

L'Associazione Frantoiani di Confartigianato

Frantoio e Molino Ambrosini

Via dei Molini, 396 - Sarzana
Tel. 0187 620453

Frantoio Molino Calcina

Via dei Molini, 301- Sarzana
Tel. 0187 624889

Frantoio dei F.lli A. ed E. Simonini

Via Nino Bixio, 2/C - Valdurasca
Tel. 339 723 1980

Frantoio di Lerici

Golfo Dei Poeti di Carniglia Michele

Via Carbognano 2, ° Traversa, 15 - Lerici
Tel. 0187 964033

Frantoio Moro

Via Caniparola, 28 - Caniparola
Tel. 0187 673184

Frantoio Oleario Porfido

Strada Statale 1, 347 - Vezzano Ligure
Tel. 0187 997296

Frantoio Oleario Scattina Stefano

Località Casa Scattina, 6 - La Spezia
Tel. 0187 933104

La Casa Dell'olio

Azienda Agricola Schiffini

Via Valdurasca, 103 - La Spezia
Tel. 0187 701065

Lucchi e Guastalli

Via Vincinella 13/6 - S. Stefano di Magra
Tel. 0187 633329

Le attività che aderiscono all'iniziativa:

Ristorante Il Calandrino

Piazza Calandrini, 3
Tel. 0187 603591

Ristorante Il Loggiato di Gemmi

Via Bonaparte, 11
Tel. 0187 620165

Ristorante Il Principe

Viale Della Pace, 1
Tel. 0187 691495

Ristorante Il Torrione

Piazza Giacomo Matteotti, 13
Tel. 0187 150 0330

Ristorante Ottone I

Piazza Giacomo Matteotti, 30
Tel. 0187 624924

Osteria Daivè

Piazza San Giorgio, 10
Tel. 0187 873329

Osteria dei Sani

Via Torrione Testaforte, 11
Tel. 0187 620829

Osteria Simon Boccanegra

Via Lancillotto Cattani, 31
Tel. 0187 621212

Pub Landlord

Via Mascardi, 57
Tel. 338 119 3476

Panificio Pasticceria Montebello

Via Luigi Neri, 12
Tel. 371 147 0284

Panificio Il Forno dei Molini

Via S. Gottardo, 5
Tel. 347 762 3826

Pasticceria Gemmi

Via Mazzini, 21
Tel. 0187620165

Pasticceria Francesco

Via Terzi, 16
Tel. 351 527 8934

Gelateria Yogurteria Cinzia

Piazza Garibaldi, 24
Tel. 331 819 8996

RICETTE

PESTO

INGREDIENTI:

100 ml di olio extra vergine di oliva ligure,
60 g di Parmigiano Reggiano DOP,
50 g di foglie
di basilico genovese Dop di Prà,
30 g di pinoli,
25 g di Pecorino DOP Fiore Sardo,
3 g di sale grosso,
2 spicchi di aglio di Vessalico.

Lavate delicatamente le foglie di basilico e asciugatele. Mettete l'aglio e il sale grosso nel mortaio e iniziateli a pestare insieme fino a che la consistenza non sarà cremosa. Aggiungete quindi i pinoli e continuate a lavorare con il pestello. Aggiungete ora una parte delle foglie di basilico e lavoratele con movimenti rotatori e prolungati. Unite quindi le restanti foglie di basilico e continuate a pestare. Adesso è il momento dei formaggi stagionati e dell'olio extra vergine di oliva da versare a filo poco alla volta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

FARINATA

INGREDIENTI:

400 g. di farina di ceci,
un litro e un quarto d'acqua,
un bicchiere di olio scarso,
sale,
pepe.

Sciogliere bene la farina nell'acqua e sale, mescolare per cinque minuti e lasciarla depositare per due ore. Oliare bene la teglia, di 50-60 cm (con bordo di tre cm.) e versare la farina liquida e mezzo bicchiere d'olio. Mescolare e mettere nel forno a legna per 15 minuti.

RAVIOLI DI MAGRO

INGREDIENTI:

400 g bietole,
100 g borragine,
150 g ortica,
500 g ricotta,
150 g parmigiano reggiano,
25 g prezzemolo,
50 g pecorino, 3 uova,
250 g farina,
100 g olio extra vergine d'oliva.

Pulire le verdure e cuocerle in abbondante acqua, strizzarle e tritarle insieme al prezzemolo. Unire la ricotta, i formaggi grattugiati, due uova, il sale e il pepe; mescolare. Preparare la pasta dei ravioli amalgamando la farina, l'acqua, il sale e un uovo. Stendere la pasta e formare dei ravioli leggermente più grossi del normale; unire il ripieno e confezionarli. Cuocere in abbondante acqua salata e condire con abbondante olio EVO e il formaggio grana.



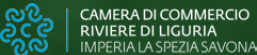
Festa dell'olio
del Levante ligure

Sarzana, Palazzo Roderio

Sabato 22 giugno
Domenica 23 giugno 2024



Confartigianato Sarzana • Via Emiliana 39
Tel. 0187 621427 • sarzana@confartigianato.laspezia.it
www.confartigianato.laspezia.it





Per promuovere una filiera importante del nostro territorio, sono stati coinvolti ristoranti, panifici, pasticcerie e gelaterie di Sarzana che, da **sabato 22 a domenica 30 giugno**, proporranno menù e specialità il cui ingrediente principale sarà l'olio EVO prodotto dai frantoi del territorio.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA L'ORO VERDE DEL NOSTRO TERRITORIO

Duemila anni di storia. È questo il punto di partenza per capire cosa è l'olivicoltura in Liguria. I Liguri conoscevano bene l'olio, prodotto nelle colonie greche in Italia, commercializzato dagli Etruschi, pilastro della cultura mediterranea.

La colonizzazione romana ha imposto le prime forme di coltivazione dell'olivo in Liguria: prova ne è l'azienda agricola del Varignano, posta proprio sul nostro territorio. Anche il "Portus Lunae" alla foce del fiume Magra, era noto non solo per il marmo ma anche per i suoi vigneti ed uliveti, che producevano vino e olio di qualità eccellente e con caratteristiche tipiche di un'area che abbina l'influsso delle colline e del mare. Dal XV al XIX secolo, inizia una grande stagione di messa a coltura dell'olivo e assume grandi dimensioni il fenomeno del terrazzamento che disegna e caratterizza la Riviera anche a livello paesaggistico.

La storia recente ci insegna come l'olio extravergine di oliva sia un ingrediente essenziale nella cultura gastronomica mediterranea. Una cultura salutare che ha fatto scuola e che ci invidia tutto il mondo. Ad accrescere il valore di questo prodotto straordinario è in atto un nuovo fenomeno turistico: l'oleoturismo, un'esperienza unica in cui la scoperta e la degustazione delle produzioni olivicole locali si abbina alla visita dei luoghi e dei territori di produzione, alla conoscenza della cultura, delle tradizioni e della gente che qui vive.

Sarà presente inoltre l'associazione **"Sentieri dei Poeti"** che promuove i "Sentieri dell'Olio" che si snodano dalla punta più estrema dal paese delle Grazie, all'interno della Villa Romana del Varignano, fino alla Città Romana di Luni.

Sarà inoltre presente **"Casale Amati"**: un antico frantoio ad acqua trasformato in suggestiva e tranquilla residenza per la villeggiatura.

Presente con uno stand dedicato anche l'azienda **"Pesto Fiore"**, laboratorio artigianale che produce il pesto seguendo rigorosamente la ricetta tradizionale.



Sabato 22 giugno

Ore 16:00

INAUGURAZIONE ALLA PRESENZA DELLE AUTORITÀ

Ore 17:00

"L'IMPORTANZA DELL'EVO NELLA CRESCITA DEI BAMBINI"

Incontro con Patrizia Colombo, Biologa Specialista in Scienze dell'alimentazione sul tema della corretta alimentazione dei bambini nella prima infanzia. A seguire bruschette per tutti

Ore 18.30

"SI FA IN FRETTA A DIRE OLIO"

Degustazione guidata alla scoperta dei sapori e degli aromi nascosti dell'olio EVO del levante ligure

Ore 21.00

"QUANDO L'OLIO SPOSA IL BASILICO"

Cooking class a cura dell'azienda "Pesto Fiore". Alla scoperta della ricetta classica del pesto al mortaio che nasce dall'unione dei prodotti principi del territorio: il basilico e l'olio! Al termine degustazione di focaccia al pesto



Confartigianato Sarzana • Via Emiliana 39
Tel. 0187 621427 • sarzana@confartigianato.laspezia.it
www.confartigianato.laspezia.it



Domenica 23 giugno

Ore 9.30

"MALATTIE DELL'OLIVO E POTATURA" - SEMINARIO TECNICO

Intervengono:

Stefano Pini e Federico Grillo del Laboratorio Analisi Terreni e Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR); Carlo Chiara, esperto olivicoltore iscritto all'albo dei potatori italiani

Ore 11.00

**"OLIO E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE:
ASPETTI COMUNICATIVI SULLA CURA DEL TERRITORIO E LA TRASPARENZA PRODUTTIVA"**

Intervengono:

Cristina Ponzanelli, Sindaco di Sarzana; Luigi Ambrosini, Presidente Frantoiani Confartigianato La Spezia; Federico Fresia, Presidente Nazionale Frantoiani Confartigianato; Francesca Tonelli, Presidente Consorzio Canale Lunense; Giovanni Minuto, Direttore Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA); Emilio Ardo vino, docente di gestione emergenze e protezione civile; Massimo Caleo, docente Agrario Parentucelli - Arzelà già membro 13° commissione permanente del Senato; Giacomo Giampedrone, Assessore Ambiente e Tutela del territorio Regione Liguria. Moderati dal giornalista Fausto Rossi



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

