



TOUR GOURMET EN LIGURIE

LIGURIA FOOD COLLECTION 2011



REGIONE LIGURIA



Liguria International
GRUPPO FILE



Confartigianato
LIGURIA



Regione Liguria

Le secteur agroalimentaire de la Région Ligurie est constitué d'environ 5000 entreprises qui offrent des produits de haute qualité, très appréciés à l'étranger. La journée de rencontres d'affaires organisée à Monaco, durant laquelle nos entreprises auront l'occasion de rencontrer des opérateurs internationaux, constitue une opportunité très intéressante pour nos entreprises qui ont été touchées par la crise économique. Malgré les problèmes de bilan, notre Région continuera dans l'accompagnement de ses entreprises à l'étranger, afin de favoriser le processus d'internationalisation et d'aider les petites entreprises de la Ligurie à se faire connaître sur les marchés étrangers.

Renzo Guccinelli, Adjoint au Développement Economique de la Région Ligurie



Liguria International

L'objectif de Liguria International est de stimuler les rencontres et les opportunités de business entre nos entreprises et les entreprises étrangères : les rencontres d'affaires organisées à Monaco avec Confartigianato Liguria sont un exemple de la continuité et du caractère concret que nous donnons à nos actions. Le secteur agroalimentaire, représenté dans notre région par une large gamme de produits d'excellence, a d'autant plus besoin de donner de la visibilité à ses produits pour se vendre sur les marchés étrangers.

Franco Aprile, Président Liguria International



Confartigianato Liguria

Les récentes études de marché témoignent que les entreprises de la Région Ligurie les plus développées à l'international rencontrent moins de difficultés face à la crise. Le secteur agroalimentaire est celui qui dans notre région a le mieux réagi face à la crise économique. Pour ces raisons, nous avons décidé d'organiser des rencontres B2B pour nos entreprises, et avons choisi Monaco pour sa position géographique proche de la Ligurie et pour ses caractéristiques, qui en font une référence économique importante en Europe (fort pouvoir d'achat de ses habitants qui apprécient énormément la qualité de nos produits), mais également car on y trouve plusieurs entreprises mondialement connues sur son territoire. Nous remercions donc la Région Ligurie et Liguria International, mais aussi nos partenaires français et monégasques qui nous ont soutenus avec enthousiasme dans la réalisation de ce projet.

Giancarlo Grasso, Président Confartigianato Liguria

Antico Frantoio

Société agricole

Via Molino, 38 18035
Isolabona (IM)
info@frantoioligure.it
www.frantoioligure.it

Personne à contacter : Luana Mauro, Marco Grillo

Portable Luana : +39 328484813

Portable Marco : +39 3931378216

Langues connues : français et anglais scolaire, allemand écrit seulement

Chiffre d'affaires (en milliers d'euro) : jusqu'à 250

Typologie de produit : produit unique selon un projet d'affaires, production en série ou personnalisée, dégustation, dîners privés et dîners de cérémonie

Marchés actuels: France, Allemagne

Marché d'intérêt : France, Allemagne, Hollande, Russie, Etats-Unis et autres

Typologie de clientèle : clients privés, ventes individuelles, magasins spécialisés

Depuis quatre générations la famille Grillo s'occupe de la production de produits typiques de la Ligurie. Leur huile d'olives extra-vierge de Taggia est produite exclusivement dans le moulin à l'huile de la famille avec un pressage à froid, elle est donc tout à fait naturelle. Les tomates séchées et les olives de Taggia sont soigneusement sélectionnées et confectionnées de façon personnalisée du récipient à l'étiquetage. La rapidité des expéditions en Europe offre la possibilité de transférer les saveurs et les parfums de la Riviera italienne à tous ceux qui l'aiment. En 2000, la famille a rénové un vieux moulin avec une terrasse splendide à Isolabona dans la province d'Imperia où dans ce point de vente on offre au client la possibilité de prendre un apéritif ou d'organiser des fêtes d'anniversaires ou autres célébrations : des mariages, des dîners à thème etc. Pendant l'hiver les murs en pierre du moulin, rénovés par des maîtres maçons, vous feront profiter d'une ambiance magique. Pour des groupes de touristes, on offre des séances pour pouvoir déguster les produits de ce producteur.



Armato Cristina

Personne à contacter : Cristina Armato

Portable : +39 3381475966

Langues connues : italien

Marché actuel : Italie

Marché d'intérêt : France, Allemagne, Autriche, Suisse

Typologie de clientèle : épiceries fines, importateurs, hôtels, restaurants

Via Roma, 17

18027 Lucinasco (IM)

www.olioarmato.it

info@olioarmato.it

L'entreprise, possédant un savoir-faire centenaire, cultive 5 hectares d'oliviers situés côté Mer et côté vallée. Ce positionnement varié du terrain permet à la société de produire une huile d'olive extra vierge de très bonne qualité. Les olives, amenées au pressoir sous 48 heures maximum après la récolte, sont cultivées selon une méthode traditionnelle et naturelle, sans composants chimiques, ce qui permet à la société de produire des olives en saumure très goûteuses.

Les olives de variété « Taggiasca » constituent le produit phare de l'entreprise.



Besio

De Torello Paola e Riccardo snc

Personne à contacter : Paola Torello

Tél : +39 019820605

Langues connues : anglais, français, niveau de base

Marché actuel : Italie

Marché d'intérêt : France, Espagne, Allemagne

Typologie de clientèle : épicerie fines, gourmets

Via Sormano, 16r

17100 Savona

www.besioamaretti.com

besio@amarettibesio.com

La Société, gérée par la même famille depuis sa création en 1902, fêtera l'année prochaine son centenaire. La tradition, la qualité et le professionnalisme sont les ingrédients de base de cette entreprise qui propose une gamme de produits exquis comme les délicieux « amaretti », les « capricci au rhum » et le « pandolce ». La fabrication est faite selon l'ancienne méthode, toujours dans le respect de la tradition et en suivant les mêmes recettes depuis cent ans.



Il Genovese

Pesto

Personne à contacter : Roberto Panizza

Portable : +39 3478009701

Langues connues : anglais, français

Chiffres d'affaires (en milliers d'euro) : jusqu'à 250

Typologie de produit : produit unique selon un projet d'affaires

Marchés actuels: France, Allemagne, Suisse, Belgique

Marché d'intérêt : Europe et autres

Typologie de clientèle : importateurs, ventes individuelles, magasins spécialisés, grossistes

Via della Libertà, 42r

16129 Genova

www.pesto.net

r.panizza@fastwebnet.it

Il Genovese, l'atelier artisanal de famille, est né par la volonté de Roberto Panizza, la troisième génération d'artisan en famille et Emanuela Nicora. L'atelier porte une attention particulière à la tradition agroalimentaire de la Ligurie, et depuis des années produit et distribue un grand Pesto de Gênes frais. Voilà le fruit d'une sélection très attentive des ingrédients de premier choix comme le basilic de Gênes DOP, rigoureusement produit en Ligurie, l'ail de Vessalico, l'huile d'olive extra vierge, et le fromage Parmigiano Reggiano âgé de 24 mois. Dans l'atelier, l'amour pour la tradition et pour la saveur authentique se rencontrent avec des systèmes modernes de

production et la procédure de travail, à partir du monitoring programmé de toutes les conditions nécessaires pour l'hygiène sanitaire et de l'étude des caractéristiques analytiques de la durée du produit (le pesto frais peut être conservé pendant 60 jours). De plus, ce producteur organise des cours, des démonstrations, et des concours pour tous les passionnés de pesto. C'est une façon de faire découvrir ou d'apprendre à réaliser le vrai pesto avec un pilon et un mortier pour avoir ce goût inimitable. L'atelier peut personnaliser son produit, et le livrer, même pour de petites quantités, dans le monde entier.



IL Giardino delle Dalie

Sirop et confiture de roses

Personne à contacter : *Viviane Crosa di Vergagni*

Portable : **+39 3395837572**

Langues connues : *anglais, français*

Chiffres d'affaires (en milliers d'euro) : *jusqu'à 250*

Typologie de produit : *produit unique selon un projet d'affaires*

Marchés actuels : *Italie, Suisse*

Marché d'Intérêt : *France, Allemagne, Etats-Unis*

Typologie de clientèle : *clients privés, magasins spécialisés*

Via Mameli, 24

16122 Genova

www.ilgiardinodelledalie.com

dalieforever@hotmail.com

Cette entreprise se trouve plongée dans le paysage extraordinaire des montagnes Apennines en Ligurie, à Savignone, dans la haute Valle Scrivia. C'est la terre des seigneurs Fieschi qui, depuis le XIII^{ème} siècle, et entre le XVI et XVIII^{ème} siècles ont bâti un palais, un hôpital et une église. Aujourd'hui, ce producteur se trouve dans le vieil hôpital. Son jardin était né comme support à l'activité hospitalière parce qu'on soignait les malades avec des herbes et les plantes. Le « speziale » (herbiste) en cultivait beaucoup, mais ici, pour la plupart, des roses.

Aujourd'hui on l'a redécouvert et rénové la tradition, aussi bien pour la culture, faite avec des méthodes biologiques, que pour la production, faisant un effort pour trouver des recettes du passé.

Les produits sont très appréciés : le sirop de rose, la confiture de pétale de rose, la gelée de rose, des bonbons à la violette et la confiture de sambuque. De plus, on fait des potpourris originaux.

Cette entreprise organise des concours de jardinage pour ceux qui veulent créer une roseraie très parfumée, des visites guidées du laboratoire et des dégustations des sirops. Le visiteur qui fait une promenade chez eux, avec les 12 hectares à disposition, pourra profiter de la roseraie, mais aussi des vergers et du bois de châtaignes, pour avoir une journée mêlée de parfums, de couleurs et de saveurs fantastiques.



Le Bonta' del Belvedere

Cavallaro Arianna

Personne à contacter : Davide Rizzolo

Portable : +39 3487652796

Via Gramsci, 51

17041 Altare (SV)

lebontadelbelvedere@alice.it

Langues connues : anglais, français

Chiffres d'affaires (en milliers d'euro) : jusqu'à 250

Typologie de produit : production en série sur catalogue

Marchés actuels : Canada, France

Marchés d'intérêt : Allemagne, Suisse, Japon

Typologie de clientèle : importateurs, magasins spécialisés, grossistes

Cette entreprise est située à Altare dans l'arrière pays de Savone. Depuis 2005, elle produit des confitures, des glaces, et des baci, le biscuit local renommé. Tous ces produits sont rigoureusement travaillés à la main et les matières premières sont très sélectionnées et ne contiennent ni conservateurs ni colorants. Elles proviennent d'endroits et de fournisseurs du Slow Food. Pour les confitures, sous vide, on utilise seulement des fruits, le sucre, et le jus de citron. Les matières premières sont achetées directement des cultivateurs et des agriculteurs certifiés qui utilisent des méthodes de culture biologique : la noisette ronde de Cortemilia, l'abricot renommé de Valleggia, le châtaigne de Calizzano, les fruits des bois de la Ligurie et du Piémont. A coté de ces goûts traditionnels, on a créé une ligne pour accompagner les fromages et la viande, comme la confiture de poivron et au vinaigre balsamique. On peut y trouver des gelées de fruits et des vins Pigato et Rossese. Les baci, faits rigoureusement à la main, sont produits dans quatre goûts : noisette, châtaigne, café et chocolat. Tous les produits sont personnalisés selon les besoins du client.



Lucchi e Guastalli

Personne à contacter : Alessandro Cassano

Portable : +39 3356681918

Langues connues : anglais, français

Chiffre d'affaires : environ 1 million d'euro

Marchés actuels: Allemagne, Suisse, France, Etats-Unis

Marché d'intérêt : Europe

Typologie de client : distributeurs, épicerie fines, importateurs

loc. Vincinella 19037

S.Stefano Magra (SP)

www.frantoiolg.com

frantoiolg@frantoiolg.com

Marco Lucchi et Carlo Guastalli travaillent ensemble depuis 1992. En 1995, ils ont créé l'entreprise « Azienda Agricola Lucchi e Guastalli », la première de la rivière de la Ligurie à produire et à commercialiser l'huile DOP. En 2002, l'entreprise s'enrichit d'une huilerie, où de nouvelles technologies sont utilisées pour la production d'huile et pour le traitement des déchets.

Depuis 2009, Alessandro Cassano a rejoint l'équipe pour s'occuper de la commercialisation de ces produits sur les marchés internationaux. Depuis 2006 l'entreprise collabore avec l'université des sciences gastronomiques de Bra et de Pollenzo.

Parmi les produits proposés, l'huile d'olive extra vierge et AOP, produit grâce à des méthodes innovantes et écologiques mais aussi des olives en saumure, sous huile et des sauces typiques de la Région Ligurie au « pesto » et aux noix.



Lupi di M.e.F. Lupi

Société agricole

Personne à contacter : Massimo Lupi

Portable : +39 018336161

Langues connues : anglais

Marchés actuels: Etats-Unis, Finlande, Pologne

Marché d'intérêt : Europe

Typologie de client : importateurs, magasins spécialisés

Corso Mazzini, 9

18026 Pieve di Teco (IM)

www.casalupi.it

lupi@casalupi.it

massimo@casalupi.it

Fondé par le père Tommaso Lupi, actuellement géré par son fils, l'œnologue Massimo Lupi et son staff (l'œnologue Alex Berriolo, le commercial Roberto Margherini, l'agronome Fulvio Brunego et sa femme comme conseiller comptable). Le siège de l'entreprise se trouve dans un bâtiment du XIII^{ème} siècle, situé dans le centre historique de Pieve di Teco.

Les vignobles se développent dans la zone de Albenga, Ortovero, Campochiesa, Cipressa, Diano Castello, Trastanello, Pornassio.

Les vins sont produits avec des raisins autochtones de Ponente Ligure.

Les vignobles sont travaillés grâce à un système de précision où les meilleures méthodes de production sont utilisées pour produire des vins de haute qualité tout en respectant l'environnement.



Mammoliti

Personne à contacter : Eros Mammoliti

Portable : +39 3381681609

Langues connues : français

Marché actuel : Italie

Marché d'intérêt : Principauté de Monaco, France

Typologie de client : Agents, épiceries fines, magasins spécialisés

Strada Provinciale sud, 160

18034 Ceriana (IM)

mampe@libero.it

La Société a été créée en 2010, suite à un savoir-faire familial de 30 ans dans le secteur des fleurs. Depuis 2000, des recherches historiques et scientifiques ont été effectuées dans le secteur viticole afin de promouvoir les produits du terroir. Cette initiative a permis à la société de produire différents types de vins :

« *Epicuro* » Vin blanc, issu de vignobles âgés de plus de 70 ans.

« *Arcade* » vin rosé, issu du raisin « rossese » macéré pendant 24 heures.

« *Democrito* » Vin rouge issu des raisins « rossese » et « cilieggiolo »

« *Spartaco* » Vin AOC de la « Riviera » de la Région Ligurie

« *Lucreatio* » Vin issu de différents raisins de la variété « moscato bianco »

La société est sans cesse à la recherche de nouveaux mélanges de cépages locaux et sa méthode de fabrication est très moderne tout en respectant la qualité de la matière première.



Musante e Liotta SNC

Di Musante Vicchi Enrica e Liotta Francesco

Personne à contacter: *Francesco Liotta*

Portable. +39 3355934938

Langues connues : français, anglais

Chiffres d'affaires (en milliers d'euro) : 501-1000

Typologie de produit : production en série, production en série sur commande, produit unique selon un projet du client, produit demi-travaillé ou avec un travail intermédiaire

Marchés actuels: Italie, France, Allemagne

Marché d'intérêt : Europe

Typologie de clientèle : buyers (acheteurs), détaillants, grossistes, importateurs, magasins spécialisés

Via Pillea, 46

16153 Genova

www.musante-cioccolato.com

info@musante-cioccolato.com

L'entreprise a été fondée en 1970 par Enrica Musante quand elle était encore très jeune. Dès le début on a apprécié le travail artisanal et la haute qualité de ses produits. Le choix des matières premières, le travail de chaque jour, l'équilibre des recettes et la sagesse des choix des ingrédients sont le fruit du professionnalisme et de la recherche pour l'excellence. Depuis, plus de quarante ans, le nom Musante veut dire chocolat par passion. Le travail est plutôt manuel avec des méthodes et des systèmes anciens qui utilisent de vieilles recettes. Grâce à un personnel spécialisé, la production arrive à des volumes de production considérables. Les produits d'excellence sont : les pralines produites dans plus de 40 goûts, les tablettes de chocolat, la crème à tartiner, la « Pressata Genovese » de production exclusive, et tant d'autres. Musante Et Liotta produit en majorité pour les autres, mais sur commande ils peuvent fournir des produits exclusifs et/ou avec la marque du client. Les livraisons sont rapides même pendant les périodes de forte demande.



Renzo e Lucia

Pâtisserie

Personne à contacter : *Molinar Rubat Michele*

Portable : **+39 3489135242**

Via Stella, 16

17025 Loano (SV)

artigiandolci@libero.it

Langue connue : *anglais*

Marché actuel : *Italie*

Marché d'intérêt : *Europe*

Typologie de clientèle : *gourmets, magasins spécialisés*

La société produit depuis 50 ans les « Baci di Loano » biscuits typiques issus d'une pâtisserie artisanale. Afin de garantir aux clients un goût traditionnel, la recette n'a jamais été modifiée et les différentes phases de production sont respectées minutieusement. Les « Baci di Loano » sont faits à la main et sont à base de chocolat fondant, de miel et de noisettes.

Les biscuits « baci di Loano » sont emballés dans des boîtes de différentes mesures. Une autre spécialité de la pâtisserie RENZO E LUCIA est le « Pane del pescatore », emballé dans des sachets personnalisés et avec un shelflife de 2 mois.



Riccardo Fernandez

Entreprise agricole

Personne à contacter : Riccardo Fernandez

Portable : +39 3349209933

Langues connues : anglais, français

Marché actuel : Italie

Marché d'intérêt : France, Allemagne

Typologie de clientèle : importateurs, distributeurs, épicerie fines

Via Calice, 160

17024 Finale Ligure (SV)

az.agricolafernandez@libero.it

Grâce à ses arbres fruitiers, la société réalise des confitures et des gelées exclusivement biologiques. Afin de satisfaire les exigences du consommateur, l'entreprise propose une vaste gamme de produits traditionnels et originaux, comme par exemple la confiture au piment et celle aux oignons qui accompagnent les fromages, les soupes et les légumes, sans oublier les exquises confitures au citron, à l'orange, à la mandarine et celle au chinotto, un fruit immangeable cru mais qui s'avère délicieux cuit en confiture, un mélange à la fois de douceur et d'amertume.



Sartori Food

Personne à contacter : Sartori Domenico

Portable : +39 3406725441

Langues connues : anglais, allemand, espagnol

Chiffre d'affaires (en milliers d'euro) : 300

Typologie de produit : possibilité de personnalisation (étiquetage, poids, etc.)

Marché actuel : Italie

Marché d'intérêt : France, Allemagne

Typologie de clientèle : importateurs, distributeurs

Via I maggio, 3

17023 Ceriale (SV)

www.ilpestodidomenico.it

dome63@live.it

Les secrets de la production artisanale du pesto à la génoise ont été transmis de mère en fils. Des ingrédients simples et naturels sont utilisés pour obtenir ce pesto traditionnel : sel marin, basilic, pignons, ail, fromage et huile.

La société, en collaboration avec l'entreprise A CA da MAIE, propose également :

petits poivrons fourrés (au thon, anchois, olives, fromage)

pâté de tomate pimenté

compote de pommes et poivre

pâté de poivrons jaunes et rouges

pâté d'oignon avec poivre



Pasticceria Setti

De Setti Andrea e Asdente Viviana Pasticceria

Personne à contacter: Andrea Setti

Portable. +39 3471448437

Via Lungo Argentina, 67

18018 Taggia (IM)

pasticceriasetti@gmail.com

Langues connues : anglais, français

Chiffres d'affaires (en milliers d'euro) : jusqu'à 250

Typologie de produit : production en série par commande, produit unique selon un projet du client, produit unique selon un projet d'affaires

Marché actuel : Monaco

Marché d'intérêt : Europe, Etats-Unis

Typologie de clientèle : agents, clients privés, grossistes, magasins spécialisés, ventes individuelles

La Pasticceria Setti est née en 2000, de la volonté de deux jeunes entrepreneurs à Taggia - cette ville médiévale de la Riviera Ligurienne occidentale - qui propose avec grand succès des produits classiques de pâtisserie et une révision des desserts les plus typiques du territoire. Irrésistible la pâtisserie mignonne dans laquelle la saveur et l'esthétique se trouvent dans une union parfaite.

Leur vaste assortiment de brioches à lévitation naturelle à base de beurre est capable de rendre spécial n'importe

quel petit déjeuner. Les gâteaux, les tartes classiques et les glaces semi-froides peuvent être personnalisés pour toutes les occasions, sans oublier la production de chocolat de grande qualité.

La Pasticceria Setti produit tous ses desserts avec des méthodes artisanales et des techniques modernes.

Leurs matières premières sont très sélectionnées et proviennent du territoire limitrophe et n'utilisent pas de substances chimiques.

La flexibilité pour les commandes est garantie même pour de petites quantités.



Sommariva

Personne à contacter : Sommariva Agostino
Portable : +39 3356381083

Via Mameli, 7
17031 Albenga (SV)
www.oliosommariva.it
info@oliosommariva.it

Langues connues : anglais, français
Chiffre d'affaires : 2.5 millions d'euros
Typologie de produit : possibilité de personnalisation
Marchés actuels: Europe, Australie
Marché d'intérêt : Europe de l'est
Typologie de clientèle : épicerie fines et magasins spécialisés bio

L'entreprise réalise des produits issus de sa propre agriculture biologique : le basilic, la roquette, les olives et le raisin, qui sont transformés dans l'atelier respectivement en « Pesto », en crème à la roquette, en huile d'olive extra vierge AOP et en vins AOC Bio.

L'entreprise produit aussi des crèmes aux noix, vins, conserves de légumes et de poissons, cosmétiques.



Torre Pernice

De Dulbecco Bianca Maria

Personne à contacter : Dulbecco Bianca

Portable : +39 3486600663

Langue connue : anglais

Marché actuel : Italie

Marché d'intérêt : Europe et Etats-Unis

Typologie de clientèle : importateurs, distributeurs, magasins spécialisés

Regione Torre Pernice, 3

17031 Albenga (SV)

www.sartoripigato.it

sartoripigato@libero.it

Grâce à ses 10 hectares de terrain cultivé, l'entreprise viticole produit, depuis 1950, trois types de vins AOC :

« *Pigato* » Vin de couleur jaune paille, aux parfums de miel, de banane et de pêche mûre. Goût étoffé et agréablement amer. Il accompagne le poisson, les pâtes au pesto, les viandes blanches. Il est également utilisé pour cuisiner des plats typiques de la Région de la Ligurie.

« *Vermentino* » Vin parfumé aux herbes, aux fleurs des champs, à l'anis et aux genêts. Ce vin, de couleur jaune paille et aux reflets verdâtres, accompagne les antipasti, les pâtes et les poissons nobles.

« *Rossese* » Vin rosé sec, parfumé à la rose rouge, à la fraise et aux framboises. Ingrédient de base pour de nombreux plats typiques de la Région Ligurie, il accompagne les antipasti, les soupes et les viandes blanches.

La production annuelle s'élève à 75 000 bouteilles dont 50% de « *Pigato* », 30% de « *Vermentino* », 15% de « *Rossese* » et 5% concernent des vins de niche.



Torrefazione Ronchese

De Percivale Marco

Personne à contacter : Marco Percivale

Portable : +39 3356062675

Langues connues : français, anglais

Marchés actuels: France, Angleterre, Belgique, Allemagne

Marché d'intérêt : Europe et monde

Typologie de clientèle : importateurs, distributeurs pour ho.re.ca.

C.so Cesare Battisti, 83
16019 Ronco Scrivia (GE)
percicaffe@gmail.com

Entreprise de torréfaction depuis 50 ans, propose du café en grain ou moulu.
Différents mélanges sont possibles afin de mieux satisfaire les goûts diversifiés des clients.

Cette société artisanale est spécialisée dans la torréfaction des grains au feu de bois.



A CA da MAIE

Personne à contacter : Ruaro Nicola

Portable : +39 3356062675

Langues connues : français

Marchés actuels : Italie, Etats-Unis

Marchés d'intérêt : Europe et monde

Typologie de clientèle : importateurs, distributeurs, magasins spécialisés et grandes surfaces

Via torre pernice 13/2

17031 Albenga

www.acadamaie.com

info@acadamaie.com

L'Entreprise agricole "A Ca Da Maie" (Casa Della Nonna) produit des fruits, des légumes frais et en conserves.

Tous les produits proviennent des terrains de l'entreprise situés dans la Ville de Caprauna, dans l'Alta Val Tanaro. Aux frontières de la Ligurie et du Piémont. A 950 m d'altitude. Ici les conditions climatiques et le relief favorisent des pratiques de culture à faible impact environnemental.

A Ca Da Maie fait partie du consortium de tutelle et de valorisation des produits typiques locaux de l'Alta Val Tanaro ; il est le principal producteur de navets blancs à pâte jaune qui a obtenu le *Presidio Slow Food 2004*.

Tous les produits sont transformés dans le laboratoire de l'entreprise et conservés de façon traditionnelle.

Ne sont utilisés ni conservateurs ni colorants.



Avec la contribution de :



Regione Liguria



Liguria International
Via XX Settembre 41
16121 Genova
Tel. +39 0105485691
www.liguriainternational.it



Confartigianato Liguria
Via Assarotti, 7/9
16122 Genova
Tel. +39 010 8461822
www.confartigianatoliguria.it

En collaboration avec :



