant of which we have certain information.

DOVE TROVARLO... è possibile visitare il più antico chinotteto di Pietra Ligure, contattando l'Azienda Agricola Luca Ottone via Pollupice 35/a WHERE TO FIND IT ... it is possible to visit the oldest chinotteto in Pietra Ligure, by contacting Luca Ottone Farm via Pollupice 35/a



Negli anni 30 del novecento, Antonio "U Bacan" Michelini e il figlio Pietro, detto "Pedrin", selezionavano nuove varietà di pesche tra cui la Dessiè, la Dantin e la più famosa di tutte: la pesca Michelini, che ben presto si diffuse lungo la costa in particolar modo in Val Maremola, nell'entroterra di Pietra Ligure.

Il frutto matura all'inizio di agosto, è a pasta bianca, venata di rosa e di rosso, succoso e profumato. Alla pesca Michelini era dedicata una festa nel cuore dell'estate, durante la quale i contadini distribuivano il delizioso frutto che oggi è possibile ancora trovare tra i produttori della valle.

THE MICHELINI PEACH

In the 1930s, Antonio "U Bacan" Michelini and his son Pietro, known as "Pedrin", selected new varieties of peaches including the Dessiè, the Dantin and the most famous of all: the Michelini peach, which soon spread along the coast especially in Val Maremola, in the hinterland of Pietra Ligure.

The fruit ripens in early August, is white-fleshed, tinged with pink and red, juicy and fragrant. A festival was dedicated to Michelini peaches in the heart of summer, during which farmers distributed the delicious fruit that can still be found today among the producers of the valley.



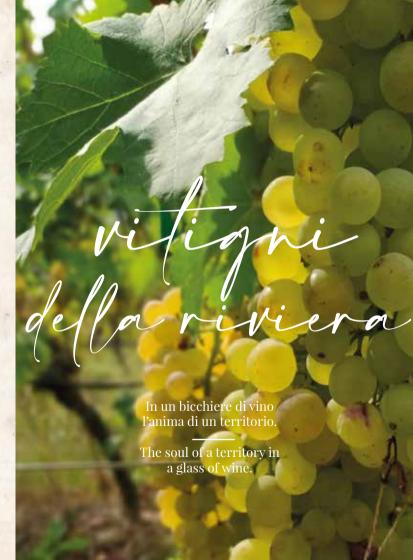
Il territorio di Pietra Ligure e dintorni si arricchisce del colore viola dei cespugli di lavanda grazie all'adesione, da parte del Comune, al progetto "Lavanda Riviera dei Fiori". La lavanda è una pianta molto versatile, con inattesi utilizzi anche in cucina, grazie ai suoi olii essenziali. I fiori hanno una maggiore intensità aromatica e vengono soprattutto utilizzati nella preparazione di golosi dolci mentre le foglie, più delicate, vengono usate per piatti salati.

Gli olii essenziali possiedono anche proprietà lenitive. Il lavandeto è poi fonte di vita per le api.

RIVIERA DEI FIORI LAVENDER

The territory of Pietra Ligure and its surroundings is enriched by the purple color of the lavender bushes thanks to the participation, by the Municipality, of the "Lavender Riviera dei Fiori" project. Lavender is a very versatile plant, with unexpected uses even in the kitchen, thanks to its essential oils. The flowers have a greater aromatic intensity and are mainly used in the preparation of delicious desserts while the more delicate leaves are used for savory dishes. Essential oils also possess soothing properties. The lavatory is also a source of life for bees.

DOVE TROVARLA... è possibile prenotare una visita presso WHERE TO FIND IT ... it is possible to visit the local producer Azienda Agricola Jalondelile, via S. Sebastiano 37



I VITIGNI DELLA RIVIERA

Una storia millenaria con un terroir sfidante e una produzione che richiede sacrificio e passione. A millenary history with a challenging terroir and a production that requires sacrifice and passion.

La storia del vino ligure è millenaria ma solo negli ultimi 50 anni la produzione si è affacciata al mercato crescendo sempre più in presenza e qualità, testimoniata anche dai prestigiosi riconoscimenti arrivati da Guide come Il Gambero Rosso. Osservando i tipici terrazzamenti a picco sul mare o che si inerpicano nell'entroterra si comprende quanto sia eroico produrre vino in questa terra dove tutto si fa a mano!

Per questo le produzioni sono curate, di dimensioni ridotte ma di altissima qualità. La Liguria di Ponente si conferma una terra di grandi bianchi tra cui spiccano il Pigato, cui vengono destinati i terreni più vocati, e il Vermentino, il vitigno più diffuso nel Mediterraneo che si coltiva dove può respirare l'aria di mare. Ma anche di rossi, tra cui spiccano Il Rossese di Dolceacqua e l'Ormeasco di Pornassio, prodotti soprattutto nelle vigne della fascia sub-alpina (400-800 s.l.m.) e la Granaccia, storicamente coltivata nella zona di Quiliano, più vicina al mare.

Negli ultimi anni si assiste al recupero, per una produzione vinicola in purezza, del Barbarossa, un vitigno tradizionale a bacca di colore rosso vinoso che veniva apprezzato in passato come uva da tavola e vanificato nel locale vino "Nostralino" cui storicamente è dedicata una sagra nella frazione pietrese di Ranzi.

The history of Ligurian wine goes back thousands of years but only in the last 50 years has the production entered the market, growing more and more in presence and quality, also testified by the prestigious awards received from guides such as "Il Gambero Rosso". Observing the typical terraces overlooking the sea or climbing inland, one understands how heroic it is to produce wine in hand! For this reason the productions are accurate small in size but of the highest quality. Western Liguria is confirmed as a land of great whites. among which the Pigato, to which the most suitable soils are destined, and Vermentino, that is grown where it can breathe the sea air, stand out. But also of reds, among which the Rossese di Dolceacqua and the Ormeasco di Pornassio produced mainly in the vineyards of the sub-alpine belt and the Granaccia, historically grown closer to the sea. In recent years we have witnessed the recovery, for a pure wine production, of Barbarossa, a traditional red grape variety that was appreciated in the past thwarted in the local "Nostralino" wine to which a festival is historically dedicated in the Pietrese hamlet of Ranzi.

SUA MAESTÀ IL PIGATO

Vera espressione del territorio di ponente, il Pigato è il re dei bianchi liguri. True expression of the Ligurian western coast, the Pigato is the king of the Ligurian whites.

Se coltivato in zona più interna (quindi meno calda e con maggiori escursioni termiche) esprime maggiore freschezza, con profumi intensi ed eleganti. In vicinanza del mare, assume toni più caldi e solari. Anche il suolo (terroir) influenza l'aromaticità delle uve: sulle terre bianche (ricche di calcare) si esprime con maggior finezza e freschezza, mentre sulle terre rosse (caratterizzate da un preponderante presenza di componenti ferrosi) acquista una decisa vena minerale.

Il suo nome deriva dall'espressione ligure "pigau", ossia macchiato in quanto, quando il grappolo giunge a maturazione, appare sugli acini una "puntinatura" di colore marrone (le pighe).

Si tratta di una varietà molto simile al vermentino, di cui si ritiene sia una mutazione spontanea.

Si abbina perfettamente con i piatti della tradizione sia a base di pesce che di verdure ed erbe aromatiche. If grown in an inland area such as, for example, the Arroscia Valley (therefore less hot and with greater temperature variations) it expresses greater freshness, with intense and elegant aromas. Near the sea, it takes on warmer and sunnier tones. The soil (terroir) also influences the aromaticity of the grapes: on the white soils (rich in limestone) it expresses itself with greater finesse and freshness, while on the red soils (characterized by a preponderant presence of ferrous components) it acquires a strong mineral vein.

Its name derives from the Ligurian expression "pigau", that is spotted because, when the bunch reaches maturity, a brown "dot" (the pighe) appears on the berries. It is a variety very similar to Vermentino, of which it is believed to be a spontaneous mutation.

It goes perfectly with traditional dishes based on fish and vegetables and aromatic herbs.

DOVE TROVARLO/WHERE TO TASTE Per degustare una selezione dei migliori vini liguri nel centro storico, anche in abbinamento a prodotti locali / To taste a selection of the best Ligurian wines in the historic center, also in combination with local products:

Enoteca Antica Liguria, Via Vittorio Veneto, 12
U Gunfia Gaggie, Via Giuseppe Mazzini, 73
Bottiglieria Levo Giovanni Battista, Via N.C. Regina, 6





Dalla prima spremitura delle olive di varietà («cultivar») locali nasce l'olio extravergine di oliva ligure.

A Pietra Ligure si coltivano in particolare quattro cultivar:

TAGGIASCA la più conosciuta a livello nazionale, ha un altissimo contenuto in olio molto pregiato dall'odore di fruttato maturo e dal sapore fruttato con sensazione decisa di dolce, sfumatura di piccante e sentore di mandorla e pinolo;

MERLINA piccola e delicata, viene coltivata soprattutto al caldo in terreni esposti al sole e ha un'ottima resa d'olio anche se di diffcile estrazione.

COLOMBAIA è una storica varietà autoctona, la cui coltivazione risale a circa ottocento anni fa, e produce un olio eccellente dal punto di vista organolettico, ricchissimo in polifenoli (antiossidanti naturali) dal sapore complesso ed elegante, fruttato con richiami di erbaceo e un retrogusto leggermente amaro.

OLIVOTTO varietà particolarmente delicata il cui olio risulta adatto anche ai neonati, ha un lieve sentore di pomodoro, eleganza e una piacevolezza che diventa quasi scioglievolezza.

Ligurian extra virgin olive oil is born from the first pressing of local varieties ("cultivars").

In Pietra Ligure, four cultivars are grown in particular:

TAGGIASCA the best known nationally, has a very high content in very valuable oil with a ripe fruity smell and a fruity flavor with a strong sensation of sweetness, a hint of spicy and a hint of almond and pine nut;

MERLINA small and delicate, it is grown mainly in the heat in soils exposed to the sun and has an excellent oil yield even if it is difficult to extract.

COLOMBAIA is a historic autochthonous variety, whose cultivation dates back to about eight hundred years ago, and produces an excellent oil from an organoleptic point of view, very rich in polyphenols (natural antioxidants) with a complex and elegant flavor, fruity with hints of herbaceous and a slightly aftertaste bitter.

OLIVOTTO particularly delicate variety whose oil is also suitable for babies, has a slight hint of tomato, elegance and a pleasantness that becomes almost melting.



TERRE DEGLI ANGELI

L'azienda agricola Terre degli Angeli si sviluppa affacciata sulla costa pietrese per circa 3 ettari di terreni coltivati ad ulivi delle cultivar Taggiasca, Olivotto e Colombaia da cui con passione e amore da generazioni la famiglia Rembado produce due oli monocultivar Taggiasca e Olivotto e un blend. Su prenotazione è possibile fare delle degustazioni guidate e acquistare il prodotto direttamente in azienda.

Per info e prenotazioni: www.agriturismoterredegliangeli.it

The Terre degli Angeli farm is located overlooking the coast of Pietrasanta for about 3 hectares of land planted with olive trees of the Taggiasca, Olivotto and Colombaia cultivars from which the Rembado family has been producing two monocultivar oils Taggiasca and Olivotto and a blend for generations. . Upon reservation it is possible to have guided tastings and purchase the product directly from the company.

For info and reservations: www.agriturismoterredegliangeli.it

IL PARADISO DI BUI

Alle spalle dell'abitato di Pietra Ligure troviamo dolci colline coperte da quella pianta straordinaria che è l'ulivo. I terreni di famiglia di Martina Casanova si estendono proprio in questa zona. Gli uliveti vengono accuditi con amore e dalla raccolta delle olive si ottengono prodotti di ottima qualità come l'olio extravergine di oliva, le olive sott'olio o in salamoia, il patè di olive.

Per info e degustazioni, punto vendita: Corso Italia 38 - Pietra Ligure

Behind the town of Pietra Ligure we find gentle hills covered by that extraordinary plant that is the olive tree. Martina Casanova's family lands extend right in this area. The olive groves are cared for with love and from the olive harvest we obtain products of excellent quality such as extra virgin olive oil, olives in oil or brine, olive pate.

For info and tastings, point of sale: Corso Italia 38 - Pietra Ligure



OLIO PEDRO

Olio Pedro nasce nel 2017 grazie alla passione di Claudio che, insieme a Chiara, prende in mano gli uliveti di famiglia situati lungo le colline dell'incantevole frazione di Ranzi a 200 metri s.l.m. che da oltre 150 anni ospitano piante secolari di diverse cultivar.

Oggi l'azienda vanta l'estrazione di olio da quattro varietà autoctone raccolte singolarmente da cui vengono prodotti ben quattro tipi di oli differenti

in purezza.

Una scelta quella di raccogliere le olive pianta per pianta che premia la qualità e valorizza la biodiversità con l'intento di custodire le tradizioni di una terra che da sempre si lega alle piante di ulivo e ai sapori dei suoi frutti.

Olio Pedro è entrato a far parte della guida "Oli D'Italia 2020" del Gambero Rosso e per il secondo anno consecutivo ha conseguito le "due foglie" per le cultivar taggiasca e olivotto.

Per info e degustazioni: www.oliopedro.it

Olio Pedro was born in 2017 thanks to the passion of Claudio who, together with Chiara, takes over the family olive groves located along the hills of the enchanting hamlet of Ranzi at 200 meters above sea level. which for over 150 years have hosted centuries-old plants of different cultivars. Today the company boasts the extraction of oil from four indigenous varieties harvested individually from which four types of different oils in purity are produced.

A choice is that of harvesting olives plant by plant that rewards quality and enhances biodiversity with the aim of preserving the traditions of a land that has always been linked to olive trees and the flavors of its fruits. Olio Pedro has joined the Gambero Rosso "Oli D'Italia 2020" guide and for the second consecutive year has obtained the "two leaves" for the Taggiasca and Olivotto cultivars.

For info and tastings: www.oliopedro.it



Visitando questo antico frantoio originale (1700 circa) si ha la sensazione di tornare indietro nel tempo ... quasi si vede il bue che con la sua forza, girando in tondo, permette agli ingranaggi di muoversi e spremere le olive. Si può vedere la vasca, con tanto di foro tappato sul fondo, in cui l'olio viene separato dall'acqua che poi viene fatta defluire togliendo il tappo, ed il focolare su cui l'acqua veniva portata a temperatura. Un viaggio nel tempo alla scoperta dell'oro di Liguria: l'olio!

Si può vivere l'utto ciò a Ranzi, antico villaggio sulle colline di Pietra Ligure, noto anche per la tradizionale Infiorata del Corpus Domini.

THE ANCIENT MILL OF RANZI

Visiting this ancient original oil mill (around 1700) you have the feeling of going back in time ... you can almost see the ox that with its strength, turning in circles, allows the gears to move and squeeze the olives. You can see the tank, complete with a plugged hole on the bottom, in which the oil is separated from the water which is then drained by removing the cap. and the hearth on which the water was brought to temperature. A journey through time to discover the gold of Liguria: oil! You can experience all this in the old village of Ranzi, on Pietra Ligure's hills, also known for the traditional Corpus Domini flower carpet.



COME VISITARLO / HOW TO VISIT...

Contrada della Santa Concezione, Ranzi di Pietra Ligure Info Ufficio IAT t. +39 019 62931550





Una gita fuori porta alla scoperta dei sapori dell'entroterra lungo gli itinerari della Val Maremola che abbraccia i comuni di Tovo San Giacomo, Giustenice e Magliolo, dove l'agricoltura è ancora una risorsa importante.

A trip out leads to discover the flavors of the hinterland along the itineraries of the Val Maremola that embraces the municipalities of Tovo San Giacomo, Giustenice and Magliolo, where agriculture is still an important resource.

MARANGI TOVO SAN GIACOMO

L'azienda "Il vecchio castagno". di Ilaria e Angelo Marangi (figlia e padre), si trova a Bardino Vecchio (seguire le indicazioni per Canova). Presso di loro si può fare la conoscenza di una quindicina di vacche di razze diverse (bruna alpina, pezzata rossa e piemontese) che, nutrite al pascolo nelle stagioni favorevoli e con mangimi naturali a base di granoturco negli altri periodi, danno dei prodotti straordinari per bontà e genuinità: la toma (a diverse stagionature, 3-6-12 mesi), il burro, la ricotta, la stupenda "giuncata" (un formaggio fresco, tipicamente ligure, che viene steso e fatto colare su un supporto giunco, da cui il nome) e gli yogurt.

"Il vecchio castagno" farm, owned by Ilaria and Angelo Marangi (daughter and father), is located in Bardino Vecchio (follow the signs for Canova). With them you can get to know about fifteen cows of different breeds (alpine brown, red spotted and Piedmontese) which, fed on pasture in the favorable seasons and with natural feed based on corn in the other periods, give extraordinary products for goodness and genuineness: the toma (with different maturations, 3-6-12 months), the butter, the ricotta, the wonderful "giuncata" (a fresh cheese, typically Ligurian, which is spread and poured on a rush support, from whose name) and yoghurt.

E' possibile prenotare una visita contattando / It is possible to book a visit by contacting: Azienda Agricola II Vecchio Castagno, Tovo San Giacomo fraz. Bardino Vecchio



Pietra Ligure Gourmet è frutto di una selezione effettuata da esperti del settore in collaborazione con la Condotta Slow Food Finale Albenga Alassio. L'obiettivo è mappare le eccellenze agricole, i produttori buoni, puliti e giusti e tramandare le ricette della tradizione.

Per segnalare produzioni, produttori e ricette è possibile contattare l'Ufficio Informazioni Turistiche tramite la mail iat@comunepietraligure.it



Comune di Pietra Ligure





facebook.com/turismo.pietraligure

Municipality of Pietra Ligure Councillorship for Tourism

Tourist Information Centre Municipality of Pietra Ligure piazza Martiri della Libertà 29

www.visitpietraligure.it

