Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Alassio

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

ACCIUGOTTO

INGREDIENTI

Acciughe salate, prezzemolo, capperi, aceto, pane, olio, sale

PREPARAZIONE

Pulire le acciughe sotto sale e metterle sott'olio, preparare un pesto di prezzemoli, aceto e capperi, Spalmare sul pane.

STORIA

Incontro dell'antica tradizione di pesca all'acciuga e relativa lavorazione con i prodotti dell'entroterra

Solo bozza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Alassio

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

BACI DI ALASSIO

INGREDIENTI

Nocciole, zucchero, miele, cacao, albume d'uovo, copertura di cioccolato fondente, panna fresca pastorizzata

PREPARAZIONE

Lo zucchero e le nocciole vengono miscelati con l'albume d'uovo in planetaria. Ottenuta un pasta morbida, vengono aggiunti il miele ed il cacao, amalgamendo il tutto. Il composto viene dressato su teglie a forma di rosetta e, lasciato riposare una notte, viene infornato.

STORIA

Pasquale Balzola, pasticcere in Alassio, comprese, all'inizio del XIX secolo, le potenzialità economiche del nascente fenomeno turistico, e decise di creare un prodotto dolciario che si potesse vendere alla stregua di un souvenir da regalare al ritorno dalle vacanze.
Sfruttando semplici ingredienti nacquesto i "Baci di Alassio", brevettati sin dal 1919.
Gli antenati dei Baci erano un biscotto di frolla alle nocciole guarnito con una morbida ganache di cioccolato nella parte suiperiroe.

copia

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

TERRITORIO

Comune di Alassio

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

PANE DEL MARINAIO

INGREDIENTI

Farina di frumento, burro, zucchero, uova, latte, uvetta sultanina, arancio canditoa cubetti, pinoli, lievito, scorza di limone

PREPARAZIONE

Vengono inseriti nell'impastatrice, lo zucchero, il burro, le uova e il latte. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati, si inseriscono le polveri e in ultimo la frutta secca e candita. Viene disposto in maniera tonda sulle teglie e infornato.

STORIA

Il dolce fa parte della famiglia del panettone genovese, o pandolce. Il dolce, creato nel '500, aveva una lunga conservazione e era adatto ai lunghi viaggi in mare. Ai primi del '900 i marinai alassini portavano il dolce al rientro dai loro viaggi. Negli anni '40 cominciò a differenziarsi dal pandolce genovese per l'assenza delle note alcoliche dello zibibbo o del marsala, risultanto più delicato.

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

TERRITORIO

Comune di Alassio

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

TUMATETTA

INGREDIENTI

Pomodori maturi, basilico fresco, cipolla, olio e sale

PREPARAZIONE

Cuocere lentamente i pomodori e passarli al passaverdure per ottenere una salsa omogenea, far imbiondire la cipolla alla quale si aggiungerà la salsa e le foglie di basilico, lasciar sobbollire a fuoco lento per circa due ore, quaindi salare.

STORIA

La "tumatetta" era utilizzata, tra l'altro, per accompagnare i "pignuretti" fritti che, bollenti, venivano immersi nella salsina per esaltare l'aroma del pesce fresco con il dolce di pomodori maturi. E' ottoma anche servita su una fetta di pane leggermente tostato.

Solo bozza

TERRITORIO

Comune di Alassio

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

VENTRE

INGREDIENTI

Trippa di tonno essicata, patate, prezzemolo, carota, pomodoro, alloro, aglio, cipolla, pinoli, olio, vino, sale e pepe.

PREPARAZIONE

Si fanno soffriggere in abbondante olio evo, carote, cipolle, prezzemolo, aglio, pinoli, poco pomodoro fresco e alloro. Si aggiunge la "ventre", si sfuma con il vino e si lascia cuocere circa un'ora, poi si aggiungono le patate e si completa la cottura.

STORIA

Le origini risalgono all'800, quando gli uomini partivano da Moglio per andare a lavorare nelle tonnare di Calabria, Sicilia o Sardegna, dove i tonnarotti erano molto apprezzati per la loro grande esperienza. Oltre al salario, percepivano in paga anche gli 'scarti' delle tonnare: budella, fegatallu, musciamme, bottarga e ventre.
Saper cucinare la "ventre" diventava un vanto per le famiglie mogliesi che sapevano trasformare una materia di scarto in un caleidoscopio di anctichi sapori.

solobozze

TERRITORIO

Comune di Altare

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

RISO "IN CAGNONE"

INGREDIENTI

Latte, riso, uova, burro, formaggio parmigiano grattuggiato, olio evo, buccia limone, sale e pepe

PREPARAZIONE

Versare il latte nella cassruola, aggiungere un po' di sale e portare a ebollizione, aggiungere il riso e cuocere 10 minuti, togliere l'impasto dal fuoco e aggiungere, velocemente, a caldo, gli altri ingredienti: burro olio, le uova, sbattute con il formaggio, il pepe e le bucce di limone. Togliere le bucce e mettere l'impasto in una teglia unta con un filo d'olio e cuocere nel forno preriscaldato a 200° per 40 minuti

A questo punto, il riso "in cagnone", con la sua crosta dorata, è pronto per essere servito, caldo o freddo, come antipasto, pietanza o piatto unico, a seconda dei gusti e delle necessità.

SOLO PDF

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Borgio Verezzi

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

LUMACHE ALLA VEREZZINA

INGREDIENTI

Lumache vignarole, acciughe salate, prezzemolo, aglio, vino bianco, olio evo, capperi, pinoli, mandorle, nocciole erbe aromatiche di Verezzi, brodo carne, peperoncino, sale.

PREPARAZIONE

Lavare le lumache con acqua e aceto. In un tegame mettere olio evo, qualche aggiuga e aglio tritato e soffriggere, aggiungere le lumache e rosolarle. Aggiugere il vino, lasciandolo consumare a fuoco lento. A parte preparare un trito con capperi acciughe, pinoli, mandorle, nocciole, erbe aromatiche e brodo. Intanto preparare un trito con capperi, agluio, prezzemolo e nocciole: mezz'ora prima della fine della cottura, aggiungere il trito.
Dopo 7 ore le lumache sono pronte!

STORIA

La Sagra della Lumaca, nata nel 1966 a cura della Società di Mutuo Soccorso "Concordia", ha luogo in Piazza Gramsci in Borgata Piazza ogni anno il 13 e 14 agosto.
La Sagra prende il nome dal tipico piatto verezzino delle lumache in umido, preparate secondo una tradizionale ricetta tramandata di generazione in generazione. Da tempo immemore, il 29 giugno, festa patronale di S.Pietro, a Borgio si mangiavano le "lumache alla verezzina", mentre la stessa ricetta veniva invece tradizionalmente preparata a Verezzi il 22 luglio, giorno di S. Maria Maddalena.

Soloperza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Borgio Verezzi

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

TORTA DI ZUCCA DOLCE

INGREDIENTI

Zucca tipo Trombetta tipica di Borgio Verezzi
confetture di albicocche o mele, Uvetta sultanina, Zucchero semolato, Pinoli, Marsala secco, Olio evo, Farina di frumento 00, Acqua, Sale

PREPARAZIONE

Lessare la zucca il giorno prima, mettere in un recipiente forato e privarla dell'acqua in eccesso possibilmente compressa da un peso. Successivamente, unire la zucca alla confettura di albicocca o mele, uvetta sultanina, zucchero semolato, pinoli, marsala secco e olio extravergine di olive. A questo punto, impastare farina di frumento 00 con acqua, Olio evo e sale, stendere la pasta realizzata fino ad ottenere una sfoglia liscia e sottile. Ungere la teglia, adagiare la sfoglia e versare l'impasto e distribuirlo omogeneamente su tutta la superficie. Far scaldare il forno a 200° e cuocere la torta per circa 1 ora.

STORIA

La storia della torta di zucca dolce, secondo la ricetta a marchio De.Co. è legata a quella del Panificio Alimentari Fratelli Bracco, attivo dal 1922. In passato, in particolare, questa ricetta veniva tradizionalmente preparata a Natale e non mancava mai sulle tavole dei borgesi.

Soloprove

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

TERRITORIO

Comune di Cairo Montenotte

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

TIRA

INGREDIENTI

Farina 00, sale, zucchero, lievito, acqua, olio evo, salsiccia

PREPARAZIONE

Preparare un impasto con la farina, l'acqua, l'olio evo e il lievito, che risulti compatto e liscio. Formare una palla e lasciare lievitare per circa un'ora. Tascorso questo tempo dividere l'impasto in pezzi e stenderli.
Collocare la salsiccia al centro e chiuderli formando dei filoncini. Disporli in una teglia e lasciare lievitare ancora un'ora, quindi infornare a 200° per circa 10 minuti

STORIA

Secondo una leggenda, la Tira ebbe origine per caso nell'abitazione di un modesto contadino cairse. di nome Gepin. Dopo la Battaglia di Millesimo, alla fine del '700, i saldati di Napoleone si aggiravano per le valli alla ricerca di cibo. Gepin, ignaro delle continue scorrerie, aveva ucciso un maiale e si accingeva a preparare la salsiccia quando vide i soldati avanzare verso la sua casa. Preso dal panico, nascose la salsiccia nel posto che gli sembrava più sicuro: la madia.
I soldati a caccia di cibo e riposo si fermarono nella cascina, ma non trovarono cibo e se ne andarono. Gepin corse a recuperare la salsiccia, ma la trovò avvolta nella farina lievitata: per non sprecare nulla decise di farne delle pagnotte che, cotte nel forno, divennero le succulenti Tire.

colpozza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di CENGIO (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

FRITTELLA DOLCE

INGREDIENTI

Farina 00, Acqua, Uova, Latte intero,
Zucchero, Sale, Limone,
Lievito di birra, Olio per frittura

PREPARAZIONE

E' un dolce di semplicissima preparazione.
La bontà della frittella si basa sulle dosi
e sul procedimento, in particolare
i tempi di lievitazione, la temperatura dell'olio
e soprattutto le modalità di impasto.
Dosi rigorosamente tramandate da mezzo secolo.
Impasto a mano, olio di qualità portato
a temperatura controllata, il tempo e il luogo,
e la temperatura, di lievitazione

STORIA

Queste frittelle sono fra i dolci più tipici
di Cengio, dove vengono preparate dai vari Comitati
e Associazioni in occasione delle feste primaverili.
Dal 1969 la "Festa delle Frittelle" si svolge
nella Frazione di Rocchetta nella seconda metà
di Maggio.
E' rimasta famosa l'edizione del 1972, quando,
all'interno di uno dei sacchetti, fu inserita
una frittella d'oro.

Soloprove

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

TERRITORIO

Comune di CENGIO (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

IL MOCO

Il moco è un antico legume, che veniva consumato in valbormida già dall'età del bronzo (2000 A.C.) ed era sicuramente ancora coltivato alla fine del 1800 in molti Comuni della valle.

Il moco è una varietà di Cicerchia (Lathyrus sativus) una specie autoctona originaria del bacino del Mediterraneo, dotata di notevole rusticità e resistenza al secco, spesso destinata a terreni poveri.
Negli anni di maggior carestia veniva coltivato perchè non richiedeva particolari cure.

Con la produzione del 2015 è arrivata la scheda di caratterizzazione effettuata dal Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola della Camera di Commercio, corredata della relativa scheda nutrizionale.

In cucina è ottimo per zuppe, vellutate e la sua farina utilizzata per pasta fresca e farinata.

Soloboz.it

TERRITORIO

Comune di CENGIO (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

LA ZUCCA DI ROCCHETTA

La Zucca di Rocchetta è un prodotto De.Co. dal 2014.
La produzione e la trasformazione è curata
dall'apposita Associazione.

Nel 2005 questa cucurbita è stata salvata
dall'estinzione da Slow Food, partendo dai pochi semi
rintracciati nella frazione di Rocchetta di Cengio.
Le particolari condizioni della zona,
hanno determinato una selezione naturale
di una varietà autoctona con caratteristiche
non riscontrabili tra le varietà in commercio.

Con D.M. 627/2007 la Zucca di Rocchetta
è stata inserita nell'elenco dei prodotti
agroalimentari tradizionali.
Nel 2013 nasce la Comunità del cibo della Zucca
di Rocchetta della Rete di Terra Madre.
Nel 2014 sale sull'Arca del Gusto di Slow Food.
Oggi la Zucca viene trasformata in confetture,
mostarde, candita per pasticcerie, essicata, per
risotti e creme.
La 3^ domenica di Ottobre si svolge ZUCCAINPIAZZA

Copia

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

Città di CAIRO Montenotte

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comuni del Golfo Dianese

Diano Marina, San Bartolomeo al mare, Cervo,
Diano Castello, Diano San Pietro, Diano Aretino, Villa Faraldi

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

DIAN (Diano Marina)

INGREDIENTI

Farina di grano duro, uova, olio evo
del Golfo Dianese, sale, Vermentino
delle Valli Dianesi

PREPARAZIONE

Disporre la farina a fontana, mettere le uova,
sbattere con una forchetta insieme al sale,
al vino e all'olio evo. Impastare sino ad ottenere
una buona consistenza ed elasticità.
Stendere la pasta e coppare con lo stampo.
Pochi minuti di cottura e i Dian sono pronti

STORIA

Il Dian è una sorta di medaglione di pasta,
un corzetto, una pasta della tradizione ligure.
I corzetti stampati comparvero nel Medioevo.
Il nome deriva dall'immagine stilizzata di
una piccola croce (cruxetta) con la quale veniva
decorato un lato.
Sono proposti con due diversi condimenti:

- Zucchine trombetta, prescinsoa alla maggiorana e briciole di pane alle acciughe;
- Pomodori cuori di bue, pesto di erbe aromatiche e paté di olive

Copia bozza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

REGIONE LIGURIA

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

Comuni del Golfo Dianese
Diano Marina, San Bartolomeo al mare, Cervo,
Diano Castello, Diano San Pietro, Diano Aretino, Villa Faraldi

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

In occasione della
Prima Festa Regionale delle De.Co.
i Comuni del Golfo Dianese
propongono anche:

SABATO 15:

PAN FRITU alle erbe aromatiche
(Farina 00, lievito madre, erbe aromatiche,
fritti nell'olio evo del Golfo Dianese)

DOMENICA 16:

FRISCIOI DE SEULLE
alla cipolla
(Farina 00, acqua minerale gassata,
Cippolloti, sale, maggiorana e prezzemolo
fritti nell'olio evo del Golfo Dianese)

Solo pizza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

REGIONE LIGURIA

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

TERRITORIO

Comuni del Golfo Dianese

Diano Marina, San Bartolomeo al mare, Cervo,
Diano Castello, Diano San Pietro, Diano Aretino, Villa Faraldi

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

PESTUN DU SERVU

(Cervo)

INGREDIENTI

Fave sbucciate, menta, aglio, tuorlo d'uovo sodo, mollica bagnata nell'aceto bianco e strizzata, olio evo del Golfo Dianese, sale grosso

PREPARAZIONE

Porre nel mortaio il sale e l'aglio e pestarli fino a ridurli in crema. Versare le fave e ridurle in poltiglia, aggiungere la mollica di pane strizzata, il tuorlo sodo e la menta. Aggiungere olio evo fino ad ottenere una crema omogenea

STORIA

E' una salsa da mortaio, tipica della tradizione cervese. E' indicato con le carni lesse, pesci freschi, baccalà e stoccafisso, cappon magro, ma è ottimo da spalmare su pane e bruschette.

Il Pesctun du Servu viene proposto spalmato su fette di pane del Golfo Dianese, abbrustolite

Solo pdf

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

TERRITORIO

Comune di
Montegrosso Pian Latte (IM)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

RAVIÖRA

INGREDIENTI

Farina, uova, Acqua, Olio, sale.
Per il ripieno: erbette spontanee, bietole, insalata, uova, ricotta, formaggio, olio, sale, pepe.

PREPARAZIONE

È una pasta fresca ripiena di erbette spontanee, bietole ed insalata, finemente tritate, e tradizionalmente chiusa a barchetta.

STORIA

La "Raviöra di Montegrosso Pian Latte" trae origine dall'inventiva dei pastori che durante la primavera raggiungendo i pascoli provarono a unire diverse erbe spontanee con uova e ricotta dando vita a un piatto ricco di particolari sapori che mentre per loro era fonte di sostentamento, oggi è diventato il piatto simbolo della tradizione culinaria "montegrossina" apprezzato non solo dagli abitanti ma anche dai numerosi visitatori del territorio.

Solo bozza

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Pontinvrea (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

FORMAGETTA DI MARIA

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

Da mani esperte, in un ambiente rispettoso delle norme igenico-sanitarie, avviene giornalmente il miracolo della "cagliata", materia prima per gustosi e saporiti latticini freschi e stagionati.

STORIA

Presso il vecchio mulino ad acua la famiglia Leoncini alleva mucche, capre e pecore in confortevoli stalle e molto spesso al pascolo, trasformando il prezioso latte prodotto in formaggio tipico, la ormai famosa "formaggetta di Maria".

Solo bozza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Pontinvrea (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

LE GALLETTINE

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

La gallettina è a forma di fiore, colore chiaro biscotto, di circa 5 cm, confezionata in sacchetti trasparenti da 500 gr. ciascuno.

STORIA

Sono un prodotto locale la cui produzione iniziò negli anni Trenta e venivano fatte a mano tramite appositi stampi, quindi cotte in forno a legna, confesionate in scatole di latta e vendute sfuse ai negozianti.

Solo bozza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

TERRITORIO

Comune di Pontinvrea (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

SALSICCIA

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

STORIA

E' un prodotto locale molto rinomato la cui ricetta è stata tramandata da diverse generazioni dando luogo alla tradizionale Sagra della salsiccia, la cui prima edizione rissale al lontano 1964.

Solo bozza

TERRITORIO

Comune di Rialto (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

CIPOLLA

Colore rosso, di medie/grandi dimensioni, forma piatta, gustosa con dolcezza unica e inconfondibile.
Ottima sia cruda che cotta.

La cipolla è coltivata esclusivamente nel territorio del Comune di Rialto, Comune agricolo nell'entroterra finalese, tra vigneti e uliveti coltivati su terrazzamenti

Solo bozza

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Roccavignale (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

CIPOLLA RIPIENA

INGREDIENTI

Cipolle, arrosto, prosciutto cotto, mortadella, uova, bietole, parmigiano, burro.

PREPARAZIONE

Rosolare e cuocere l'arrosto, tritare il prosciutto, la mortadella e le bietole aggiungere le uova mescolare il tutto.
Le cipolle vengono fatte bollire per 20 minuti, poi elinata la calotta vengono riempite con il ripieno preparato a parte, vengono poi depositate su una taglia, viene messa una noce di burro su ognugna e messe in forno per 20 minuti a 200 gradi.

STORIA

Da sempre a Roccavignale si cucinano le cipolle per le feste patronali. Tutte le massaie del paese cucinano questo prodotto.
Abbiamo voluto salvaguardarle proprio perchè è un prodotto importante del nostro territorio.

copia

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

TERRITORIO

Comune di Roccavignale (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

MIELE D'ACACIA

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

STORIA

Le api nei mesi di maggio/giugno portano il nettare dei fiori di acacia negli spazi siti nella Valle dello Zemola. Sapienti mani estraggono dalle arnie il miele di acacia dai sentori unici e dal colore particolarmente chiaro.

Solo pozza

TERRITORIO

Comune di Varazze

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

MANDILLI

INGREDIENTI

Semola di grano duro, farina di farro, acqua

PREPARAZIONE

STORIA

I Mandilli de Väze: un quadratino di 6 centimetri lato sul quale è impresso lo stemma della città. E oltre la forma, la sostanza. La farina con cui sono prodotti è il frutto di mesi di studi e di ricerche per ottenere un prodotto dietetico, completamente vegetariano e vegano, e cruelty free. Un prodotto ad alto valore etico aggiunto, ma soprattutto di elevata qualità gastronomica, una tipica eccellenza ligure del Made in Italy alimentare.

solo bozza

TERRITORIO

Comune di VENDONE (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

CACHI ESSICCATI

AZIENDA AGRICOLA "U TUMEO" DI CIOCCA ANDREA

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

La raccolta del frutto per l'essiccamento avviene mediamente durante la terza settimana di settembre. Il frutto raccolto viene sbucciato e successivamente sottoposto ad essiccazione a temperatura controllata. I frutti essiccati vengono idratati accuratamente, quindi asciugati e confezionati.
Si possono consumare direttamente oppure come ingrediente nelle preparazioni di pasticceria.

STORIA

La sua comparsa in Italia risale alla fine del 1800, come pianta ornamentale. Arriva a Vendone e tra la prima e la seconda guerra mondiale viene coltivato dai nostri contadini. Il frutto autunnale in quel tempo veniva ritirato dai Ü sensâ per essere trasportato nei mercati di Savona ed Imperia.
Le massaie dell'epoca ne essiccavano una quantità per consumo familiare nei mesi invernali, seguendo le modalità ancora oggi in uso.

Solo bozza

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

TERRITORIO

Comune di VENDONE (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

FORMAGGI DI CAPRA E MUCCA

AZIENDA AGRICOLA REVELLO SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

INGREDIENTI

Formaggi preparati con latte crudo di mungitura delle capre e delle mucche dell'allevamento con caseificazione a latte crudo con sola aggiunta di sale e caglio.

PREPARAZIONE

La produzione si contraddistingue principalmente in: formaggetta di capra, brusso di capra (robiola) fresco e stagionato, toma di mucca, toma mista di mucca e capra.

STORIA

L'allevamento del bestiame è una pratica antichissima e fa parte della storia di Vendone. La vita, come in generale per tutto l'entroterra, si basava sull'attività agro-silvo-pastorale, attraverso cui si sfruttavano i boschi e i pascoli. Il legame tra uomo ed ambiente era strettissimo e la sopravvivenza dipendeva dalla possibilità di ricavare il necessario per scongiurare il rischio della fame. Ogni famiglia possedeva qualche animale per il consumo domestico, che quotidianamente veniva condotto al pascolo.

Solo bozza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di VENDONE (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

LE LAZARENE

INGREDIENTI

Farina bianca, farina di castagne, acqua

PREPARAZIONE

Un cestino pieno di castagne, nocciole (quelle da "U cullaru russo", della Valle Arroscia), funghi secchi, erbe selvatiche, rosmarino odoroso, aglio di Vessalico. E pomodori rossi e maturi per il "tuccu", il sugo, di magro: ecco. le "lazarene au tucco di nocciole",

STORIA

Il grano, per produrre farina bianca, veniva coltivato nelle strette fasce coltivate a ulivo e vite, ma certo la quantità era minima. Per far bastare la farina tutto l'anno bisognava "allungarla", mescolando la farina di castagne. Nella cucina dell'entroteraa molte paste fresche hanno la farina di castagne come protagonista, segnale della povertà dignitosa (e gustosa) di un tempo.

Solo bozza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di VENDONE (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
OTTENUTO DALLA MESCOLA DELLE VARIE CULTIVAR

INGREDIENTI

Olio evo tipico prodotto con olive raccolte negli uliveti costituiti da diverse cultivar (taggiasca, pignola, merlina, rossese o ramoasca)

PREPARAZIONE

Seguendo le tecniche tradizionali sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico; adeguata gestione del suolo con apporto di sostanze nutritive, prevalentemente letame proveniente dagli allevamenti locali

STORIA

Attraverso il diffondersi negli anni delle piantagioni di ulivi, Vendone ha oggi nell'olivicoltura la principale coltivazione agricola. A differenza di altre zone del comprensorio, anche limitrofe, la nostra non è un'olivicoltura monocultivar, bensì una presenza di diverse varietà.
Macinando le olive raccolte negli uliveti di Vendone, si ottiene un olio evo unico che è la mescola delle diverse varietà, mai uguale a quella del precedente raccolto perché la percentuale delle olive delle varie cultivar non è mai la stessa.

Copia bozza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di VENDONE (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

PESTO DI MAGGIORANA

INGREDIENTI

(Per 1/2 Kg di pasta) Una manciata di foglie di maggiorana fresca, 50 grammi di pinoli (sostituibili con nocciole), uno spicchio di aglio, sale grosso, un pugno grana grattugiato, olio evo.

PREPARAZIONE

Mettere tutto l'aglio, il sale e la maggiorana nel mortaio e sminuzzare roteando il pestello, aggiungere i pinoli o le nocciole, ridurle in poltiglia, aggiungere olio evo a filo continuando a roteare il pestello lungo le pareti del mortaio, aggiungere il formaggio, e aggiungere olio sino a quando non si sarà ottenuta una salsa consistente ma fluida

STORIA

Vendone, soprattutto nelle frazioni più a valle, Crosa e Castellaro, il pesto tradizionale è fatto con la "persega", maggiorana in italiano.
Oggi è una alternativa invernale, quando il basilico scarseggia, ma può tornare ad essere un prodotto di utilizzo comune, tenuto conto del suo sapore e dei suoi profumi.
Come in tutte le ricette che si perdono nella storia dei tempi, non c'è una codificazione certa, le proporzioni variano dalle famiglie e dai gusti.

Copia

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di VENDONE (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

SBRUFFI DE NEVE (SCCIÙMME)

INGREDIENTI

(Per 4 persone):3 uova, 3 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio di cacao, 300 ml di latte, 150 grammi di amaretti sbriciolati

PREPARAZIONE

Montare a neve ben soda gli albumi, portare ad ebollizione il latte, aggiungere un cucchiaio di zucchero. Con un cucchiaio versare nel latte bollente, a piccole dosi, gli albumi montati a neve. Preparare una ciotola con il fondo ricoperto di amaretti sbriciolati nella quale sistemare man mano gli albumi cotti raccolti con la schiumarola. A parte sbattere i tuorli con due cucchiai di zucchero e uno di cacao. Aggiungere l'avanzo di latte della bollitura e a fuoco basso, sempre mescolando, far addensare la crema, da . versare sopra gli albumi e cospargere con i rimanenti amaretti sbriciolati

STORIA

Nella tradizione locale i sbruffi de neve, detti anche scciùmme, è un dolce che appartiene alla storia della cucina locale. Un dolce, preparato dalle sapienti mani delle nostre nonne e bisnonne per coronare una festività od una ricorrenza, che rispettasse le regole di base: poco elaborato, ingredienti semplici e genuini facilmente disponibili, poca spesa e tanta fantasia.

SCHEDA

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

Città di CAIRO Montenotte

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di VENDONE (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

ZAFFERANO

Azienda Agricola Sara Vio

Lo zafferano ha rilevanti proprietà farmacologiche;
è ingrediente importante nella gastronomia,
nei dolci, per aromatizzare i formaggi
ed in moltissime altre preparazioni.

PREPARAZIONE

Il ciclo produttivo annuale inizia con la messa
a dimora dei cormi nel periodo estivo.
Tra la fine di ottobre ed i primi di novembre,
i fiori vengono raccolti e gli stigmi
separati dal fiore.
Gli stimmi vengono successivamente essiccati
a temperatura controllata, al fine di ottenere
il prodotto per la commercializzazione.

STORIA

L'Azienda Vio Sara ha scelto di impiantare il crocus
(per la produzione di zafferano) ripercorrendo
la tradizione di un passato non molto lontano,
utilizzando le fasce degli ulivi, come usavano
fare anticamente i nostri contadini per la
coltivazione degli ortaggi e dei cereali,
tecnicamente compatibili con la piantagione
degli ulivi, rispettando l'uso del suolo.

Soloboz.it

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

TERRITORIO

Comune di Ventimiglia

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

U BENARDU

INGREDIENTI

Farina, polenta, zucchero, zibibbo, lievito di birra, olieo evo, semi di finocchio, sale.

PREPARAZIONE

Impastare la farina con zucchero, lievito, sale e aggiungere la polenta, l'olio, il finocchio e l'uva zibibbo. Coprire il panetto e lasciare riposare per 20'. Tagliare il panetto in 6 parti formando, di ognuno, un filoncino a due punte sul quale formare sei gobbette. Spennellarli d'olio e lasciare lievitare 45' sulla teglia, da infornare a 180° per 30'.

STORIA

U Benardu era molto diffuso in passato, quando il mais era parte integrante dell'alimentazione locale. Il nome di questo dolce é riferito a Bernardo, un tempo molto diffuso. Il nostro concittadino Luigino Maccario nel libro "L'alimentazione intemelia e la sua storia" lo definisce una "pandolce con polenta" e lo fa risalire al XVI secolo. Era tipico della gastronomia ventimigliese, come conferma l'utilizzo del finocchino, un tempo molto diffuso e dell'olio d'oliva.

copiozza

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Ventimiglia

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

CASTAGNOLA

INGREDIENTI

Farina, zucchero, cacao in polvere, cioccolato fondente, caffè, cannella, chiodi di garofano, sale, lievito, olio evo, acqua fior d'arancio e zucchero per la glassa.

PREPARAZIONE

Impastare la farina, con zucchero, cacao, cioccolato fondente (sciolto nel caffè), cannella, chiodi garofano macinati, sale e lievito. Dopo 10' di riposo, ricavare dei rotoloni, dai quali tagliare dei pezzetti del volume di un marrone e arrotorlari con le mani formando delle palline, da sistemare in teglia unta d'olio, dopo averle umettate con l'acqua fior d'arancio e immersa, la parte superiore, nello zucchero. Cuocere 10' a 200°.

STORIA

La castagnola è un dolce ottocentesco nato dalla fantasia della cucina popolare per imitare i raffinati marron glacè che solo le famiglie ricche potevano permettersi. Il nome del dolce genera spesso la convinzione che venga usata farina di castagne invece deriva dalla forma e dal colore che ricorda, appunto una grossa castagna del tipo marrone.
Da sottolineare la mancanza di grassi nella sua composizione, è un dolce energetico e afrodisiaco in virtù degli ingredienti (cacao, cioccolato, caffè e spezie).

copia bozza

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Ventimiglia

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

PISCIADELA

INGREDIENTI

Farina, lievito di birra, olio, latte, acqua, zucchero, sale. Per il Sugo: pomodori pelati, olio, cipolla, alloro, sale. Per la Guarnizione: aglio, olive nere, acciughe salate, capperi, origano.

PREPARAZIONE

Impastare farina, lievito, latte, sale, formare un panetto e lasciare riposare coperto per 30/40'.
Il Sugo: dorare in casseruola la cipolla tritata con olio e sale, quindi aggiungere i pomodori, zucchero e alloro e lasciar cuocere 15/20'. Stendere la pasta sulla teglia unta formando un bordo, sistemare il sugo tiepido e le guarnizioni. Lasciare lievitare ancora 30/40' poi infornare a 200° per 30'.

STORIA

Nel lontano passato la pisciadela si confezionava in ambiente casalingo con ricetta che si tramandava di madre in figlia. Veniva confezionata in tutte le famiglie e cotta sovente nei numerosi forni a legna comuni, presenti nelle tante frazioni. Era sempre presente nei buffet delle sagre paesane, nel cestino delle vivande per i pranzi al sacco, il giorno di Pasquetta, alla Madonna della Virtù.
Il nome dialettale ventimigliese "pisciadela" deriva dalla parola provenzale "pissaladière", uno dei tanti vocaboli del dialetto ventimigliese provenienti dalla lingua francese.

Copia

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Ventimiglia

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

TURTA DE LURE'

INGREDIENTI

Farina, zucchero, zibibbo, lievito di birra, 1/2 limone grattugiato, 1/2 bicchiere olio, sale, acqua fior d'arancia

PREPARAZIONE

Impastare la farina con il lievito e sale, lasciare riposare il panetto 15', poi amalgamarlo con l'uva zibibbo, limone grattugiato, zucchero e olio. Lasciare riposare nuovamente per 30', quindi oliare una teglia, porvi il panetto e lasciare lievitare 60'. Infornare a 240° per 30/35'. appena sfornata cospargere la superficie con acqua di fior d0'arancio, spolverare di zucchero e rimettere in forno fino a indoramento dello zucchero.

STORIA

Questo tipico dolce locale, chiamato "TURTA de LURE'", ha tra gli ingredienti lo zibibbo, una varietà pregiata di uvetta e l'acqua di fior d'arancio, tipico di diversi dolci della nostra zona. A prepararla per primo fu il fornaio Lorenzo che da Breil sur Roja si trasferì a Ventimiglia per aprire il forno di via Piemonte. E' una sorta di panettone, da consumare a Natale ed a Pasqua e nellefeste più importanti (battesimi e matrimoni). Con il trascorrere del tempo il dolce ha subito modifiche ed adattamenti, fermo restando la ricetta originale: farina, zucchero, zibibbo ed olio d'oliva

Soloprove

Grafica e Stampa Settore Comunicazione Comune di Cairo Montenotte

Città di CAIRO Montenotte

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

REGIONE LIGURIA

TERRITORIO

Comune di Zuccarello (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

LE ROCCHE

INGREDIENTI

Olio evo, pinoli (in alternativa nocciole pestate), lievito per dolci, zucchero, farina, vino bianco secco

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto tipico dei biscotti e quando il composto risulta essere compatto e malleabile strappare con le mani pezzi di dimensione massima 2/3 cm e infornarli a 180° per 10 min.
Levarli dal forno appena raggiunta la doratura superficiale

STORIA

Solo bozza

TERRITORIO

Comune di Zuccarello (SV)

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

TORTA DI S. BARTOLOMEO

INGREDIENTI

Farina, zucchero, burro, pinoli, uvetta, lievito per dolci e di birra, limone, uvetta, uova, latte, semi di finocchio

PREPARAZIONE

Fare una fontana con farina, zucchero, lievito e tutti gli altri ingredienti. Impastare con le mani fino a quando risulta omogeneo. Porlo in una teglia imburrata e infarinata, infornare a 180° per 45 min. 10' prima di fine cottura cospargere la torta di zucchero e spruzzare di vino bianco.

STORIA

Soloboz.it

TERRITORIO

Comune di Quiliano

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

FORMAGGI VARI A PASTA SEMIDURA

INGREDIENTI

Granaccino,
Giuncata - Zunco',
Yogurt albicocca Valleggia,
Delizie della nonna

PREPARAZIONE

STORIA

Solo bozza

PRIMA FESTA REGIONALE DELLE DE.CO.
15 E 16 GIUGNO 2019
PIAZZA DELLA VITTORIA CAIRO MONTENOTTE

TERRITORIO

Comune di Quiliano

SCHEDA PRODOTTO DE.CO

DENOMINAZIONE

VINI BUZZETTO E GRANACCIA

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

Vinificati in modo tradizionale, ma con attenzione alle tecniche piu' avanzate: vinificazione in bianco) in contenitori in acciaio (n.6) e vetroresina (n.2).
Zona di produzione in Quiliano "Vigna nuova del Mulino".

STORIA

Solo prova