sconto
20 %
sugli articoli
dei produttori
locali

Dal 10 al 23 settembre

PRODOTTI IN LIGURIA

E NELLE TERRE LUNIGIANESI, MONREGALESI, OVADESI E NOVESI

IL BUONO
DEL NOSTRO TERRITORIO

DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO

coop ipercoop

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

Valorizziamo i prodotti locali per far crescere la nostra Liguria

Nata da un processo di fusione che ha aggregato molte esperienze cooperative, **Coop Liguria è una Cooperativa di Consumatori radicata nel proprio territorio da oltre 70 anni, la cui missione è promuovere il potere d'acquisto e il benessere dei Soci e dei consumatori.**

I prodotti e i produttori liguri hanno sempre trovato ampio spazio sugli scaffali dei nostri punti vendita e hanno potuto contare sul nostro supporto e su quello di tutto il sistema Coop, che ha aiutato molti di loro - specie i più piccoli - a migliorare, a mantenere elevati standard qualitativi e organizzativi, a conquistare nuovi mercati, anche in ambito nazionale.

La relazione che creiamo con i nostri produttori è forte ed è basata sul rispetto reciproco: equa remunerazione dei prodotti, valorizzazione delle loro qualità organolettiche, organizzazione di momenti congiunti di promozione (degustazioni, conferenze, visite alle aziende da parte dei Soci), nell'ambito delle attività per il tempo libero della Cooperativa.

Questa collaborazione con le imprese locali rafforza la missione di Coop Liguria, perché promuove un consumo di qualità e fa crescere l'economia locale. Per i produttori, collaborare con Coop significa dare ancora più visibilità ai propri prodotti ed espandere il proprio mercato, creando ricchezza e buona occupazione sul territorio.

L'impatto positivo della presenza di Coop sull'economia ligure e dei territori limitrofi (Lunigiana, Monregalese, Ovadese, Novese) si può quantificare e corrisponde al valore degli acquisti che Coop effettua ogni anno nella nostra regione. Le 12 imprese liguri che Coop Italia ha selezionato come fornitori nazionali di prodotto a marchio Coop (olio, pesto, olive taggiasche, focaccia al formaggio, frutta secca, conserve di pesce, ecc...) nel 2017 hanno fatturato più di **40 milioni di euro.** Il Consorzio che acquista per Coop Liguria, Coop Lombardia e Nova Coop Piemonte, inoltre, ha comprato in Liguria per **43 milioni di euro.**

Il Presidente di Coop Liguria

Francesco Berardini

sconto
20 %
sugli articoli dei produttori locali

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

Dal 10 al 23 settembre,
tutti i loro prodotti saranno proposti
con lo sconto del 20% nei supermercati
e ipermercati della nostra Cooperativa.

Vi invitiamo a scoprirli
e ad assaggiarli tutti, per conoscere
davvero il ‘buono della Liguria’.

ORTOFRUTTA

sconto 20 % sugli articoli dei produttori locali

Una delle particolarità della Liguria è quella di appartenere ad una fascia climatica tale da permettere quasi un mesi di anticipo sulle culture rispetto alla pianura padana, con in più una temperatura relativamente più mite, che rende possibili la coltivazione di agrumi e varietà difficilmente coltivabili al nord, ma il grosso limite, per avere grandi produzioni ortofrutticole sta proprio nella conformazione del territorio, dove gran parte della coltivazione avviene nella fasce, piccoli appezzamenti strappati alle pendenze dei nostri monti.

Orto Qui

Il marchio 'Orto Qui' evidenzia i prodotti ortofrutticoli coltivati nei territori di elezione di Coop Liguria, Coop Lombardia e Nova Coop. Il marchio identifica un paniere di una settantina di referenze, prodotte da un 'parco' fornitori composto da aziende e cooperative agricole selezionate. I produttori liguri che rientrano nel progetto sono la cooperativa Ortofrutticola di Albenga, che riunisce numerosi produttori del Ponente ligure, e la ditta Ruggero Rossi di Prà, che produce basilico. L'assortimento è legato alla stagionalità e prevede una presenza più marcata dei prodotti tra giugno e ottobre. I prodotti liguri venduti con il marchio 'Orto Qui' attualmente sono 10.

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

Pannelli solari ci rendono autosufficienti per i consumi energetici e con un moderno impianto di riscaldamento a biomassa riscaldiamo le serre utilizzando cippato di legna a km zero, proveniente dalla vicina Valle Stura.

Per queste tecnologie a basso impatto aziendale, ci è stato assegnato il premio BANDIERA VERDE 2017.

Fondata nel 1941, è la più grande cooperativa agricola della Liguria. Con oltre 650 coltivatori associati copre un'area di circa 2.000 ettari, oltre il 60% della superficie coltivabile della Piana di Albenga. 1941 - Viene firmato l'atto costitutivo. 1939 - La Federazione viene inglobata nel Consorzio Agrario Provinciale, istituito dall'ordinamento fascista. 1929 - L'assemblea dei soci della Federazione adotta il "Regolamento Spedizioni". 1906 - Sorge la "federazione Agricola Anonima Cooperativa di Albenga" gli scopi sociali sono di facilitare le spedizioni collettive, via ferrovia, dei prodotti dei soci, provvedere all'acquisto dei concimi e materiali, fornire assistenza e mezzi legali ai coltivatori. I mercati di destinazione sono Milano, Torino, Genova e Nizza.

Oltre il 60% della superficie coltivabile della Piana di Albenga, è famosa per la produzione di carciofi, asparagi viola, e zucche trombetta.

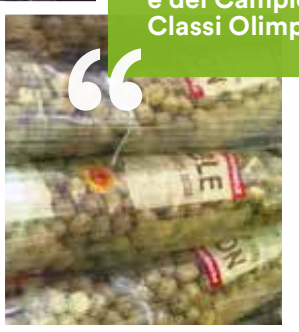
Ventura è un marchio storico (1936) nell'ambito dell'ortofrutta, appartenente a Madi Ventura S.p.A., azienda genovese che opera nel mercato della frutta secca confezionata e sfusa. Con un fatturato 2017 di 121 milioni di euro è uno dei maggiori operatori del settore, distribuisce i suoi prodotti attraverso le principali catene delle Distribuzione Moderna in Italia ed opera attraverso la sede legale di Genova e un'unità produttiva e distributiva di 13.000 metri quadri situata nella provincia di Cremona, con 13 linee di confezionamento e un magazzino refrigerato completamente automatizzato.

L'azienda valorizza la città di Genova attraverso la promozione del suo valore turistico, gastronomico, sportivo e sociale.
Numerose le attività 2018:

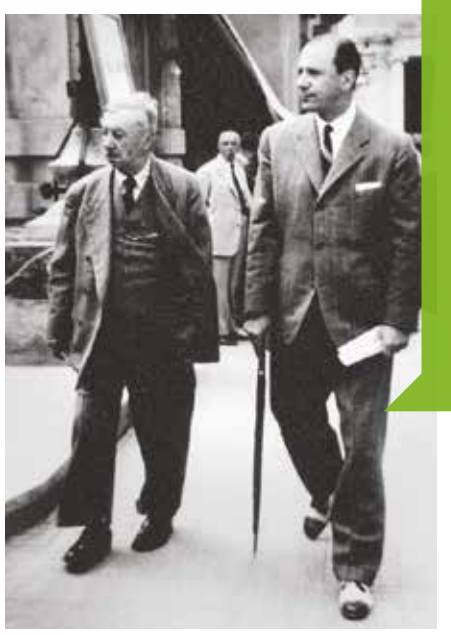
Ombrelli variopinti di Euroflora in città

Il sostegno al Campionato Mondiale del Pesto al Mortaio

La sponsorizzazione della Mezza Maratona di Genova e del Campionato Italiano Classi Olimpiche Vela.



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



Noberasco non si ferma: nuovi grandi traguardi aspettano di essere raggiunti.

L'azienda ha inaugurato nel 2015 il nuovo stabilimento di Carcare, nella provincia di Savona: una scelta voluta dalla famiglia per rafforzare il legame con il territorio ligure ed incrementare l'occupazione locale.

OLIO E OLIVE

sconto 20 % sugli articoli dei produttori locali

Uno degli elementi caratteristici del paesaggio ligure è la presenza dell'olivo, dai tronchi maestosi, abbarbicati spesso in fazzoletti di terra abbarbicati sulle fasce, in miracoloso equilibrio su muri a secco. L'olivo era già presente al tempo degli antichi Liguri, ma, con la romanizzazione prima e l'opera dei monaci benedettini provenienti dal sud della Francia durante il medioevo, il paesaggio si trasforma vengono introdotte diverse varietà di cultivar, adatte, fino a diventare una voce importante dell'economia ligure, specie nell'estremo ponente.

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

La famiglia Isnardi è da sempre profondamente legata alla sua terra ed ai suoi frutti. Sin dai primi anni del '900 commercializza oli di eccellenza rappresentando un punto di riferimento per le famiglie e la ristorazione. L' azienda agricola di famiglia coltiva con passione oltre 10.000 piante di olive Taggiasche nelle campagne di proprietà, per produzioni di esclusiva qualità.

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

Un patrimonio verde composto da oltre 10.000 pregiate piante di ulivo, coltivate su 25 ettari di terreno. Da anni l'Azienda Raineria dotta la raccolta differenziata e ha ridotto il suo impatto ambientale, grazie alla realizzazione di un impianto fotovoltaico, ideale per fornire il necessario fabbisogno energetico, senza inquinare.

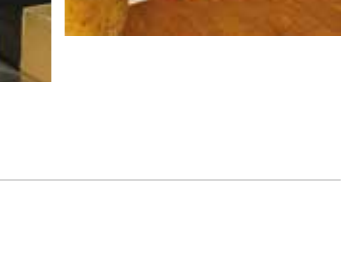
Un impegno concreto, responsabile e sostenibile, a tutela dell'ambiente, del territorio e della comunità.

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

L'ampliamento e l'ammodernamento dell'azienda agricola di famiglia e delle linee di produzione e stoccaggio hanno prodotto una crescita occupazionale da 19 a 31 occupati negli ultimi 5 anni, favorendo la valorizzazione del territorio locale.

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

L'azienda è profondamente radicata nel territorio ligure, i nostri terreni, la nostra filiera e il nostro stabilimento si trovano a Chiusavecchia, nella valle di Oneglia, conosciuta per la qualità dell'olio extravergine di oliva da olive taggiasche qui prodotto da secoli secondo antica tradizione.
Ed è proprio in questa zona che con convinzione continuiamo ad investire acquistando anno dopo anno nuovi terreni rimasti incolti per lo spopolamento delle valli, riportandoli alla antica produttività.



CASA OLEARIA TAGGIASCA

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

Casa Olearia Taggiasca ha insito nel proprio nome il forte legame col suo Territorio, Taggia, località produttiva del Ponente ligure. Saper valorizzare le materie prime del territorio, in primis l'Oliva Taggiasca ed il suo prezioso Olio, oltre allo sviluppo delle stesso e al benessere della comunità, attraverso le opportunità di lavoro offerte, rappresenta la filosofia portante dell'Azienda.

Fratelli Merano Chiusavecchia - Imperia

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

La F.lli Merano S.p.A. ha investito su due siti produttivi:

Chiusavecchia (IM) dedicato alla frangitura delle olive taggiasche della Provincia di Imperia, all'imbottigliamento dell'olio DOP, di oli italiani e comunitari.

Lucinasco (IM) - dedicato alla lavorazione delle olive da tavola locali e non, (olive denocciolate, patè, olive in salamoia).

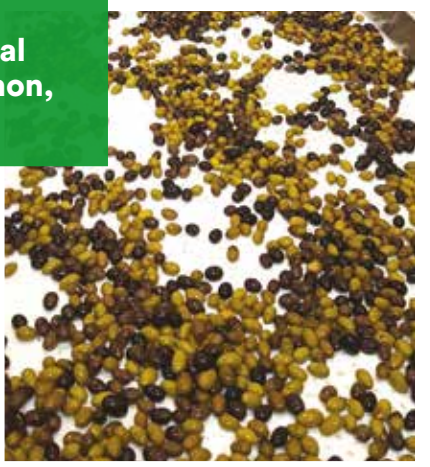
Alberti nasce 30 anni fa con l'intento di divenire ben presto un progetto di qualità, passione e tradizione nella consapevolezza che la nostra bella Liguria fosse in grado di offrire un patrimonio gastronomico di tutto rispetto. La filosofia da sempre adottata è la ricerca assoluta della qualità, ottenuta dalla profonda sinergia tra uomo e natura nonché dall'incontro tra la millenaria tradizione e la consolidata esperienza. Tale dedizione ci ha permesso di divenire punto di riferimento per chi intende scegliere una cucina naturale dal sapore tipicamente ligure.

Liguria: qui Alberti sceglie i propri prodotti fatti con ingredienti che narrano di una terra unica e difficile, ma capace di offrire frutti preziosi.

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

La cura e la valorizzazione del territorio costituiscono il fulcro della nostra attività; per questo motivo, operiamo nel pieno rispetto dell'ambiente, sensibilizzando il personale su questo tema ed implementando un'opportuna politica di investimenti.

La nostra azienda inoltre, sensibile al tema dell'occupazione giovanile e non, si avvale di lavoratori del territorio.



PASTA E PESTO

sconto 20% sugli articoli dei produttori locali

Genova ha conosciuto nei secoli passati una grande espansione economica che le ha permesso di accedere a grandi quantità di beni di prima necessità che difficilmente potevano essere prodotti nel nostro territorio. È il caso del grano, prodotto in Piemonte ma anche in Sicilia. Per aumentarne il valore e la conservazione nel tempo, si iniziò a trasformarlo in pasta secca, ottima anche per i viaggi in mare e la pasta “all’uso di Genova” si diffuse ovunque, diventando spesso vera e propria industria fin dal medioevo.

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

Le trofie sono la bandiera del Pastificio Novella, prima si facevano a mano grazie alla collaborazione delle donne del territorio. Solo nel 1979, Bacci Cavassa, inventò la prima macchina per produrle.

Da allora l'azienda ha sempre mantenuto il suo legame con il territorio grazie a iniziative significative come il restauro del mulino ad acqua di Sori, da cui oggi si ottiene la farina per le trenette avvantaggê.

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

La filosofia della sostenibilità del territorio si sposa con quella dell'ambiente, ed anche in questo la Sanremo Foods può vantare una produzione energetica completamente autosufficiente, grazie ad un impianto fotovoltaico di circa 1500 pannelli solari.

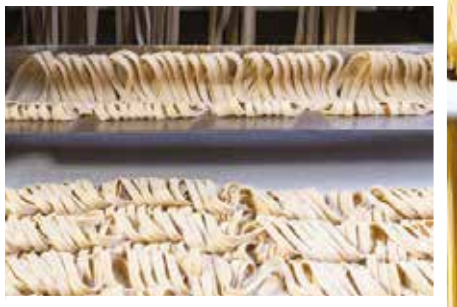
Il pastificio Stemarpast nasce nell'entroterra ligure nel 1988 dedito a rispettare il più fedelmente possibile quanto la tradizione gastronomica aveva preservato nella produzione di pasta fresca e salse liguri. Tutto ciò nel continuo sviluppo delle tecnologie più moderne, finalizzato al soddisfacimento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

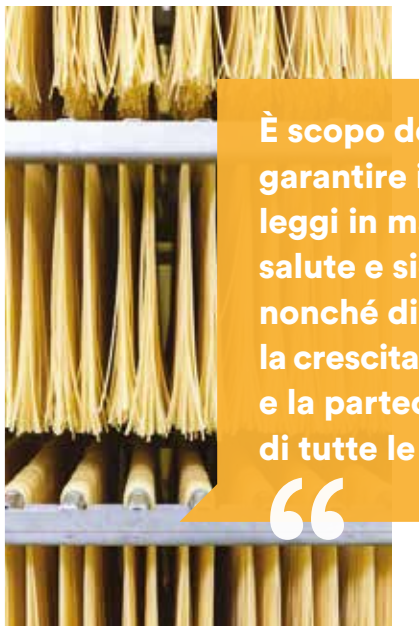
Oggi l'azienda si sviluppa su una superficie di 3200 mq ed è dotata di impianti, attrezzature e personale specializzato, che consentono di realizzare un'ampia varietà di produzioni in risposta all'altrettanto ampia varietà di richieste da parte del Cliente, dal piccolo esercizio commerciale alla grande distribuzione organizzata.

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

Farinata. I liguri, sono da sempre un popolo di viaggiatori, per terra ma soprattutto per mare, anche in epoche in cui spostarsi era estremamente difficile e pericoloso e tratte anche brevi, potevano richiedere giorni e giorni di viaggio. L'alimentazione risentiva ovviamente di queste difficoltà e si adattava alle esigenze di velocità di realizzazione e possibilità di conservazione. La farinata di ceci risponde a molte di queste necessità e si diffuse velocemente anche in tutte le aree dove ci fu presenza più o meno stabile di genovesi: in Corsica, Sardegna, Gibilterra ma anche Piemonte. Una variante particolare è la farinata 'bianca' a base di grano, molto meno diffusa e presente nell'area savonese.

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





È scopo dell'Azienda garantire il rispetto delle leggi in materia di lavoro, salute e sicurezza, nonché di assicurare la crescita, il coinvolgimento e la partecipazione di tutte le risorse umane.

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

Il territorio circostante offre numerose materie prime che arricchiscono la pasta Fiore di colori e di sapori. È cura del Pastificio preservare la natura, limitando l'impatto sul territorio e adottando un adeguato sistema di gestione dei rifiuti. L'impegno ambientale si traduce anche nell'adozione di pannelli fotovoltaici presso lo stabilimento produttivo, per consentire la produzione di energia pulita.

Agnesi è il più antico pastificio d'Italia, simbolo di eccellenza nella lavorazione del grano duro fin dal 1824. Una centenaria tradizione racchiusa nel simbolo di Agnesi, il veliero posto al centro del suo logo, pioniere della flotta di navi che salpavano dalla Liguria per raggiungere i luoghi dove si coltivava il grano duro considerato all'epoca il migliore del mondo. Come allora, ancora oggi Agnesi seleziona i migliori grani duri 100% italiani e li lavora con sapienza per ottenere una pasta ruvida e sempre al dente, in grado di trattenere al meglio i condimenti. Una pasta che nasce da passione, esperienza e ricerca della perfezione.

Quando gli ingredienti sono pochi, come nel caso della pasta, in cui impieghiamo solo semola di grano duro e acqua, la scelta di materie prime di altissima qualità è il primo passo per ottenere un risultato eccellente.

Per garantire la vera eccellenza abbiamo unito sapientemente tutte le caratteristiche specifiche dei singoli grani, portando sulle vostre tavole la ricchezza della pasta 100% italiana.

Principalmente CREUZA de MÀ produce il vero pesto genovese, un'eccellenza del territorio ligure, nostra mission è quella di divulgarlo. Ne abbiamo creato un confezionamento che ci consenta di mangiarlo sempre fresco "GLI SMERALDI" in monoporzioni surgelate. È la stessa ricerca e tradizione nei Sughi in cristalli che racchiudono tutti i "sapori e saperi" dei più noti condimenti della tradizione italiana accanto al pesto, carbonara, funghi porcini, amatriciana e 4 formaggi. L'innovazione è nel confezionamento pratico e veloce, la tradizione sta nella ricetta.

L'azienda sorge ad Arenzano, nell'area del "Parco del Basilico", la zona vocata alla produzione del basilico genovese DOP. La fedeltà alle ricette originali, la declinazione secondo i moderni canoni di utilizzo sono sempre al centro della nostra sperimentazione che si volge oggi anche a nuove frontiere del cibo di qualità.

Serre sul Mare
FERRARI & BRUZZONE

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

il Pesto di Pra’
BRUZZONE & FERRARI

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

Negli anni ha realizzato un’importante trasformazione e ammodernamento delle proprie strutture con l’obiettivo di ottenere maggiore qualità e sicurezza del prodotto, con particolare attenzione all’ambiente.

L’unicità del prodotto Il Pesto di Pra’ è parallela a quella dell’azienda, una storia di famiglia, fortemente legata al territorio e alle tradizioni, che guarda al passato e prospetta al futuro grazie all’utilizzo di tecnologie avanzate nel pieno rispetto del territorio e della tradizione contadina.

Artigiana Genovese

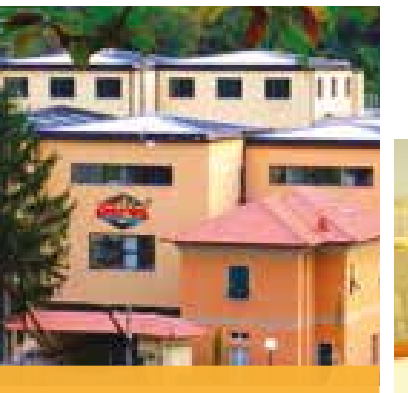
Artigiana Genovese nasce nel 1998, un’azienda a conduzione familiare che cresce grazie all’impegno dei due fratelli Marika e Simone Amadori. Una dedizione forte, che col tempo da origine ad un modello produttivo il cui obiettivo è realizzare pesto alla genovese e altre salse tipiche del territorio ligure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

Ci impegniamo costantemente affinché i consumatori possano godere di prodotti tipici del territorio ligure.

Il nostro pesto alla genovese, nelle sue varianti con e senz’aglio, rispecchia la ricetta tradizionale. Dal gusto delicato e dal colore verde intenso, questo condimento si fa portavoce di un’azienda legata alla tradizione e il cui obiettivo è diffondere la cultura culinaria del territorio.

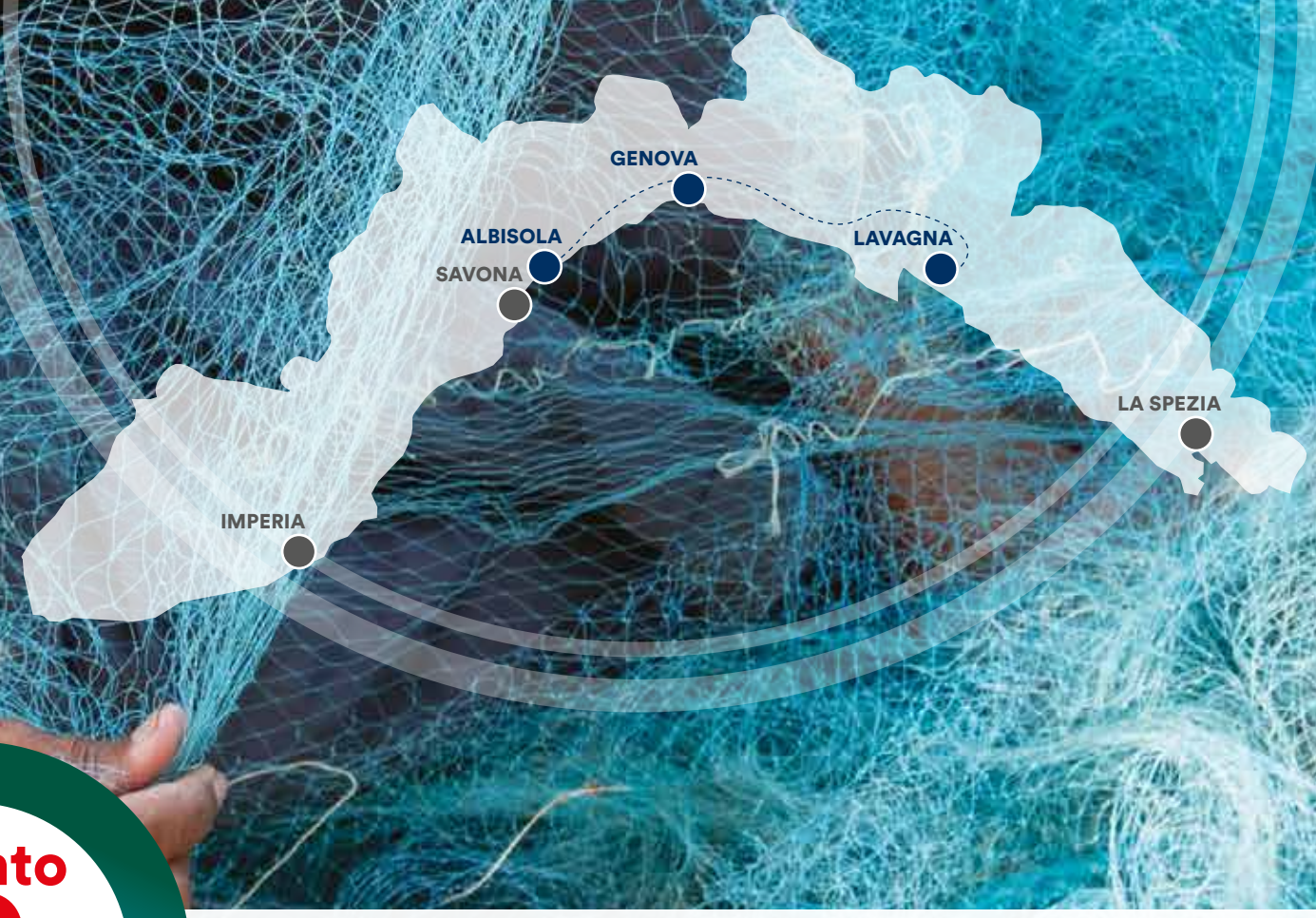
perla

La Perla ha puntato, fin dalla nascita, sulla qualità, genuinità e naturalità di prodotto: elementi che, da sempre, le vengono riconosciuti soprattutto da un mercato di nicchia, di fascia medio - alta. Giuliano Benazzi infatti, che della produzione alimentare ha fatto un motivo di vita, è stato promotore e presidente del 1° Consorzio Produttori Pesto Genovese, una realtà consolidata.
La nobile causa è la difesa del vero pesto ligure dalle incursioni della grande industria extraregionale, attraverso l’ottenimento della denominazione di origine protetta. La nostra produzione è seguita direttamente da una dottoressa esperta di qualità e ci affidiamo al supporto di un biotecnologo che segue ogni operazione produttiva sull’ingredientisca. La nostra gamma di pesto è conosciuta molto bene anche all’estero, grazie alla partecipazione delle fiere più importanti del mondo.



Aderiamo al Consorzio pesto Genovese che ci permette di essere tutelati tramite il bollino affisso su ogni etichetta di pesto, poiché segue una rigida disciplinare di produzione.

PESCE



sconto 20% sugli articoli dei produttori locali

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

ANTONIO VERRINI & FIGLI
First Class Seafood

Antonio Verrini & Figli opera da circa 50 anni nel mercato della distribuzione di prodotti ittici freschi, conservati e surgelati. Con sede a Genova, 5 filiali tra Liguria e Toscana, uno stabilimento dedicato alla lavorazione per lo stoccafisso e il baccalà, opera tutti i giorni dell’anno grazie a oltre 100 addetti diretti. Grazie alla qualificata rete di fornitori - locali, italiani- l’azienda garantisce il presidio della filiera, l’assoluta integrità dei prodotti grazie all’applicazione rigorosa della catena del freddo e la velocità di consegna.

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

La localizzazione del sito produttivo e delle procedure di allevamento consente di mantenere inalterata nel tempo l'elevata qualità ambientale evitando qualunque interferenza negativa, come dimostrano i numerosi studi scientifici svolti sul sito dal 2000 ad oggi.

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

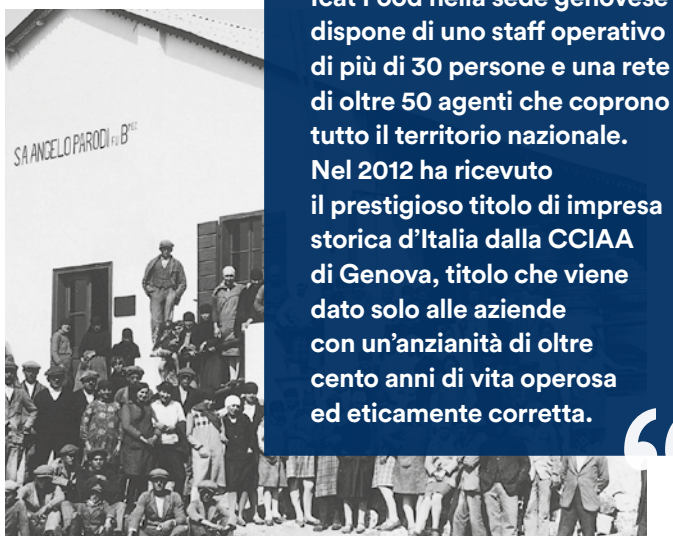
L'azienda occupa al momento 3 soci e 4 dipendenti, ed è ben radicata nel territorio. Le procedure adottate durante il ciclo produttivo fanno sì che si evitino impatti negativi sul territorio, come dimostrano i monitoraggi effettuati.

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

Il cuore dell'attività Olasagasti-Orlando si trova a Genova, città-porto sul Mediterraneo che per secoli è stata punto di riferimento di importanti scambi commerciali.

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

Icat Food nella sede genovese dispone di uno staff operativo di più di 30 persone e una rete di oltre 50 agenti che coprono tutto il territorio nazionale. Nel 2012 ha ricevuto il prestigioso titolo di impresa storica d'Italia dalla CCIAA di Genova, titolo che viene dato solo alle aziende con un'anzianità di oltre cento anni di vita operosa ed eticamente corretta.



IL FORNO

sconto 20% sugli articoli dei produttori locali

Quando si parla di panificazione e Liguria, il primo pensiero corre alla focaccia, regina indiscussa delle pause, dei pranzi veloci e protagonista di veri e propri riti di degustazione. Ogni località ha il suo particolare tipo di focaccia e gli estimatori ne sanno riconoscere il singolo forno dove viene prodotta che sia semplice, con rosmarino, cipolle, nobilitata dalla prescinseua (cagliata di formaggio) nella focaccia di Recco. È un alimento semplice, di base, nato per la comodità di trasporto e conservazione, specialmente nei viaggi in mare, dove poteva essere prodotta, con opportune varianti, direttamente a bordo.

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

**Tossini è un'importante realtà territoriale che occupa 200 persone.
Questo è motivo di forte orgoglio e di grande tutela dell'artigianalità, punto vincente dell'Azienda.
In un mondo in cui si perdono tradizioni e storia, è impagabile l'immenso impegno di Tossini che porta avanti, in un concetto di squadra, l'amore per la sua terra rendendola prestigiosa e conosciuta in tutto il mondo.**

Ode a Fugassa

Fugassa gustosa
te da mae goa golusa
o primmo amou du mattin.
ou so' ti t' accompagni vuentea
con un gottin gianco de vin,
no importa so vegne da cona o da sant' olseise,
basta co segge comme ti genuin e zeneize.
Mi te digo ancon che te a mae pasciun
che senza de ti no posso sta' e,
che ogni boccon che mando zu,
a le na benedission; e te mangio e te collo e no te mollo.
Fragrante da'o forno con a ciola o senza,
(devo dì in coscienza) che te mando in to mae cheu,
pe no di in ta pansa a bocconcin grasci
perché de pillucate no go pazienza!

(da "Poesie de Zena" di Ernesto Beraldo)

Traduzione per i foresti (forestieri)
Focaccia gustosa sei della mia gola golosa
il primo amore del mattino.
Lo so che tu ti accompagni volentieri con un bicchierino
di vino bianco, non importa se di Coronata o di Sant'Olcese,
basta che sia come te genuino e genovese.
Ti voglio dire ancora che sei la mia passione,
che senza te non posso stare e
che ogni boccone che mando giù
é una benedizione; e ti mangio e ti inghiotto
e non ti lascerò mai. Fragrante dal forno con la cipolla o senza,
(devo dire in coscienza) che ti mando nel mio cuore,
per non dire in pancia a grossi bocconi
perché di sbocconcellarti non ho pazienza!

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

Il nostro obiettivo è quello di continuare ad affiancare la tradizione a moderne tecnologie, aumentare la produzione curando in maniera particolare la qualità, l'organizzazione distributiva e mirando costantemente ad aumentare il valore aggiunto dei prodotti.

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

Il panificio Valle Roja risiede in una piccola frazione di Ventimiglia "Trucco" lo stabilimento per la lavorazione del pane richiede una forza lavoro di 16 dipendenti e distribuisce il pane con i suoi 10 furgoni in tutta la provincia di Imperia e con il secco fino a Savona.

L'azienda Grissini Zinolesi è attiva da più di 40 anni nel settore della panificazione artigianale. Tutti i nostri prodotti sono certificati VEGAN, usando solo OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. Novità 2018: le nostre Focaccine SEMINE® ovvero prodotte con 4 Farine e Semi NOBILI (con alte caratteristiche nutrizionali, di sali minerali e ricche di omega 3 e principi attivi positivi per il benessere della persona). Concludono la linea la tipica Focaccina Ligure croccante, una specialità della cucina ligure e i nostri storici Grissini da ricetta nata tanti anni fa a Zinola, in Provincia di Savona.

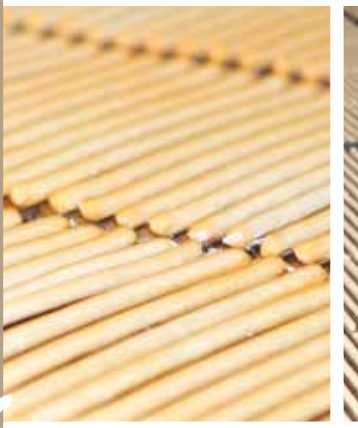
Abbiamo sempre attivi percorsi con le Istituzioni per il reinserimento lavorativo di nostri concittadini disoccupati e collaboriamo con Enti e SPRAR per offrire lavoro a richiedenti asilo politico e rifugiati: ad oggi abbiamo attive borse lavoro e tirocini con tre richiedenti asilo.

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

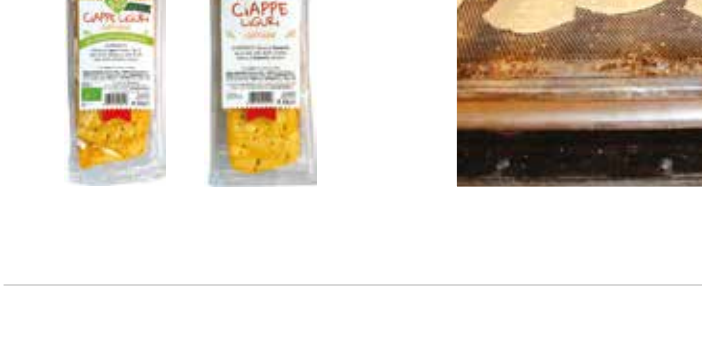
I nostri prodotti nascono dall´antica tradizione dei mastri fornai della Valle Argentina che, con una particolare lavorazione artigianale e con la sapiente miscelazione di ingredienti genuini dell´entroterra Ligure, riuscivano a racchiudere dentro sottili strisce di pan croccante tutto il sapore della buona terra. Noi oggi usiamo gli stessi procedimenti e gli stessi ingredienti, lavorando a mano ogni piccolo pezzo della nostra produzione.

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

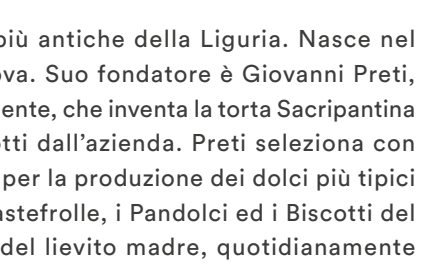
I nostri Grissini sono conosciuti a Genova come i Grissini della bandiera inglese, gli Stick the Bread King premiati fin dagli anni '60, che vantano una lunga durata e ingredienti genuini come l'olio di oliva e l'olio di girasole.
Tutti i nostri prodotti sono lievitati naturalmente con pasta madre e sono privi di lattosio e uova.



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



Fin dalla sua origine, ha operato nel territorio genovese trasformandosi da piccolo laboratorio di pasticceria in industria dolciaria strutturata. Negli anni ha anche partecipato a progetti di reinserimento nel mondo del lavoro di soggetti "deboli" dimostrando anche in questo ambito il proprio impegno sociale, iniziato dal fondatore e mai abbandonato negli anni.



Siamo un antico biscottificio artigianale prima noto come Biscottificio Foce. Oggi, tutti i nostri prodotti sono legati al mondo della pasticceria secca e fresca tipica. Siamo una piccola realtà e questo fa si che la freschezza dei prodotti sia sempre garantita. I nostri prodotti vanno dal pandolce genovese al biscotto del lagaccio ed ultimamente anche alla linea benessere con prodotti come biscotti sesamini, papaya e curcuma.

Bonaldo fa parte della realtà genovese dagli anni '50. Con gli anni sono state mantenute le antiche ricette che, pur adeguandosi ai tempi moderni, rispecchiano totalmente la tradizione dolciaria ligure.
Anche per questo motivo abbiamo vinto il diploma di "impresa di eccellenza ligure".
L'intera gamma dolciaria è prodotta a mano e questo garantisce il posto di lavoro a più persone.

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

Oltre 120 unità lavorative e produce ogni anno oltre 200.000 kg di pasticceria fresca ed oltre 600.000 kg di prodotto confezionato.
Tra questi ampia quota è riservata al Biscotto del Lagaccio per il quale Panarello è leader incontrastato in Liguria.
Panarello ha avviato importanti investimenti in ricerca e sviluppo per rendere i prodotti sempre più rispondenti alle esigenze nel rispetto della tradizione, della qualità reale e solo con l’utilizzo di ingredienti naturali.

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

Ogni decisione viene presa nel rispetto dell’ambiente e della società, l’occupazione e lo sviluppo avvengono in ambito locale.

Nata nel 1976, Bon Jour vanta una consolidata presenza nel mercato regionale, in particolare della Grande Distribuzione, dei prodotti da forno tra i quali Pandolce Genovese, Pasticceria e Brioches la cui lavorazione viene effettuata con ingredienti attentamente selezionati, seguendo gli antichi metodi della lievitazione naturale e utilizzando da sempre il lievito madre, conservato e mantenuto in vita giornalmente da oltre quarant’anni.

L’Azienda occupa oggi un numero di circa 15 addetti tra personale amministrativo e addetti alla produzione, la cui formazione è costantemente implementata anche grazie alla collaborazione con Consulenti esterni di alto profilo.
Dal 2017 si è realizzata una convenzione per la realizzazione del percorso formativo di alternanza scuola - lavoro con l’Istituto Alberghiero NINO BERGESE.

La Sassellese nasce nell’area appenninica dell’entroterra ligure al confine con il Basso Piemonte. Ricche di storia e di tradizioni, quelle del Giovo sono terre che si innalzano ripide alle spalle del mare fino ai 1287 metri del Monte Beigua, al centro dell’omonimo Parco Regionale.
Fin dalla metà dell’800 l’azienda proprietaria del marchio ha cominciato ad affermare la propria vocazione dolciaria con la produzione artigianale del tradizionale “amaretto morbido” e in seguito quella dei baci di Sassello, dei nocciolini, del pandolce, dei canestrelli e della loro versione mini, i canestrellini, da mangiare in un sol boccone.

Il canestrello, dolce dalla forma circolare “smerlata” sull’esterno e con un buco al centro, è ricoperto da uno strato di bianchissimo zucchero a velo. A base di pasta frolla e senza alcun conservante, il canestrello “La Sassellese” ha un’inimitabile friabilità molto gradevole al palato.
Realizzati in parecchie versioni, leggermente differenti per forma e dimensioni come accade sempre nelle produzioni artigianali, fanno parte della produzione “tipica” di molte località della Liguria.

Siamo un'azienda artigianale nata nel 1964 che da tre generazioni produce dolci della tradizione ligure. I nostri prodotti sono presenti sugli scaffali della COOP fin dalla nostra nascita e pertanto siamo tra i più vecchi fornitori COOP ex COOPERATIVA NEGRO.

La nostra azienda è attenta alle iniziative sul territorio e partecipa con donazioni di prodotti a sagre e feste locali.

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

Pirlo biscotti ha la propria sede all'interno del PARCO DEL BEIGUA (UNESCO GLOBAL GEOPARK), alcune specialità (canestrelli, olivotti, pirlotti, pandolce genovese fichi e noci) sono fregiate col marchio GUSTOSI PER NATURA che riconosce e valorizza le aziende del parco del beigua PROFONDAMENTE LEGATE AL TERRITORIO.

Il laboratorio artigianale DOLCEART snc di Bonsano Diego e Dellepiane Silvia è una piccola realtà nata 20 anni fa con lo scopo di creare prodotti dolciari artigianali legati alla tradizione ligure.
Ricette antiche, realizzate con materie prime di alta qualità, lavorazioni attente a garantire un prodotto sano e genuino. Il nostro cavallo di battaglia è il CAPORALE, a base di uova, farina e zucchero, impastato manualmente per dar vita a un prodotto soffice, buono e genuino adatto a essere gustato o utilizzato per la creazione di altri dolci.
In ogni nostro prodotto riusciamo a mixare la tradizione di un tempo con la tecnologia di oggi.

Il nostro laboratorio è collocato nel centro storico di un paesino dell'entroterra genovese con lo scopo di ridare luce ad un vecchio borgo abbandonato. Il nostro personale è formato da ragazzi giovani che hanno creduto in questo nostro progetto, sono cresciuti con noi ed ogni giorno si impegnano al massimo per portare avanti questa piccola realtà. Il nostro laboratorio non è solo un posto di lavoro ma una grande famiglia che crede in ciò che fa.

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

Nel Laboratorio il sig. Giuseppe Canepa, titolare della Pasticceria di Sambuco, si divide tra impasti che realizza grazie a macchinari moderni e la finitura del prodotto realizzato con la preziosa attività di propri collaboratori.

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

La Drago sposa sin da subito il concetto di genuinità e naturalezza iniziando ad usare per i suoi impasti olio o grassi vegetali mettendo al bando i grassi animali garantendo al consumatore un prodotto genuino e salutare. Tra le produzioni della Drago primeggia la focaccia disponibile anche nel formato a "tocchetti" in gusti vari gusti.

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

BISCOTTIFICIO
Orlando Grondona
SPECIALITÀ GENOVESI
DAL 1820

Al centro c'è il territorio: la Liguria. Una terra con asperità e aperture, rigore e poeticità. È in questi luoghi e sulle tradizioni locali che si sviluppa il lavoro della Famiglia Grondona dal 1820 ad oggi.

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

All'interno dell'azienda è presente un punto vendita dei prodotti e nel periodo estivo è in funzione l'agrigelateria aperta dal 1997. Nel 2015 è nato il progetto dell'Agrigelateria mobile, portare il nostro agrigelato nelle migliori via e piazze d'Italia.

Il gruppo Elah Dufour Novi, nato nel 1982, è rappresentato da quattro Marchi storici italiani. Elah produce Preparati per Creme da Tavola, Budini e Dessert e Toffè, Dufour produce Gelatine di Frutta, Caramelle e Gommose, Novi rappresenta il segmento del Cioccolato e Baratti & Milano è la voce della tradizione piemontese. I Marchi sono oggi in Italia ai vertici delle quote di mercato nei settori in cui operano. L'attività di produzione viene svolta in due Stabilimenti, Novi Ligure e Bra. Presidente del Gruppo è Flavio Repetto, Amministratore Delegato è Guido Repetto.

Il nostro Gruppo ha sempre sostenuto e sostiene attività importanti in Liguria: dal mondo giovanile, sponsorizzando attività sportive, a quello culturale, sostenendo teatri genovesi quali il Teatro Nazionale di Genova e il Carlo Felice.

Elah Dufour è impegnata anche nello sviluppo economico locale (fiere e manifestazioni) e nell'ambito della solidarietà aiutando associazioni che operano nel sociale.

La città di Savona può vantare una specialità dolciaria che racchiude nella sua confezione tutta la bontà e la passione di ben tre generazioni. Dal 1872, quando venne sfornata la prima caramella al miele dalla Fabbrica della famiglia Parodi, la produzione di caramelle della Ditta Aschieri prosegue sino ai giorni nostri con il passaggio di testimone a ben tre generazioni.
Un piccolo scrigno che propone delizie per ogni palato e "accompagna" per molti decenni la sua clientela in un percorso di caramelle all'eucalipto, alla goccia miele, propolis, digestive, frutta, sempre di inconfondibile qualità e ricercatezza nelle materie prime.

La storia dell'azienda iniziata nel laboratorio dove si inventarono le caramelle al miele diventate poi il vero marchio di fabbrica dell'impresa artigianale, continua ancora oggi. Siamo fornitori di una azienda equosolidale di Ferrara, Baum Cooperativa sociale, per la quale, realizziamo caramelle a base di miele dove però la materia prima viene fornita direttamente dal cliente, permettendo così, una filiera corta, tutelando il lavoro dell'uomo e la sostenibilità dell'ambiente.

CARAMELLE LAVAGETTI

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

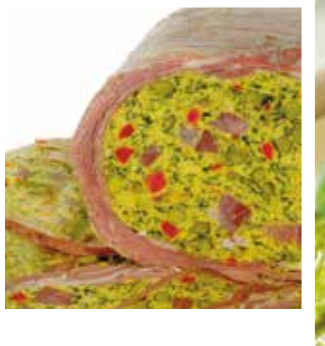
Le nostre caramelle sono cotte a fuoco diretto in maniera ancora del tutto artigianale.
Oltre agli aromi più selezionati, due soli ingredienti entrano in gioco: zucchero e sciroppo di glucosio.

LATTICINI GASTRONOMIA E SALUMI

sconto 20 %
sugli articoli dei produttori locali

La pastorizia e l'allevamento sono due attività storiche dei territori di confine fra Piemonte e Liguria: la disponibilità di ottimi pascoli in altura, le differenze climatiche fra zone contigue, in grado di permettere il pascolo per gran parte dell'anno hanno sviluppato percorsi di transumanza lungo la dorsale delle Alpi Marittime e degli Appennini che hanno determinato anche uno scambio di tradizioni culinarie e popolari.

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



L'azienda collabora con le scuole del territorio per stage formativi, continua la sua crescita assumendo personale del territorio ed anche persone appartenenti alle liste delle categorie protette.

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

La continua ricerca d'innovazione nel gusto ci consente di collaborare con realtà sul territorio promuovendone le tipicità dei salumi insieme al "Consorzio del Basilico genovese DOP", alla "Cooperativa A Resta" che produce Aglio di Vessalico - presidio Slow Food e a "Punta Crena" produttori di Pigato della Riviera Ligure di Ponente DOC.

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

Il Salumificio Federico Parodi ha rappresentato da sempre un importante riferimento per l'economia locale, offrendo un'occasione di impiego e di specializzazione per tanti abitanti del Comune impegnati stabilmente o stagionalmente, a cui si aggiunge il supporto all'indotto.

Formaggetta di Stella

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

L'azienda è stata rilevata da poco e le possibilità di sviluppo sono tantissime, dall'ampliamento del caseificio e dei terreni biologici allo sviluppo di prodotti come formaggi, yogurt e dolciumi.

Cooperativa Casearia Val di Vara

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

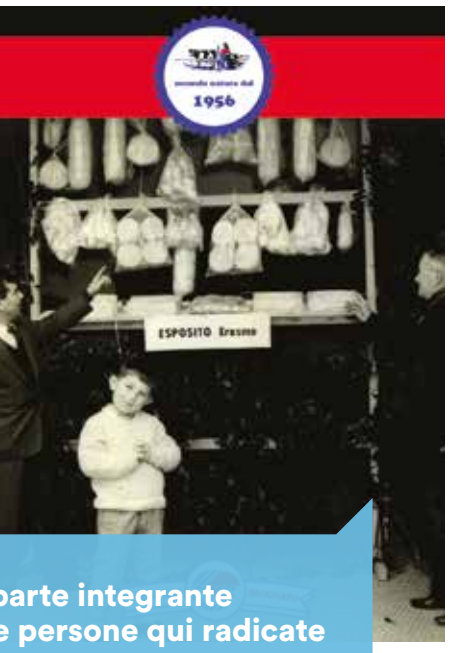
La Cooperativa ha 14 dipendenti diretti, nel 2014 l'Alta Val di Vara ha ottenuto il riconoscimento di primo Biodistretto italiano ad indirizzo zootecnico.

Nel nostro territorio operano oltre 100 aziende con certificazione Biologica, il comune di Varese Ligure è completamente autonomo con Energia Rinnovabile (Eolico), oltre il 60% del territorio di Varese Ligure ha la certificazione Biologica.

Caseificio Brugnato

- Brugnato (SP) -

Il caseificio Esposito nasce nel 1956 per opera del suo fondatore, Erasmo Esposito, che scelse con entusiasmo la splendida Val di Vara, comprensorio ideale dove collocare un'Azienda che trae dalla natura la materia prima e la sua identità. I nostri prodotti sono ottenuti da latte vaccino intero proveniente esclusivamente dalle zone Italiane. Inoltre nel lavorare i nostri prodotti non usiamo sostanze antimuffa e antifermentative.
Tutto ciò ci permette di garantire un prodotto che ha mantenuto negli anni caratteristiche di trasformazione naturali. Queste scelte non sono sicuramente facili in un mercato in cui spesso conta di più il prezzo della qualità ma, ora, i fatti sembrano darci ragione. Attualmente il mercato locale ci riconosce la serietà e la professionalità e nel momento in cui a livello nazionale si sono avuti problemi con la vendita di latticini i nostri prodotti sono stati richiesti ed apprezzati da una sempre maggiore clientela.



L'Azienda dalla sua nascita si è considerata parte integrante del territorio. Si è scelto di assumere sempre persone qui radicate e di formarle internamente tramandando le conoscenze che manteniamo da generazioni. Tutto il nostro personale è assunto a tempo indeterminato e lo consideriamo parte integrante della società. L'azienda ha supportato negli anni varie associazioni locali cercando di aiutare a mantenere vivo il paese.

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

Siamo impegnati con determinazione a promuovere la tradizione casearia ligure e la produzione lattiera della Val d'Aveto. Garantiamo un'assoluta cura e attenzione per tutti i nostri prodotti sottoponendoli a severi controlli di qualità durante l'intero processo di produzione e di stagionatura.

La Latte Alberti, storica azienda di famiglia con sede nel ponente ligure, confeziona e distribuisce il latte a marchio "Valli Genovesi": qualità della materia prima, legame con il territorio e sicurezza alimentare sono i valori principali dell'azienda dal 1948. La Latte Alberti ha la propria raccolta di latte in Piemonte e in Liguria e, con oltre 100 collaboratori, rappresenta una fra le prime realtà del settore lattiero caseario nel Nord Ovest. L'azienda distribuisce diversi prodotti caseari a marchio "Valli Genovesi" - stracchino, mozzarella, panna, e burro - di cui garantisce l'origine italiana della materia prima.

L'azienda aderisce al Progetto di Filiera con l'obiettivo di sostenere gli allevatori genovesi e di salvaguardare la produzione locale e il suo valore etico, sociale e ambientale per l'economia dell'entroterra ligure. www.progettodifiliera.it

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

Una realtà aziendale locale che continua a crescere grazie alla capacità di innovazione, alla qualità dei prodotti offerti, alla fedeltà ai valori della tradizione così forti perché nati e condivisi nel proprio territorio di appartenenza, ma soprattutto alle persone che lavorano insieme, con passione e competenza.

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

Frascheri SpA opera sul territorio di appartenenza con entusiasmo, responsabilità e impegno in termini di sostenibilità ambientale, favorendo l'occupazione locale presso i siti in cui opera e creando indotto.
Partecipa attivamente alla vita delle comunità locali promuovendo iniziative a favore della scuola, dello sport, dei giovani.

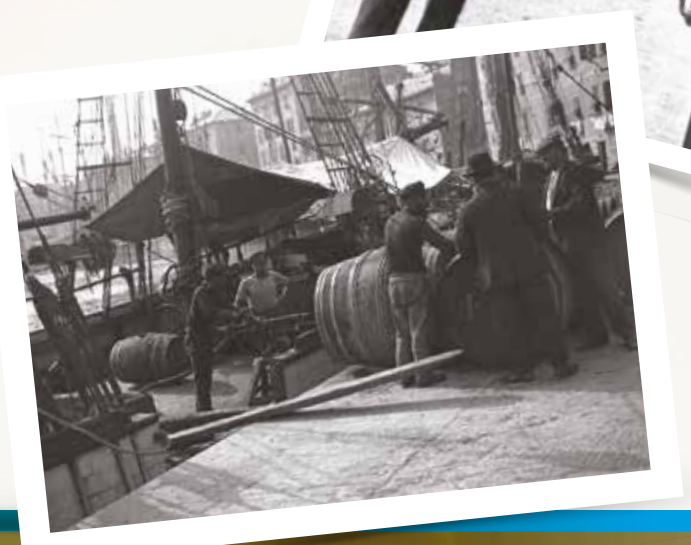
TONITTO 1939 S.P.A., oggi è guidata dalla terza generazione da Luca e Massimiliano Dovo. Tonitto negli anni si è specializzata in produzione di gelati ad alto valore aggiunto, come IL SORBETTO in Vaso PET gr 310 (vari gusti ricchi di frutta), che risulta essere ad oggi il più venduto nel canale GDO e il GELATO PREMIUM di Tonitto, prodotto con solo ingredienti di alta qualità (latte fresco italiano, panna fresca italiana, Yogurt fresco, materie prime selezionate) e proposto in Vasetto PET con la grande innovazione produttivo/tecnologica dei due strati.

Azienda molto radicata nel territorio ligure e genovese, con stabilimento sito dal 1997 a Genova-Campi.
Il sistema fotovoltaico installato, consente una riduzione annua di 150.000kg di CO2 in atmosfera.
I prodotti Tonitto sono Clean Label:
No additivi chimici, No Aromi artificiali, No Coloranti, No Grassi Idrogenati, No OGM.

VINO

sconto 20% sugli articoli dei produttori locali

La Liguria vanta storicamente vini pregiati, lodati anche dal Petrarca e da molti visitatori della nostra regione, anche se in realtà si tratta di un prodotto 'importato' dai romani che lentamente scalzarono l'altra bevanda alcoolica storicamente diffusa nei nostri territori: la birra, che aveva però il torto di rappresentare eccessivamente i costumi dei liguri conquistati, in quanto base di diversi riti sacri per le antiche divinità liguri. I nostri vini sono prevalentemente bianchi, dato che meglio si adattano ai nostri terreni, ma è possibile trovare cultivar rosse, grazie alla straordinaria varietà microclimatica.



DONNE DELLA TORRE

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

Le Donne della Torre uniscono nel lavoro quotidiano tante cose semplici ma fondamentali nella vita di ogni persona: razionalità, attenzione ed amore ai particolari sia estetici come di fondamento produttivo, educazione dei figli nel rispetto dell'essere umano e delle tradizioni.

IL VERO COROCHINATO

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

S.MARIA AL MONTE

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

Le dosi e le caratteristiche degli oltre trenta ingredienti sono rispettate con assoluto rigore attraverso un minuzioso controllo delle erbe e un arco di stagionatura e lavorazione di quasi un anno e mezzo.

Azienda Agricola San Dalmazio

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

I Vigneti
Sestri Levante
www.cantinebregante.it

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

L'Azienda è condotta da Simona Bregante e dal marito Sergio Sanguineti. Le uve che vinifichiamo provengono per la maggior parte dai conferitori del Tigullio e del suo entroterra contribuendo così al mantenimento del territorio, alla salvaguardia dei vigneti storici evitandone l'abbandono, e favorendone l'impianto di nuovi.

Viticoltori Ingauni

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

La Cooperativa ad oggi conta circa 198 soci iscritti e attualmente vengono vinificati all'anno circa 4500/4700 q.li di uve di cui il Pigato costituisce circa il 58% il Vermentino circa il 18% l'Ormeasco di Pornasio nelle varie tipologie circa il 10% il Rossese circa il 7% la Lumassina e i vini IGP e da Tavola il restante 7%.

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
AGRICOLTORI RIVIERA DEI FIORI

La Cantina Cooperativa è nata nel 1978 in seno alla Cooperativa Agricoltori Riviera dei Fiori da un'idea di piccoli produttori di fronte alle grandi problematiche relative al mercato vitivinicolo. Inizialmente la cantina si occupava esclusivamente della commercializzazione del vino, ma nel 1985 inizia a vinificare. Negli anni la cantina è cresciuta, in volume ed importanza (attualmente copre quasi il 20% della produzione totale della DOC Rossese di Dolceacqua), è maturata e si è ammodernata.

Con i suoi 30 soci la cooperativa si propone di salvaguardare il territorio dall'abbandono di campagne e vigne fornendo la possibilità ai piccoli produttori di uve di trovare una loro collocazione sul mercato.

DIBEVIT
Beer Lovers & Craft Pioneers

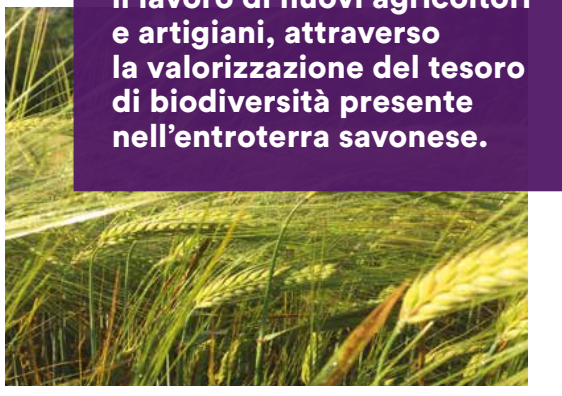
Abbiamo la passione per la birra. I nostri birrifici partner provengono da tutto il mondo purchè offrano nel loro portafoglio grandi birre, nella maggior parte dei casi considerate un riferimento nei diversi segmenti del mercato brassicolo internazionale. Il nostro obiettivo è cercare di offrire ai nostri clienti un'opportunità di crescita attraverso una consulenza a 360°: qualità dell'offerta, conoscenza del mondo birrario ed infine un'esperienza di acquisto/consumo distintiva.

Crediamo nella condivisione e nella crescita della cultura birraria, esprimiamo la nostra filosofia di lavoro e il nostro DNA attraverso partnership con i birrifici nazionali/internazionali, il supporto e la consulenza legate al mondo brassicolo ed infine i piani trade marketing dedicati ai nostri clienti.

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

Siamo partiti dalla coltivazione e dalla maltatura del nostro orzo, dalla sperimentazione dei luppoli dei nostri boschi, per arrivare all'acqua delle sorgenti del fiume Bormida e ai lieviti e agli aromatizzanti che esaltano e rimandano ai profumi delle nostre vallate.

Questo progetto vuole essere uno strumento che favorisca il lavoro di nuovi agricoltori e artigiani, attraverso la valorizzazione del tesoro di biodiversità presente nell'entroterra savonese.

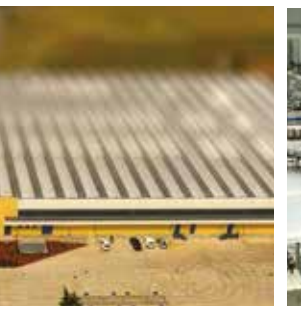


Abbiamo preso spunto da questo semplice concetto: unire il territorio e i suoi frutti con la genialità dei suoi abitanti per farne un'opera d'arte capace di conquistare il mondo. Oggi selezioniamo le migliori erbe aromatiche e il BASILICO Genovese D.O.P. della Liguria, dalla piana di Albenga, per ottenerne dalle foglie un delicato estratto naturale e realizzare bibite semplici ma di grande qualità, senza alcun colorante o conservante artificiale.

La nostra è una piccola realtà che vuole valorizzare le eccellenze del territorio Albenganese realizzando un prodotto di qualità, originale che rappresenti la nostra terra.

Polini Group è stata fondata nel 1967. L'azienda si è formata a livello famigliare e si è espansa a livello continentale. I principali marchi su cui si è concentrata l'azienda sono Vodka2Nite, venduta soprattutto nel Nord America ed estremo Oriente, mentre a livello nazionale il Limoncello Liberty e l'aperitivo Myspritz, lo storico Fernet Vittone, acquistato dalla famiglia Vittone di Milano, rilanciato poi sui mercati internazionali. Polini Group, negli anni '90, ha portato l'azienda ai vertici del mercato come produttore di etichette private con oltre 150 marchi registrati in Italia, di cui 20 registrati in oltre 35 paesi del mondo.

L'azienda Polini Group si impegna nella promozione dei suoi prodotti a livello nazionale. Nonostante la sede sia Lombarda l'azienda ha uno spiccato interesse per i prodotti liguri; i più rinomati sono: La Grappa dei Colli Liguri, la Grappa di Vermentino ed il Liquore Erba Luigia, di cui mantiene rigorosamente la tradizione nelle ricette.



ACQUA

sconto 20 % sugli articoli dei produttori locali

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

Alpi Liguri, la propaggine più occidentale delle montagne più antiche d'Europa. **Qui, a 1380 metri di quota, ad una temperatura di 6°, nel comune di Pian Latte, in Provincia di Imperia, nel cuore dell'area protetta del parco regionale, sgorga incontaminata l'acqua Santa Vittoria**.

Una rete sotterranea di tubazioni di acciaio inox, incanala l'acqua dalla sorgente allo stabilimento di Pornassio, immerso tra filari di viti e ulivi secolari, e le sue due linee di imbottigliamento dalla capacità produttiva di 30 mila bottiglie ora. Tutti i processi sono completamente automatizzati dall'imbottigliamento alla paletizzazione.

Nel corso degli anni la Santa Vittoria ha sviluppato un sistema produttivo ad alta qualità e flessibilità, in grado di rispondere con efficienza alle rinnovate esigenze dei consumatori. Santa Vittoria è un'acqua minerale Alpina, leggera e dal contenuto equilibrato di minerali ed oligoelementi.

Nel rispetto dell'ambiente, l'azienda ha attuato una politica di sfruttamento delle

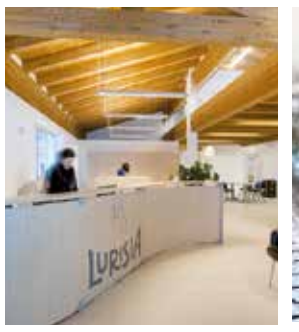
fonti di energia rinnovabili con un investimento nel settore fotovoltaico

che consente allo stabilimento di operare in un perfetto equilibrio energetico, riducendo notevolmente le emissioni di CO_2.

La Santa Vittoria sostiene il progetto Coop Ecocompattatori Coop & Riciclia

Lurisia firma le etichette di una tra le acque più salutari e leggere d'Europa e bevande originali e buone, che riportano in auge prodotti appartenenti alla storia dell'agricoltura italiana. Ci sono altre qualità e valori che ci rendono unici, come l'attenzione alla **tutela e alla promozione del territorio, l'utilizzo consapevole e sostenibile delle risorse. Investiamo nel benessere dei dipendenti, protagonisti dentro l'azienda e sul territorio.**

Un impegno quotidiano che ci ha visti nel 2015 vincitori del premio Welfare Index PMI come una delle aziende italiane più virtuose nel welfare.



Amiamo i territori dove nascono i frutti che rendono uniche le nostre bibite.

Con il Chinotto e la Tonica contribuiamo a salvaguardare dall'estinzione agrumeti unici al mondo. Scegliere i prodotti dei presidi significa sostenere piccole realtà contadine e vederle crescere. Come per i chinotti di Savona, Presidio Slow Food, passati, anche grazie a Lurisia, dalle 110 piante del 2006 alle oltre 1.500 nel 2013.

IL CAFFÈ

sconto 20% sugli articoli dei produttori locali

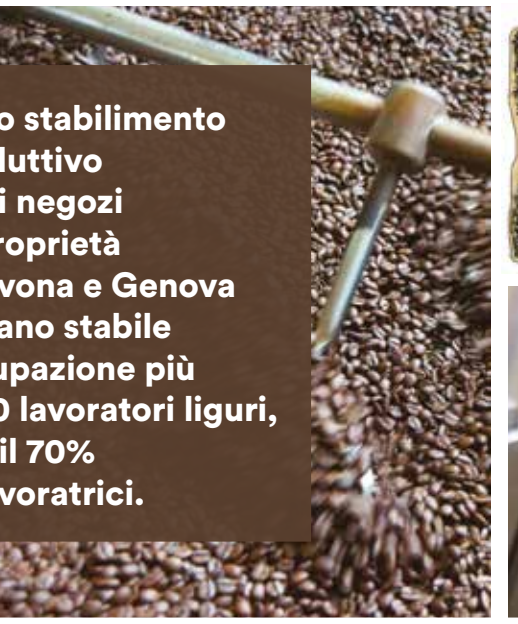
La Liguria ha da sempre un profondo legame con il caffè. Una relazione che risale alla seconda metà del Seicento, periodo in cui inizia la diffusione della bevanda in Europa. Un fenomeno non solo commerciale ma anche culturale, grazie alla diffusione delle botteghe e delle caffetterie – il primo caffè aperto a Genova fu quello del levantino Abram Babli nel 1661. Da allora, il porto è diventato un terminale privilegiato delle rotte mondiali della diffusione del caffè, un crocevia di merci e di persone, di migrazione, culture e usanze. Ancora oggi, i porti liguri rappresentano i principali approdi del caffè in Italia, con una fiorente attività caffeicola – torrefazioni di varie dimensioni, importatori e grossisti (i cosiddetti crudisti), case di spedizione specializzate nel settore.

Il porto di Genova è da sempre un importante centro di smistamento della migliore produzione mondiale di caffè. È per questo motivo che proprio a Genova fiorisce una «scuola» di specialisti della torrefazione. Tra questi, negli anni ’50, nasce la necessità di acquistare, lavorare e miscelare il caffè crudo: è così che vede la luce TAG, “Torrefattori Associati Genova”, della famiglia Boasi (Rostkafè 1903). Una torrefazione italiana proprietaria dei seguenti marchi: Caffe Boasi, Caffè Pera e RostKafé.
Tutti i marchi sono sul mercato rispettivamente da 88 anni (Caffè Boasi), da 65 anni (Caffè Pera) e da 115 anni (RostKafé). Attualmente la nostra produzione è di circa 5 milioni di kg di caffè all’anno, e siamo tra le prime aziende italiane produttrici di caffè.

«Da tre generazioni coltiviamo la passione per il caffè, con quella cura artigianale che rimane viva anche nel processo industriale più moderno: per noi investire sugli impianti produttivi, sul controllo qualità e sul servizio è una vera filosofia di vita» racconta Marco Boasi, Presidente.

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

Nello stabilimento produttivo e nei negozi di proprietà a Savona e Genova trovano stabile occupazione più di 30 lavoratori liguri, con il 70% di lavoratrici.



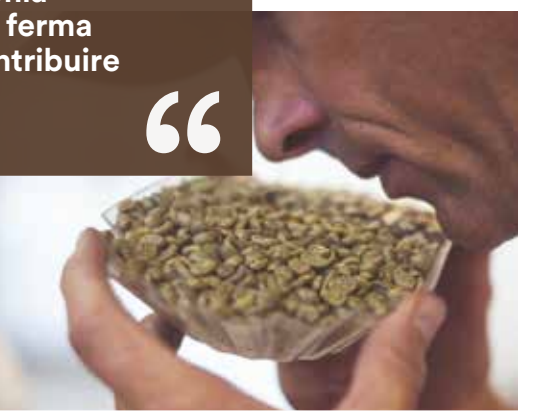
Storica torrefazione genovese che in oltre cinquant’anni d’esperienza ha acquisito una competenza e una sensibilità che le permettono, seguendo e controllando ogni passaggio della lavorazione, di assicurare un prodotto sempre raffinato, gustoso e costante.

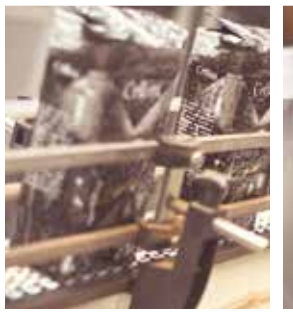
Dalla sua fondazione, ha operato e sviluppato la propria attività sul territorio genovese diventando uno dei più significativi rappresentanti dell’imprenditoria ligure.

Negli ultimi cinque anni il personale è aumentato del 100% passando dai 50 agli attuali 100 addetti.

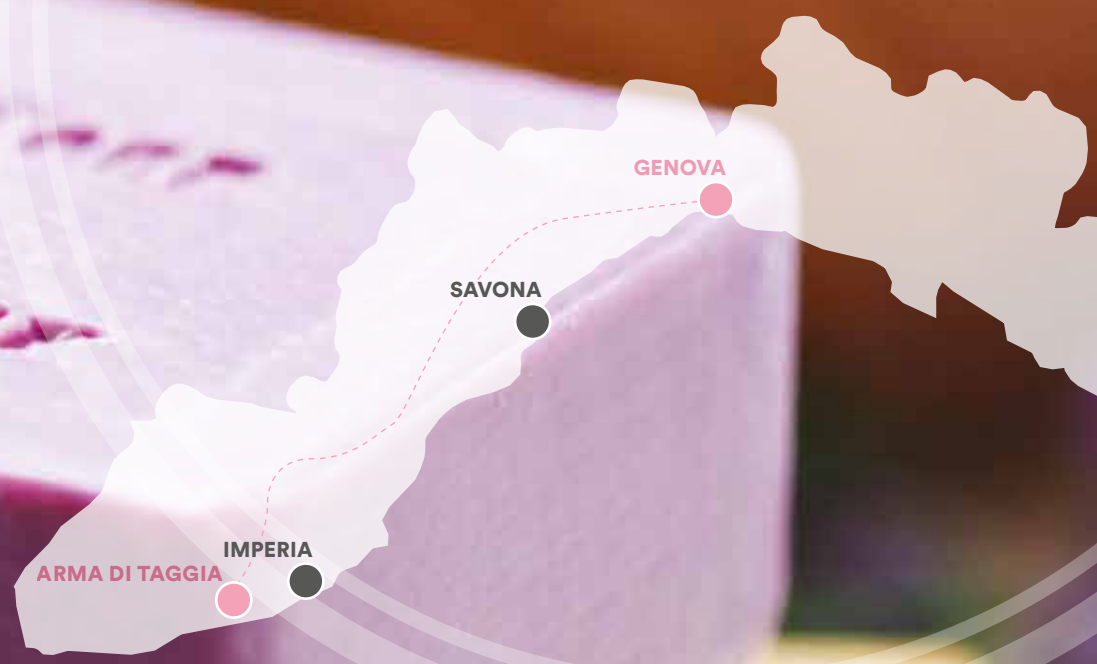
Genova ha da sempre un profondo legame con il caffè. Ancora oggi, il porto di Genova rappresenta uno dei principali approdi del caffè in Italia, con una fiorente attività caffeicola: torrefazioni di varie dimensioni, importatori e grossisti (i cosiddetti crudisti) e case di spedizione specializzate nel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

Cellini non dimentica le proprie radici. La scelta di costruire il nuovo stabilimento a Genova-Bolzaneto, testimonia il legame con il territorio e la ferma volontà della proprietà di contribuire allo sviluppo dell’economia locale e dell’occupazione.





CASA



sconto 20 % sugli articoli dei produttori locali

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

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

La qualità dei prodotti e dei servizi che offriamo è la prerogativa della nostra squadra, basata su valori forti e ben consolidati.

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

La saponaria è una pianta spontanea della famiglia delle Caryophyllaceae, a cui appartiene anche il garofano. Tra i principi attivi della pianta ci sono le saponine che sono contenute in tutte le parti della pianta ed in modo particolare nelle radici.

Gianasso nasce negli anni sessanta in Liguria come laboratorio in cui venivano prodotti saponi artigianali vegetali. Nel 1998, la svolta con la nascita del brand I Provenzali, leader e punto di riferimento nel mercato della Cosmesi Naturale. La mission: il miglior cosmetico sostenibile al miglior prezzo possibile.

Gianasso si impegna a selezionare fornitori italiani e a partecipare ad attività divulgative e formative sul territorio.

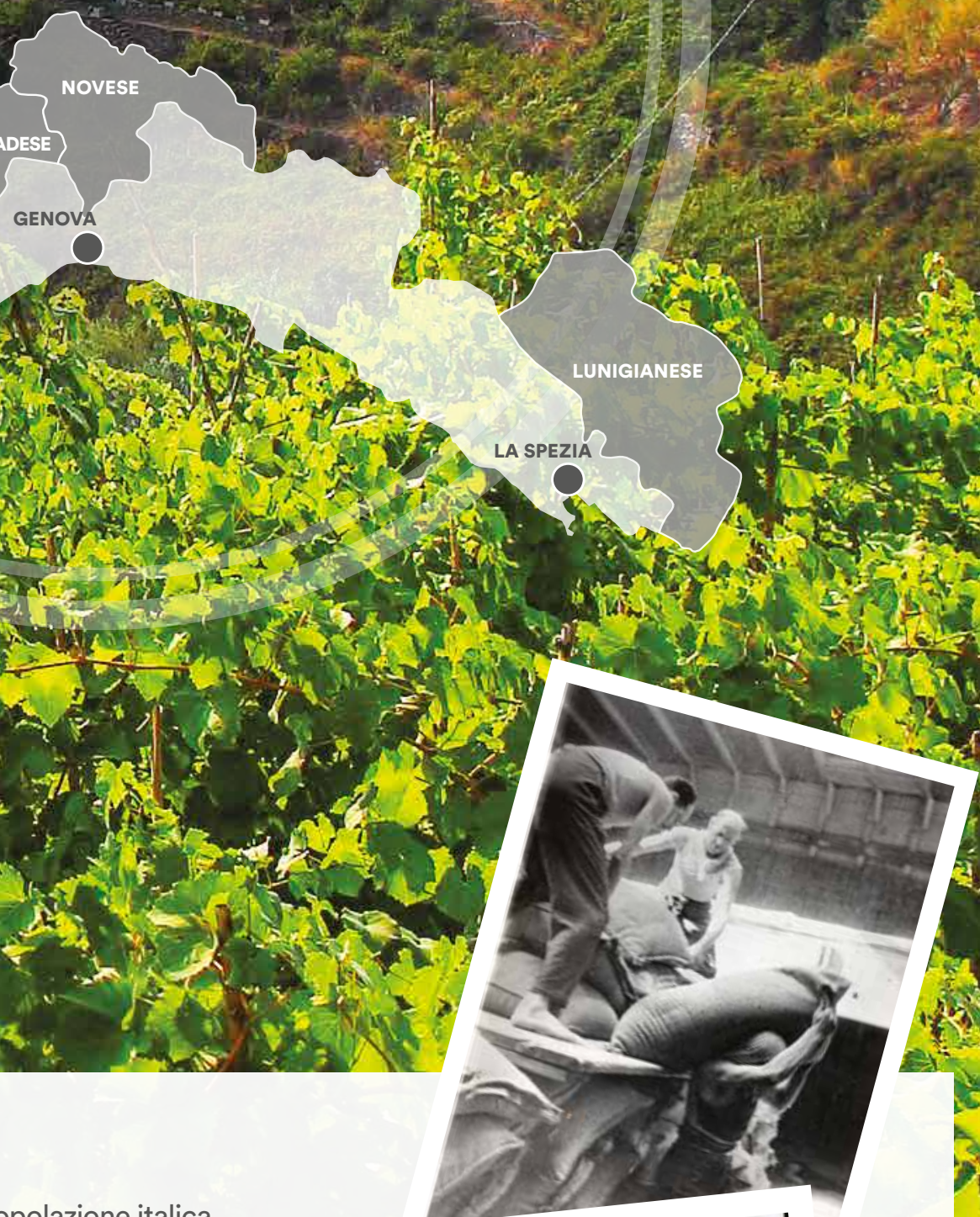
Nel 2010, inoltre è stato cofondatore della rete EticLab (promossa dalla Camera di Commercio di Genova), associazione che promuove l'idea e i valori della sostenibilità, un vero e proprio scambio tra aziende che dà vita a nuovi progetti per un futuro più sostenibile.

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

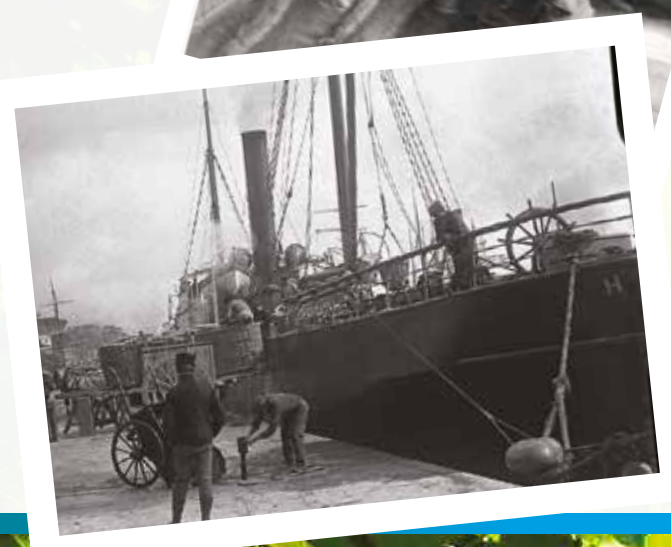
I SOCI E FORNITORI florovivaistici di Florcoop sono produttori di Fiori, Fronde recise e Piante in vaso. Sono in totale 1.102, di cui 779 soci e 323 fornitori esterni non associati. L'80% del prodotto acquistato o conferito da soci è di origine italiana (ben il 60% di origine ligure).

PRODOTTI DELLE TERRE

LUNIGIANESI, MONREGALESI, OVADESI, E NOVESI



sconto 20 % sugli articoli dei produttori locali



Il popolo dei Liguri è da considerarsi la più antica popolazione italica di cui se ne conosca l'esistenza già prima degli stanziamenti delle migrazioni indoeuropee e delle colonizzazioni di popoli del Mediterraneo.

Fin da epoche molto antiche si sviluppano le relazioni con territori confinanti: a levante con la Lunigiana, al centro nord con l'Oltregiogo Ovadese Novese e a ponente con il Monregalese.

LUNIGIANESE

L'estremo levante è storicamente luogo di scambio di prodotti e tradizioni con una realtà per certi versi diversa dall'universo ligure. Questo si traduce con un arricchimento dei piatti, una commistione fra condimenti tradizionali con il pesto, qui spesso gustato con i testaroli, alla presenza di salumi di tradizione toscana riadattati alla produttività delle nostre terre.

Pastificio La Spiga di Grano

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

Grazie all'impiego di materie di prima qualità e al metodo artigianale di lavorazione il Pastificio "La Spiga di Grano" è in grado di soddisfare le esigenze di qualsiasi cliente.

QUI QUALITÀ LUNIGIANA TUSCANY-ITALY

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

I sapori, i profumi e la qualità dei prodotti genuini della nostra terra, si fondono all'interno di un singolo marchio tematico collettivo, ricco di elementi di unicità che lo rendono forte e inconfondibile. Un brand che si propone di raccontare la storia di un popolo, di una terra antica e misteriosa; un marchio che diventa vero simbolo della cultura apuo-lunigianese.

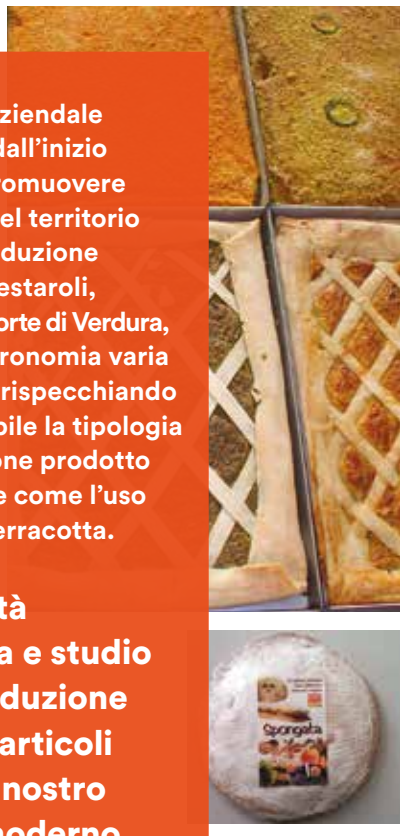
Gli Arcibuoni sapori di liguria

Gli Arcibuoni Srl, costituita nel 2012 da una compagine sociale con esperienza professionale maturata in oltre trent'anni nel settore ittico e vegetale, produce prodotti sia a lunga che a breve conservazione, quali sughi, condimenti ed antipasti e si pone come obiettivo quello di coniugare tecnologia e tradizione Mediterranea attraverso la realizzazione di una gamma di ricette che possano soddisfare tutte le esigenze di gusto del consumatore finale.
La Società Gli Arcibuoni Srl è CERTIFICATA BRC e IFS utilizza uno stabilimento completamente nuovo.

Gli Arcibuoni Srl è composta da 10 dipendenti ed è l'Azienda di riferimento sia per i Pescatori che per gli Agricoltori.

Prodotti tipici sono la mesciua, il pesto di mare, i muscoli spezzini in olio tutti sterilizzati senza additivi chimici aggiunti per poter mantenere gusti e sapori originali.

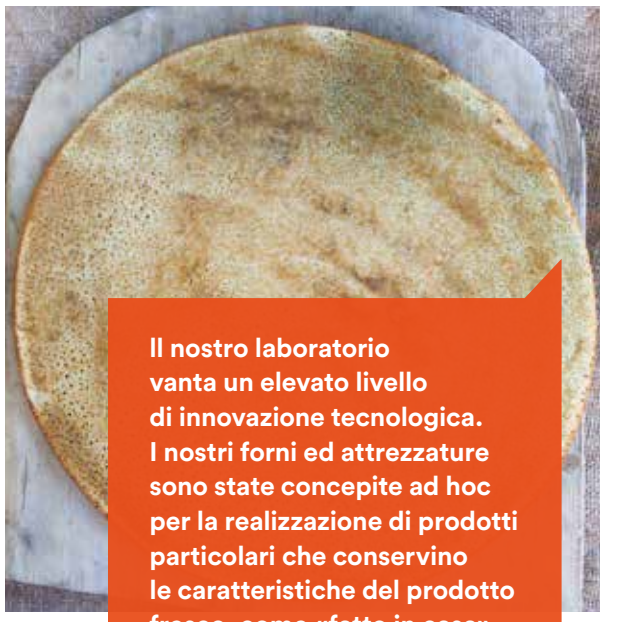
Lunigiana Alimentare, nome dell'azienda proprietaria del marchio Lunigiana in Tavola, nasce nel 1992 per opera di Domenico Bonfigli (amm.re aziendale) e del figlio Nicola (dedito alla parte commerciale) come piccolo laboratorio dolciario a conduzione familiare con due dipendenti, sito in un paesino del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



Obiettivo aziendale è stato fin dall'inizio quello di promuovere i prodotti del territorio tramite produzione diretta di Testaroli, Panigacci, Torte di Verdura, Salse, Gastronomia varia e Dolciario rispecchiando il più possibile la tipologia di lavorazione prodotto tradizionale come l'uso di testi in terracotta.

Un'attività di ricerca e studio sulla produzione di nuovi articoli adatti al nostro tempo moderno.

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



Il nostro laboratorio vanta un elevato livello di innovazione tecnologica. I nostri forni ed attrezzature sono state concepite ad hoc per la realizzazione di prodotti particolari che conservino le caratteristiche del prodotto fresco, come «fatto in casa». Tali forni sono stati però studiati per poter rispondere alle moderne richieste del mercato, con possibilità di elevati volumi. L'azienda conta attualmente sull'operatività di 10 persone.

La Zanini Alimentare è un'Azienda Ligure specializzata nella produzione di Prodotti Tipici Liguri surgelati come la Farinata di Ceci, la Focaccia al Formaggio e la Pizzata Ligure. Nata nel 2010 da un idea di 2 amici è diventata in pochi anni un riferimento nel mercato dei prodotti da forno salati per la qualità dei suoi prodotti.

La filosofia Aziendale è attenta al territorio, allo sviluppo dello stesso e della sua occupazione. Situata nel Comune di Sarzana impiega 17 persone tra addetti alla produzione,personale di ufficio e personale commerciale. Particolare attenzione e cura la pone alla ricette dei suoi prodotti affinche rispecchino fedelmente le vecchie ricette liguri.

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

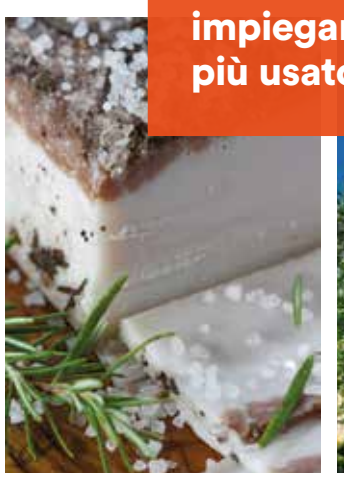
La ricerca costante di materie prime pregiate e l'utizzo della lievitazione naturale con lievito madre caratterizzano ancora oggi la produzione della nostra azienda.

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

Il salumificio, che si colloca in posizione strategica tra le 5 Terre e la Val di Vara, volge il suo sviluppo produttivo verso il territorio cui è fortemente legato, come si desume dal nome stesso. L'impegno dei titolari e dei collaboratori mira ad una promozione dei prodotti che nascono dalla tradizione locale, ma che trovano, grazie alla loro genuina ricetta, consensi da tutti i palati.

Impresa dedita alla produzione di salumi tipici. L'azienda dispone di due siti produttivi nel paese di colonnata per la sola produzione del lardo di colonnata igp e la "vergazzata", pancetta tesa salata anch'essa nelle conche di marmo. Dispone inoltre, di una struttura per la produzione di salumi locali come il salame con lardo di colonnata igp, la pancetta, "il bianco" che e' il lardo in conca di marmo confezionato in tranci di peso variabile e in busta preaffettato, oltre ad altre specialita'del territorio.

Il turismo organizzato, oltre alle visite guidate alle cave di marmo, prende d'assalto le piccole botteghe di souvenir e di degustazione; ristoranti tipici rispolverano, proponendole in chiave moderna, vecchie ricette, impiegando spesso il lardo che è il salume più usato nel luogo.



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

Negli ultimi anni è stato incrementato il numero di addetti alle lavorazioni, insegnando ai suoi dipendenti non solo la manualità nel senso stretto, ma anche la passione per le ricette tradizionali dell'entroterra ligure.

A distanza di trent'anni dalla nostra nascita, ci presentiamo oggi come un'azienda omogenea, organizzata ed estremamente dinamica nel comprendere le esigenze del cliente ed assecondarle. La nostra flessibilità ci ha permesso negli anni, oltre che a contraddistinguerci,di ottenere risultati di tutto riguardo, spingendoci sempre piùal progredire e al migliorarci. L'azienda dal punto di vista direttivo viene gestita dalla Famiglia Vezzi, a sua volta supportata da validi collaboratori. La struttura commerciale è sempre attenta a individuare sul mercato nuovi clienti per ampliare il proprio portafoglio.

La Poliartigiana Srl nasce nel 1992 da un'idea di Marco Vezzi, cresciuto in un ambiente dinamico come quello del commercio ittico al dettaglio, fortemente impermeato sulle tradizioni marinare e tradizionalmente cultore della buona cucina ha fatto suoi quei sapori e quei gusti del territorio ligure.

La Cooperativa fondata nell'anno 1983 da 70 soci mitilicoltori tutti allevatoridel Golfo della Spezia, si prefigge di valorizzare e commercializzare il frutti di mare autoctoni del mare Ligure, con particolare riguardo al " Muscolo della Spezia", prodotto coltivato nei nostri impianti dalla fine del 1800. L' Azienda, grazie alla vicinanza delle più importanti piattaforme commerciali e dei mercati nazionali è in grado di consegnare il prodotto freschissimo nella stessa giornata di confezionamento.

La Cooperativa nell'ultimo decennio ha ringiovanito la sua compagine sociale, mantenendo oltremodo i livelli occupazionali nonostante la crisi che ha colpito l'economia italiana. L'azienda è da sempre in prima linea per sostenere manifestazioni o associazioni che hanno come vocazione il volontariato e la solidarietà.

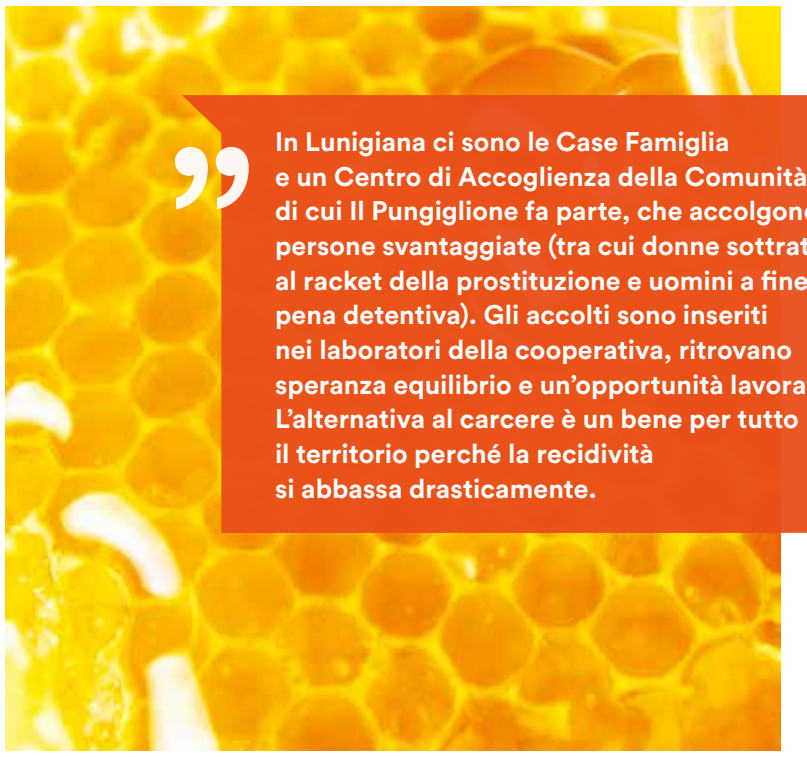
La Italcaffè SpA è una industria di torrefazione caffè con stabilimento ed uffici a Ceparana in provincia della Spezia. L'azienda è stata fondata nel 1969 e conta su quasi 50 anni di esperienza nella torrefazione e miscelazioni di caffè pregiati. La sua attività consiste nell'importazione del caffè verde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

Durante la sua attività l'azienda ha conseguito per ben due volte nel 2010 e nel 2012 la GOLDEN MEDAL dall'Istituto Internazionale degli Assaggiatori del Caffè.

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

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

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



In Lunigiana ci sono le Case Famiglia e un Centro di Accoglienza della Comunità, di cui Il Pungiglione fa parte, che accolgono persone svantaggiate (tra cui donne sottratte al racket della prostituzione e uomini a fine pena detentiva). Gli accolti sono inseriti nei laboratori della cooperativa, ritrovano speranza equilibrio e un'opportunità lavorativa. L'alternativa al carcere è un bene per tutto il territorio perché la recidività si abbassa drasticamente.

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

Nell'immediato entroterra (la Val di Vara), un variegato ambiente floristico che muove dall'erica e dall'acacia per estendersi al castagno.

Tutto ciò permette di regalare al nostro miele un profumo unico che soltanto la macchia mediterranea è in grado di donare.

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

Nel tempo l'azienda ha promosso la creazione del lavoro e l'occupazione in agricoltura cercando di far conoscere ai consumatori il ritmo delle stagioni e della natura
con l'obiettivo di cercare di essere il punto d'incontro tra il mondo della produzione locale e quello del consumo in grado di offrire ogni giorno prodotti freschi, sani e di ottima qualità garantendo i consumatori sull'origine dei prodotti.

ARRIGONI

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

Lavorare in Liguria è come rappresentare idealmente la storia in un teatro odierno, lavoro di pazienza, di fatica, ancora e ovunque fatto quasi esclusivamente a mano.

Chi si rivolge a questi prodotti dovrebbe aver bene in mente le immagini dei luoghi, aver consapevolezza di cosa può significare coltivare la vite e mantenere un paesaggio protetto che il mondo intero ci invidia.

CANTINA CINQUE TERRE

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

La Cooperativa nell'ultimo decennio ha ringiovanito la sua compagine sociale, mantenendo oltremodo i livelli occupazionali nonostante la crisi che ha colpito l'economia italiana. L'azienda è da sempre in prima linea per sostenere manifestazioni o associazione che hanno come vocazione ilvolontariato e la solidarietà.

FRANTOIO LUCCHI & GUASTALLI

Nata come azienda agricola nel 1995 a Santo Stefano di Magra - La Spezia, dalla passione per l'olivo e per l'olio dei fondatori di cui porta il nome, la Lucchi e Guastalli è storicamente la prima azienda ligure a produrre Olio DOP "Riviera Ligure". L'azienda punta a realizzare prodotti unici tramite l'impiego di tecniche a basso impatto ambientale. In azienda si svolgono attività culturali e formative sull'olio di oliva, corsi di formazione per assaggiatori, visite guidate agli oliveti e al frantoio, condotte dal Dott. Agronomo Marco Lucchi, assaggiatore e Capo Panel della APOL di Genova.

L'azienda è da sempre vocata all'innovazione, alla ricerca della qualità e della compatibilità ambientale.
Il frantoio utilizza un impianto continuo a risparmio d'acqua. La lavorazione è a freddo in gramole a ridotto tasso di ossigeno. L'impianto ecologico ricicla i sottoprodotti: il nocciolino è destinato al riscaldamento, la sansa è avviata a produzione di energia elettrica in impianti a biogas.

MONREGALESE

Sin dal Medioevo mercanti e contadini piemontesi, percorrevano queste strade commerciali per portare le loro merci in Liguria: partivano Savona e Imperia verso il Monregalese a bordo dei carri, trainati da buoi o cavalli, venivano trasportati vino, formaggi, patate e granaglie, mentre al ritorno riportavano a casa olio di oliva, acciughe e soprattutto il sale, prezioso per la conservazione degli alimenti. La Liguria rappresentò il centro commerciale più importante durante tutto il Medioevo e ancora oggi gli scambi commerciali ed enogastronomici accomunano le popolazioni di confine

La Famiglia della Pasta

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

La famiglia della pasta ha radici fortissime nel territorio. La scelta delle materie prime privilegia prodotti a km 0: uova fresche da galline allevate a terra, farine macinate a pietra, carne bovina di razza Piemontese certificata e specialità casearie DOP. L'azienda attinge al bacino monregalese ogni risorsa lavorativa, rafforzando di anno in anno il dialogo con le istituzioni scolastiche.

Beppino Occelli

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

I nostri formaggi di montagna, grazie alla cura costante dei mastri stagionatori, riposano e maturano a lungo su assi di legno che ne sviluppano il gusto e ne arricchiscono la struttura.

Salumificio MARCHISIO

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

Il Salumificio Marchisio mantiene un forte legame con il territorio scegliendo produzioni tipiche del Cuneese e delle Langhe e utilizzando ingredienti di qualità delle migliori provenienze.

Le carni di suino provengono da allevamenti di filiera controllata per garantire l'origine degli animali nati ed allevati in provincia di Cuneo e nutriti con cereali di prima scelta.

S.Bernardo

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

Da maggio 2015 S.Bernardo ritorna italiana al 100%, entrando a far parte della "famiglia" Montecristo, gruppo con una lunga tradizione del beverage, che ha investito importanti risorse nella tecnologia, nell'innovazione e nell'occupazione per gli stabilimenti di Garessio e Ormea.

OVADESE E NOVESE

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

Centrale del Latte Alessandria e Asti

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

Passione, qualità, attenzione al benessere animale e responsabilità sociale sono i valori che muovono Centrale. L'azienda assicura un'occupazione stabile a 54 dipendenti e oltre 60 distributori. Da sempre impegnata a sostenere il territorio in cui opera, Centrale fornisce sostegno continuativo a oltre 20 organizzazioni di volontariato per fronteggiare l'emergenza alimentare, partecipa a programmi di educazione alimentare e sponsorizza eventi culturali e sportivi.

Il favorevole legame tra la Centrale e la Liguria dura dal 2011, quando l'azienda ha preso in gestione lo storico marchio della Centrale del Latte di Savona e il più recente Latte MU, per poi acquisirli nel 2015. Oggi Latte MU è diffuso in quasi 1.000 esercizi commerciali.

LO SCONTO 20% NON INCLUDE IL LATTE FRESCO

TreRossi OVADA

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

Il Biscottificio TreRossi fonda la propria politica aziendale sul rispetto e la valorizzazione del patrimonio umano e del territorio.

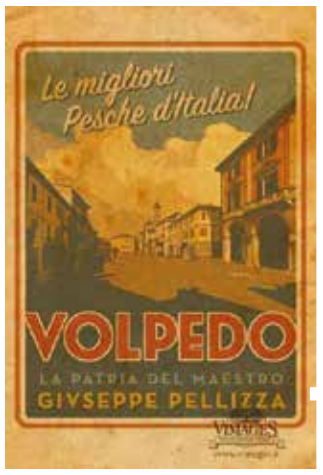
Moccagatta dal 1908

Correva l'anno 1908 quando Rocco Moccagatta decise di inizare a produrre pasta in un piccolo laboratorio di Ovada."Fatta a regola d'arte" era il suo motto.Le forme della pasta, dal lui studiate nei minimi dettagli, i primi cataloghi fatti dipingere a mano e l'estetica industriale erano per lui oltre che ragione di vita, una vera e propria forma d'arte. Nel 2018, a 110 anni dalla fondazione, Pasta Moccagatta viene prodotta in un moderno stabilimento con la stessa passione del primo giorno, la stessa attenzione ai dettagli, alla qualità e la volontà di essere al fianco e partecipi dell'arte in tutte le sue forme.

Garantiamo una filosofia del lavoro in cui le relazioni tra le persone si basano sul rispetto reciproco. Lavoriamo in un ambiente di coesione e di fiducia, promuovendo il nostro territorio e i produttori locali.

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

Stiamo portando avanti un progetto sperimentale per tutelare le preziose api con l'obiettivo di integrare le normali pratiche agronomiche con la conservazione, il ripristino e la tutela della biodiversità.



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

Everton è una realtà che nasce a Genova, profondamente radicata nel suo territorio, come dimostra la scelta dei suoi nuovi brand ambassador, Davide Mumolo e Cesare Gabbia, due giovani promesse della Nazionale Italiana di Canottaggio, che testimoniano il legame tra benessere, sport e sana alimentazione; valori in cui l'azienda crede fermamente.

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

L'azienda BELLATI nasce nel 1919, la mission è sempre stata la cura e la salvaguardia della fertilità del territorio pulito affinché possa essere utilizzato anche dalle generazioni future. L'azienda si avvale della collaborazione di lavoratori di altre nazionalità che trasferiscono esperienze e valorizzazioni culturali reciproche di alto profilo.

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

L'intero iter di produzione dei nostri vini segue regole precise nel rispetto dell'ambiente e del territorio. Dalla vigna curata solo con concimi organici e seguita da un attento agronomo alla raccolta manuale dell'uva fino alla vinificazione in cantina con un esperto enologo, i vini dei Turri sono garanzia di un prodotto tipico del territorio e di alta qualità.

SOSTEGNO A TUTTO CAMPO

Per Coop Liguria valorizzare il territorio non significa solo vendere prodotti locali. Significa anche raccontarne la storia e le tradizioni; salvaguardare l'ambiente; tutelare il patrimonio artistico e paesaggistico della regione; sostenere le iniziative solidali, aggregative e culturali promosse dalle associazioni e dalle Istituzioni locali.

In campo ambientale, Coop agisce su molteplici fronti: sfrutta tutte le tecnologie volte a ridurre l'impatto ambientale dei punti vendita; gestisce i rifiuti in maniera virtuosa e se possibile li trasforma in risorse, donando le eccedenze alimentari alle associazioni del volontariato; lavora per ridurre gli imballaggi dei prodotti, utilizzando materiali riciclati o sostenibili; si impegna per educare i ragazzi delle scuole e i cittadini all'adozione di comportamenti più virtuosi.

Nell'ambito dell'Associazione Tempo Libero, la Cooperativa promuove programmi di attività che favoriscono l'aggregazione sociale e propongono contenuti coerenti con i valori Coop, tra i quali la conoscenza e la valorizzazione del territorio ricoprono un ruolo di rilievo. Con il programma 'Camminiamo Insieme' Coop Liguria porta ogni anno centinaia di persone alla scoperta dei sentieri dell'entroterra ligure; con 'Coop Incontri' fa conoscere angoli nascosti della Liguria e ne valorizza il patrimonio artistico e culturale; con 'Corsi & Percorsi' offre un mix di cultura e informazione, dando ampio spazio alla conoscenza delle tradizioni locali e dei prodotti del territorio.

Ogni anno la Cooperativa propone alle scuole di ogni ordine e grado un ampio programma di attività didattiche gratuite che registra più di 25 mila presenze tra bambini e ragazzi. Tra queste, il progetto 'Banca delle tradizioni', attivo da quasi vent'anni, che ha portato alla pubblicazione di 13 volumi sulle ricette dimenticate di diverse aree della Liguria (Lunigiana, Spezzino, Albenganese, Imperiese, Riviera e Parco del Beigua, Levante genovese, Valpolcevera, Valbisagno, Val Trebbia) e dei territori immediatamente limitrofi come Ovadese e Monregalese.

La Cooperativa, infine, investe ogni anno centinaia di migliaia di euro nel sostegno alle iniziative culturali più importanti realizzate dai Comuni liguri – come i Festival della Scienza, della Mente e della Comunicazione; il Festival Suq; il Premio Andersen – e contribuisce alla realizzazione di moltissime iniziative grandi e piccole promosse dalle associazioni locali.

Quanto alla solidarietà, Coop Liguria non fa mai mancare il proprio supporto alle associazioni del volontariato, che aiuta sia attraverso il progetto 'Buon Fine', destinando alle persone in difficoltà i prodotti non più vendibili dei propri punti vendita, sia organizzando le raccolte solidali 'Dona la spesa', grazie alle quali, ogni anno, vengono donate da Soci e clienti tonnellate di generi di prima necessità.

coop Liguria

DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO