

REFERENZA	AZIENDA	LUOGO DI PRODUZIONE	IMMAGINE	PREZZO	CATEGORIA	DESCRIZIONE	PORTO DI ACQUISTO
VINO CINQUE TERRE DOC							
<p>Descrizione</p> <p>Il Vino Cinque Terre è prodotto nell'Area del Parco Nazionale delle Cinque Terre in una zona di particolare pregio e straordinaria bellezza, dichiarato dall'UNESCO "Patrimonio mondiale dell'umanità". Un paesaggio "monumento", modellato da generazioni di "eroici" agricoltori che hanno trasformato questo territorio a picco sul mare in piccoli terrazzamenti con la coltivazione della vite. Una viticoltura dai costi elevati e dai grandi sacrifici, ma prodiga di soddisfazioni che ha saputo coniugare novità e tradizione con un vino conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo è intenso con note di salvia e macchia mediterranea. Si abbina bene ai frutti di mare e ai piatti di pesce, ottimo come aperitivo. Va servito ad una temperatura di 10-14°C.</p>							
Vino Cinque Terre DOC	Cooperativa Agricoltura di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso Loc Groppo Sconto 10% 19017 Riomaggiore email: info5t@cantinacinqueterre.com Tel 0187920435	Cinque terre		€ 13,50 cad	vino	VINO CINQUE TERRE DOC <i>confezione cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13% vol</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Vino Cinque Terre DOC coste	Cooperativa Agricoltura di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso	Cinque terre		€ 17,00 cad	vino	VINO CINQUE TERRE DOC Coste <i>confezione cartone da 6 bottiglie grado alcolico 13% vol</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

<p>Vino Cerico Cinque Terre</p>	<p>Prima Terra srl Via Discovolo 252/a 19017 Manarola SP email: info@primaterra.it Tel 0187760083 - 3297391910</p>	<p>Cinque terre</p>		<p>€ 29,28 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO CINQUE TERRE DOC Cerico confezione cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,6% voll</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Harmoge Cinque Terre</p>	<p>Prima Terra srl Via iscovolo 252/a 19017 Manarola SP email: info@primaterra.it Tel 0187760083 - 3297391910</p>	<p>Cinque terre</p>		<p>€ 25,62 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO CINQUE TERRE DOC Harmoge confezione cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,50% vol</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Cinque Terre DOC</p>	<p>Agricola Possa di Hey di Bonanini Via Sant'Antonio 72 19017 Riomaggiore email: info@possa.it Tel 3483162470</p>	<p>Cinque Terre</p>		<p>€ 20,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO CINQUE TERRE DOC confezione cartone da 12 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13% vol</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Cinque Terre DOC 2010</p>	<p>Azienda Agricola Campogrande di Elio Altare e Simone Bonanni Via Loca 189 19017 Riomaggiore SP email: cmpeinqueterre@gmail.com Tel 3466749295</p>	<p>Cinque Terre</p>		<p>€ 48,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO CINQUE TERRE DOC 2010 confezione cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,50%</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>

Vino Cinque Terre DOC 2017	Azienda Agricola Campogrande di Elio Altare e Simone Bonanni	Cinque Terre		€ 46,00 cad	vino	VINO CINQUE TERRE DOC 2017 <i>confezione cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13% vol</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
-------------------------------	---	--------------	---	-------------	------	--	---

CINQUE TERRE SCIACCHETRA DOC

Descrizione

Lo Sciacchetrà è un eccellente vino passito prodotto nell'Area del Parco Nazionale delle Cinque Terre un paesaggio di rara bellezza, dichiarato dall'UNESCO "Patrimonio mondiale dell'umanità". L'uva prodotta in piccoli terrazzamenti a picco sul mare, prima di essere vinificata viene lasciata appassire all'ombra sui graticci per almeno due mesi.

Questo vino decantato dai poeti Petrarca, Boccaccio, Pascoli e D'Annunzio, alla vista si presenta di colore dorato, il profumo è intenso con note di salvia e macchia mediterranea. Si abbina bene ai frutti di mare e ai piatti di pesce, ottimo come aperitivo. Va servito ad una temperatura di 10-14°C.

Vino liquoroso Cinque Terre Sciacchetrà DOC	Cooperativa Agricoltura di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso Loc Groppo 19017 Riomaggiore email: info5t@cantinacineterr e.com Tel 0187920435	Cinque Terre		€ 39 cad	vino	VINO CINQUE TERRE DOC <i>Sciaccetrà</i> confezione cartone da 6 bottiglie da 375 ml grado alcolico 14% vol	Tutti i porti del Golfo della Spezia
--	---	--------------	---	----------	------	--	---

<p>Vino Liquoroso Cinque Terre Sciacchetrà DOC</p>	<p>Agricola Possa di Heydi Bonanini Via Sant'Antonio 72 19017 Riomaggiore email: info@possa.it Tel 3483162470</p>	<p>Cinque Terre</p>		<p>€ 48,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO CINQUE TERRE DOC Sciacchetrà <i>confezione cartone da 6 bottiglie da 375 ml grado alcolico 14% vol</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>VINI COLLI DI LUNI DOC</p> <p>Descrizione Indagini relative ai gusti del consumatore fanno emergere una spiccata tendenza verso i vini di qualità, con una maggiore attenzione alle caratteristiche organolettiche e la viticoltura spezzina risponde proprio a queste richieste con produzioni pregiate di nicchia. L'interesse del mercato verso questo Vermentino dei Colli di Luni è senz'altro da attribuirsi ad una serie di fattori pedologici, climatici ed espositivi favorevoli al vitigno vermentino allevato in un microclima particolare sugli acclivi vicino al mare, ma anche per il razionale impiego di moderne tecniche colturali e di vinificazione. Un vino dal colore giallo paglierino con un profumo intenso, caratteristico, fruttato e un sapore delicatamente mandorlato che si accompagna particolarmente bene ai piatti a base di pesce. Un invito a degustarlo dove l'uomo vive ed opera: la collina, dove ogni sorso di questa bevanda è una storia di fatica e dedizione che continua nel tempo.</p>							
<p>Vino Vermentino Etichetta Nera Colli di Luni DOC</p>	<p>CANTINE Lunae di Paolo Bosoni Via Palvotrisia n. 7 19030 Castelnuovo Magra SP email: bosoni@cantinelunae.com Tel 0187660187</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 14,90 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC Etichetta Nera <i>cartone da 12 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,00%</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>

<p>Vino Niccolò V Colli di Luni DOC rosso</p>	<p>CANTINE Lunae di Paolo Bosoni</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>12,90 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO COLLI DI LUNI DOC Niccolò V cartone da 12 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,00% vol</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Mea Rosa Golfo dei Poeti IGT rosato</p>	<p>CANTINE Lunae di Paolo Bosoni</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 9,30 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO GOLFO DEI POETI IGT Mea Rosa cartone da 12 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,00% vol</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Marluna Liguria di Levante IGT frizzante</p>	<p>CANTINE Lunae di Paolo Bosoni</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 8,10 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO LIGURIA DI LEVANTE IGT Marluna Frizzante cartone da 12 bottiglie da 750 ml grado alcolico 11,50%</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>

<p>Vino Vermentino Groppolo Colli di Luni DOC</p>	<p>Azienda Agricola Il Monticello Via Groppolo 7 19038 Sarzana SP email: infovini@ilmonticello.it Tel 0187621432 0187763889 3924007315 di Davide Neri</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 12,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC Groppolo cartone da 12 bottiglie da 750 ml grado alcolico 12,50%</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Vermentino Poggio Paterno Colli di Luni DOC</p>	<p>Azienda Agricola Il Monticello di Davide Neri</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 15,00cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC Poggio Paterno cartone da 12 bottiglie da 750 ml grado alcolico 12,50% vol</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Serasuolo Liguria di Levante IGT rosato</p>	<p>Azienda Agricola Il Monticello di Davide Neri</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 10,00 Cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO LIGURIA DI LEVANTE IGT cartone da 12 bottiglie da 750 ml grado alcolico 12,50% vol</p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>

<p>Vino Vermentino Colli di Luni DOC</p>	<p>La Cantina del Nonno Pescetto di Federica Landini & C. sas Via Cisa Sud 477a 19035 Ponzano MagraSP email: cantinadelnonnopescetto @gmail.com Tel 0187630868 0187763889 3924007315</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 8,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC <i>cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,00% vol</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Spumante Rasola Brut Metodo Classico</p>	<p>La Cantina del Nonno Pescetto di Federica Landini & C. sas</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 12,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO SPUMANTE RASOLA BRUT <i>Metodo Classico cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 12,50% vol</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Vermentino Sarticola Colli di Luni DOC</p>	<p>La Baia del Sole Cantine Federicidi Giulio Federici Via Forlino 1 19034 Antica Luni di Ortonovo SP email: info@cantinefederici.co m Tel 0187661821</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 20,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p>VINO VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC Sarticola <i>cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 14,00% vol</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>

<p>Vino Vermentino Oro D'Isèe Colli di Luni DOC</p>	<p>La Baia del Sole Cantine Federicidi Giulio Federici</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 15,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p><i>VINO VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC Oro D'Isèe cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,50% vol</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Eutichiano Colli di Luni DOC</p>	<p>La Baia del Sole Cantine Federicidi Giulio Federici</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>12,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p><i>VINO COLLI DI LUNI DOC Eutichiano cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,5% vol</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Vermentino Colli di Luni DOC</p>	<p>Azienda Agricola La Sarticola di Matteo Antonelli Via Sarticola 19 19034 Luni SP email: info@lasarticola.it Tel 3280533154</p>	<p>Colli Di Luni</p>		<p>€ 8,00 cad</p>	<p>vino</p>	<p><i>VINO VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,00% vol</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Vino Carlaz Colline Carraresi</p>	<p>Prima Terra srl Via Discovolo 252/a 19017 Manarola SP email: info@primaterra.it Tel 0187760083 - 3297391910</p>	<p>Colline Carraresi</p>		<p>€ 19,52 cad</p>	<p>vino</p>	<p><i>VINO COLLINE CARRARESI Carlaz cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,00% vol</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>

Vino Tonos Colline Carraresi	Prima Terra srl	Colline Carraresi		€ 21,96 cad	vino	VINO COLLINE CARRARESIS Tonos cartone da 6 bottiglie da 750 ml grado alcolico 13,00% vol	Tutti i porti del Golfo della Spezia
---------------------------------	------------------------	-------------------	--	-------------	------	---	---

PERSICHETTO liquore

Descrizione- Ingredienti Liquore della tradizione Ligure delle 5 Terre. Il Persichetto è prodotto con metodi artigianali seguendo la ricetta tradizionale. La lavorazione, dall'infusione al confezionamento, è svolta a mano ed è ottenuta utilizzando foglie fresche di pesco, alcool, zucchero e vino bianco.
E' un liquore raffinato di colore paglierino/ambroato che richiede un invecchiamento di uno/due anni. Ha un sapore armonioso e morbido con retrogusto di mandorla. Il grado alcolico è del 23%. La temperatura di servizio è di circa 13° C. E' indicato anche per la miscelazione.

Liquore Persichetto	Azienda Essentiae Lunae Liquoreria Ligure Opificio del Gusto Ca' Lunae Via Palvotrisia 2 19030 Castelnuovo Magra SP email: info@essentiaelunae.it Tel 0187693483	Colli di Luni		€ 22,00 cad	liquore	PERSICHETTO Liquore della tradizione Ligure delle 5 Terre confezione cartone 3 bottiglie da 500 ml	Tutti i porti del Golfo della Spezia
------------------------	---	---------------	---	-------------	---------	---	---

BIRRA ARTIGIANALE DEL GOLFO

Descrizione Ingredienti

La birra artigianale del Golfo ha una lunga tradizione che prosegue grazie all'impegno e capacità di alcuni giovani. Racconta il legame fra il mare e la sua gente proponendo sapori e odori della terra di Liguria. Fatta a mano dal mastro birraio secondo procedimenti naturali non è filtrata né pastorizzata; per la realizzazione si utilizzano unicamente malto d'orzo, luppolo in fiore, acqua e lievito. Non sono utilizzati conservanti e chiarificanti. La birra, nelle sue diverse tipologie, è prodotta in impianti completamente manuali composti da sala di cottura e vasche.

Birra Skiara e Ipa	Birrificio del Golfo Distrò Servizi srl di Stefano Zappelli Via delle Fornaci 15 19123 La Spezia email: info@birrificiodelgolfo.it Tel 0187703107	Golfo della Spezia		€ 4,00 cad	birra	BIRRA ARTIGIANALE DEL GOLFO confezione cartone da 20 bottiglie in vetro da 33 cl	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Birra Artigianale	La Spezia Brewing Company Srls di Thomas Bregoli Larson Viale Amendola, 228 19122 La Spezia Email: info@laspeziabrewincom pany.it tel 3425279345	La Spezia		€ 4,00 cad.	birra	BIRRA ARTIGIANALE confezione cartone da 20 bottiglie in vetro da 33 cl	Tutti i porti del Golfo della Spezia
FORMAGGI BIOLOGICI DELLA VAL DI VARA							
<p>Descrizione Ingredienti</p> <p>La Val di Vara è conosciuta per le sue produzioni biologiche frutto del paziente lavoro di istituzioni e produttori. I formaggi biologici sono il fiore all'occhiello della comunità locale e una realtà consolidata con alcuni prodotti di eccellenza. Citiamo fra tutti lo stagionato di Vaise, prodotto segnalato da Slow Food, a latte pastorizzato consumato sia fresco che stagionato per alcuni mesi. Altro formaggio bio è il tomino, una formaggetta da 350 grammi sul mercato dopo appena venti giorni dalla produzione. Alla base di questi ed altri prodotti caseari stanno il latte vaccino bio, il caglio e i fermenti. Ovviamente nessun uso di conservanti e coloranti nel rispetto della certificazione biologica e della tradizione della valle.</p>							
Formaggio Biologico	Cooperativa Caseria Val di Vara Loc. Perassa 19028 Varese Ligure email: info@cooperativacaseari a.it Tel 0187842108	VAL DI VARA		€ 11,27 al kg mesi durata 3	formaggi	FORMAGGI BIOLOGICI Tomini Borgo Rotondo, Tomini Ugo e Luigia a pasta morbida confezione cartone da 8 pezzi sottovuoto da 350 gr	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Formaggio Biologico	Cooperativa Casearia Val di Vara	VAL DI VARA		€ 21,00 al kg durata 3 mesi	formaggi	FORMAGGI BIOLOGICI DELLA VAL DI VARA <i>Stagionato di Varese Ligure affinato in vinacce di Sciacchetrà- latte crudo confezione cartone da 2 pezzi sottovuoto da 2,2 Kg</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
DOLCI TIPICI della Provincia Spezzina Pandolce 5 Terre, Ciambellone, Spongata							
<p>Descrizione Dolci prodotti secondo le ricette della tradizione, con ricerca ed utilizzo di materie prime selezionate e totalmente a lievitazione naturale. Ingredienti burro, farina, uova canditi, uvetta, mandorle, cedro e pinoli. Tutti prodotti attentamente scelti</p>							
Dolci Tipici Pandolce 5Terre	Azienda Lunezia Dolciaria srl di Baldassini Via Trieste 4 19020 Ceparana SP email: baldassini.ceparana@baldassini.com Tel 0187931275	Provincia Spezzina		€ 47,50 la confezione	dolci	DOLCI TIPICI della Provincia Spezzina <i>Pandolce 5Terre, Ciambellone, Spongata confezione cartone 5 pezzi da 700 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Dolci Tipici Tranci di Ciambellone	Azienda Lunezia Dolciaria srl di Baldassini	Provincia Spezzina		€ 21,60 la confezione	dolci	DOLCI TIPICI della Provincia Spezzina <i>Tranci di Ciambellone confezione cartone 8 pezzi da 350 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Dolci Tipici Spongata	Azienda Lunezia Dolciaria srl di Baldassini	Provincia Spezzina		€ 38,00 la confezione	dolci	<i>DOLCI TIPICI della Provincia Spezzina Spongata cartone 4 pezzi da 500 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Dolci Tipici Le Fattedolci	Azienda Lunezia Dolciaria srl di Baldassini	Provincia Spezzina		€ 21,09 la confezione	dolci	<i>DOLCI TIPICI della Provincia Spezzina Le Fattedolci confezione cartone 6 pezzi da 350 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Dolci Tipici Cantucci	Azienda Lunezia Dolciaria srl di Baldassini	Provincia Spezzina		€ 37,00 la confezione	dolci	<i>DOLCI TIPICI della Provincia Spezzina Cantucci confezione cartone 10 pezzi da 200 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
<p>CIOCCOLATO ARTIGIANALE Tavolette, Dessert in polvere con preparazione a freddo</p> <p>Descrizione L'eccellenza del cioccolato in Lunigiana ai confini con la Liguria a pochi chilometri dalla Spezia. Tradizione e innovazione si fondono in prodotti particolari che mantengono intatte le caratteristiche delle materie prime. La produzione artigianale è caratterizzata dai più alti standard qualitativi con l'utilizzo di materie prime selezionate e con una costante ricerca dell'alta qualità. Dal cioccolato declinato in tutte le sue sfumature (fondente, al latte, biologico, aromatizzato, bianco, alla frutta), si passa ai dessert in polvere che hanno il vantaggio di essere facili da preparare, senza cottura, a freddo ed in pochi minuti, rappresentano una valida alternativa ai dolci fatti in casa, dal gusto buono e genuino. Ideali da preparare e gustare in barca.</p> <p>Tutti i prodotti sono privi di glutine, di grassi idrogenati aggiunti, di coloranti artificiali e di conservanti. Ingredienti cacao proveniente dal sud America, fave di cacao, spezie, ecc selezionate per mantenere i più alti standar qualitativi</p>							
Ciocolato Tavolette di cioccolata 100% , 75%, 62% Criollo, 42% di cacao	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti Loc. Novoleto 54027 Pontremoli MS email: info@stainerchocolate.it Tel 0187830091	Lunigiana		€ 3,50 cad	cioccolato, dessert	<i>CIOCCOLATO ARTIGIANALE Tavolette di cioccolata 100% , 75%, 62% Criollo, 42% di cacao in confezione da 10 pezzi, da gr 50</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Mousse vari gusti in	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti	Lunigiana		€ 3,50 cad	cioccolato, dessert	CIOCCOLATTO ARTIGIANALE <i>Dessert in polvere con preparazione a freddo confezione da 10 pezzi, sei referenze</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Gelato o sorbetto	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti	Lunigiana		€ 3,50 cad	cioccolato, dessert	CIOCCOLATO ARTIGIANALE <i>Gelato o sorbetto in confezione da 10 pezzi quattro referenze preparazione a freddo</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Ciocolatini Cocoa Digest	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti	Lunigiana		€ 8,00 cad	cioccolato, dessert	CIOCCOLATO ARTIGIANALE <i>Cocoa Digest ciocolatini confezione da 12 pezzi</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Ciocolatini Cocoa Gluco Norm	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti	Lunigiana		€ 12,00 cad	cioccolato, dessert	CIOCCOLATO ARTIGIANALE <i>Cocoa Gluco Norm Ciocolatini confezione da 12 pezzi</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Cocoa Diet pasto sostitutivo	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti	Lunigiana		€ 3,00 cad	cioccolato, dessert	CIOCCOLATO ARTIGIANALE <i>Cocoa Diet pasto sostitutivo confezione da 12 pezzi</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Cocoa Slim Tavoletta	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti	Lunigiana		€ 2,50 cad	cioccolato, dessert	CIOCCOLATO ARTIGIANALE <i>Cocoa Slim Tavoletta da gr 25 in confezione da 12 pezzi</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Cocoa Detox	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti	Lunigiana		€ 12,50 cad	cioccolato, dessert	CIOCCOLATO ARTIGIANALE <i>Cocoa Detox confezione da 8 pezzi</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Cocoa Lax	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti	Lunigiana		€ 8,00 cad	cioccolato, dessert	CIOCCOLATO ARTIGIANALE <i>Cocoa Lax confezioni da 12 pezzi</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Cocoa Night	Azienda Andrea Stainer sas di Pierangelo Fanti	Lunigiana		€ 8,00 cad	cioccolato, dessert	CIOCCOLATO ARTIGIANALE <i>Cocoa Night confezioni da 12 pezzi</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

CONFETTURE della Val di Vara

Descrizione Ingredienti

Il termine di confettura rispetto a quello genericamente usato di marmellata sta ad indicare un prodotto i cui ingredienti freschi sono il risultato di coltivazioni all'aperto o in serra di frutti, in particolare mirtillo, lamponi, pesche, susine, castagne, pere e mele. Tale coltivazione non comporta il ricorso a prodotti chimici a tutto vantaggio della qualità. La trasformazione della frutta ha luogo in laboratori specializzati della Val di Vara senza l'utilizzo nella maggioranza dei casi di pectina. La confettura è quanto di più naturale possa scaturire dalla pianta secondo la stagionalità.

Confetture vari tipi di frutta	Società Agricola Agrivale di Fabio Valletti Via Caduti della Libertà 99 19020 Sesta Godano email: contatti@prodottivalletti. com Tel 3283890475	Val di Vara		€ 6,00 cad	confetture	CONFETTURE della Val di Vara confezione cartone da 32 vasetti di vetro da 250 gr	Tutti i porti del Golfo della Spezia

PASTA ARTIGIANALE della Val di Vara

Descrizione Ingredienti

Nella provincia spezzina operano attività a carattere artigianale per la produzione soprattutto di pasta confezionata. Particolare attenzione è dedicata all'utilizzo degli ingredienti rappresentato da farine di grano duro locale opportunamente selezionate.

Pasta Tagliatelle e papardelle	I Pastai di E.C. Srl di Mario Esposito Via Castano 3 Loc. Vezzola 19020 Zignago email: ipastaidiec@gmail.com Tel 0187894103	Val di Vara		€ 3,50 cad	pasta	PASTA ARTIGIANALE della Val di Vara da 500 gr in confezione di cartone da 25 Kg	Tutti i porti del Golfo della Spezia
LA MAROCCA DI CASOLA Descrizione Ingredienti La marocca di Casola è un pane cotto a legna nel forno realizzato usando farine di castagne e di grano, patate e acqua. Il termine deriva dalla espressione dialettale marocat che sta a significare un prodotto poco malleabile. In effetti per le sue caratteristiche la marocca bene si presta ad essere consumata dai diportisti in quanto è ancora croccante con intatti i sapori degli ingredienti anche a distanza di una settimana. Oggi questo pane, un tempo usato dai viandanti lungo il percorso della via Francigena che scavalcava l'Appennino proprio sopra Casola così da essere soprannominato il pane del pellegrino, rappresenta più di ogni altro prodotto il legame secolare con il castagneto ancor oggi presente sul territorio della Lunigiana grazie al lavoro di tanti giovani agricoltori.							
Pane Marocca di Casola	Il forno di Canoàra di Fabio Bertolucci Via Villa 99/a 42030 Regnano di Casola In Lunigiana MS email: lamaroccadicasola@gmail.com Tel 3472354711	Casola (Lunigiana)		€ 7,00 cad	pane	MAROCCA DI CASOLA <i>pane cotto a legna nel forno realizzato usando farine di castagne e di grano, patate e acqua confezione da 20</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

TORTE SALATE

Descrizione Ingredienti

Tipiche della Val di Vara le torte salate sono l'espressione della cultura contadina di un tempo che utilizzava i prodotti di stagione con l'ausilio del sale che era portato in valle dalle Cinque Terre attraverso antichi tracciati ancora oggi percorribili. In occasione delle ricorrenze religiose dei piccoli centri della valle era uso delle anziane preparare torte per la famiglia allora numerosa e i parenti che per l'occasione venivano dalla città. Questa cultura è ancora oggi fortemente radicata ed è divenuta fonte di sostentamento economico di piccole attività artigianali che da tempo producono e mettono sul mercato le torte salate secondo le ricette delle anziane, utilizzando verdure di stagione, riso e patate.

Torte salate	<p>La Dolciaria snc di Carlo Pellegrini Via Graveglia 8/a 19020 Riccò del Golfo SP email: dolciariazeromeno@gmail.com Tel 3387150889</p>	Val di Vara		€ 50,00 la confezione durata 3 giorni 6 mesi surgelate	torte salate	<p>TORTE SALATE <i>di verdure</i> confezione cartone <i>da 5 pezzi</i></p>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
<h2 style="margin: 0;">FARINATA</h2> <p style="margin: 0;">Prodotto tipico della tradizione spezzina. Ingredienti farina di ceci, olio, sale</p>							
Farinata fredda	<p>La Pia Centenaria srl Porto Mirabello 19121 La Spezia email: lapiacentenaria@pec.it Tel 0187739841</p>	La Pia Centenaria srl		€ 8.00	farinata	<p><i>Farinata Innovazione e tradizione per aperitivo con limone e pepe confezione cartone teglia da 40</i></p>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

PESTO

Descrizione- Ingredienti La Liguria, sicuramente, è famosa per il suo pesto, il profumato condimento che faceva “impazzire” Frank Sinatra ed ha conquistato i palati di estimatori di tutto il Mondo. La ricetta originale di questa salsa richiede prodotti di qualità: basilico genovese DOP a foglie piccole, olio EVO, formaggio pecorino e parmigiano reggiano, pinoli, sale, con o senza aglio.

Pesto	<p>Azienda Castaldo e Ferreri Via Sarzana 724 19138 La Spezia SP email: castaldoeferreri@gmail.com tel 3333146247</p>	La Spezia		€ 5,90 cad	pesto	<p>SALSA A FREDDO <i>di Menta, Salvia, Finocchietto</i> confezione cartone <i>da 6 vasetti da 130 gr</i></p>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
PESTO	<p>L' Aromatica Azienda Agricola di Matteo e Roberto Cagnoli Via Nerchia 76 19038 Sarzana SP email: roberto.cagnoli@libero.it Tel 3393914271</p>	Liguria		€ 4,90 cad	pesto	<p>PESTO <i>basilico genovese</i> DOP <i>confezione cartone</i> da 16 vasetti in vetro <i>da 180 gr</i> durata: 60 giorni <i>prodotto senza conservanti</i></p>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Pesto confezione cartone	Il Pesto della Lola Trattoria della Marina di Antonio Canese Piazza Marina 6 19025 Porto Venere SP email: info@trattorialamarina.it tel 0187790686	Liguria		da 190 gr € 5,00 e da 330 gr € 8,00	pesto	<i>PESTO basilico genovese DOP confezione cartone da 6 vasetti in vetro da 190 gr e da 330 gr durata: 60 giorni prodotto senza conservanti</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
SALUMI DI PIGNONE Descrizione Ingredienti Parlare del territorio pignonese e non ricordare anzitutto i suoi salumi è riduttivo e fa torto alla ultracentenaria tradizione della norcineria locale. Pignone, piccolo centro della Val di Vara nell'entroterra della città della Spezia, è conosciuto fin dall'Ottocento per queste squisite produzioni. La storia del maiale e del suo utilizzo alimentare affonda le radici nella tradizione della cultura contadina di un tempo tramandata grazie alla sensibilità di alcune famiglie. Oggi questa tradizione viene continuata nei piccoli laboratori autorizzati che rappresentano il fiore all'occhiello di Pignone e del territorio circostante. La produzione dell'insaccato ha acquisito così nel corso del tempo un aspetto commerciale rimanendo in ogni caso legata alle consuetudini locali e alle modalità di lavorazione dei prodotti rappresentati da salsicce e mortadelle.							
Salumi di Pignone	Salumificio Pignone di Alessandra Viaggi Via Levante 397 19020 Pignone SP email: salumificiodipignone@virgilio.it Tel 0187887839	PIGNONE		€ 15,00 al Kg	salumi	<i>SALUMI DI PIGNONE Mortadella nostrale confezione da 12 pezzi in cartone da 5</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Salumi di Pignone	Salumificio Pignone di Alessandra Viaggi	PIGNONE		€ 9,00 al kg	salumi	SALUMI DI PIGNONE <i>Salsiccia confezione da 8 pezzi sottovuoto in cartone da 5 kg</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
<p>MIELE della Strada del Miele Acacia, Castagno, Millefiori, Melata, Erica</p> <p>Descrizione L'apicoltura ha radici antiche in questo territorio della Val di Vara di particolare pregio dal punto di vista naturalistico capace di offrire una produzione di qualità e tipicità, scaturita dall'alta professionalità degli addetti al settore. Il miele, la cui funzione in origine era quella di dolcificante, oggi viene sempre più impiegato in cucina per la preparazione di ricette originali e raffinate. In questo comprensorio, è stata realizzata La Strada del Miele che ha lo scopo far conoscere i prodotti apistici di eccellenza. Il miele proveniente dagli apiari siti nelle Aziende Agricole viene estratto ed invasettato direttamente dall'apicoltore.</p>							
Miele Acacia, Erica	Apicoltura Ribaditi di Monica Coselli Loc. Santa Maria 17 19020 Calice al Cornoviglio SP email: info@apicolturaribaditi.it Tel 3286726264	MIELE della Strada del Miele		€ 9,50 cad	miele	MIELE ACACIA, ERICA <i>confezione cartone 6 vasetti in vetro da 500 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Miele Castagno, Millefiori, Nettare di Fiori, Melata	Azienda Apicoltura Ribaditi di Monica Coselli	MIELE della Strada del Miele		€ 7,50 cad	miele	MIELE CASTAGNO, MILLEFIORI, NETTARE DI FIORI, MELATA confezione cartone 6 vasetti in vetro da 500 gr	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Miele Acacia, Erica	Apicoltura Pini di Paola Bernardini Loc. Novegina 19020 Calice al Cornoviglio SP email: pinit@libero.it Tel 3472611522	MIELE della Strada del Miele		€ 8,00 cad	miele	MIELE ACACIA, ERICA confezione cartone 6 vasetti in vetro da 500 gr	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Miele Castagno, Millefiori	Apicoltura Pini di Paola Bernardini	MIELE della Strada del Miele		€ 7,00 cad	miele	MIELE CASTAGNO, MILLEFIORI confezione cartone 6 vasetti in vetro da 500 gr	Tutti i porti del Golfo della Spezia

<p>Miele Castagno, Melata, Acacia, Erica</p>	<p>Apicoltura Il Nettare di Nonna Wanda di Francesco Simoncini Loc. Tranci 9 19020 Calice al Cornoviglio SP email: wtranci@gmail.com Tel 3471058111</p>	<p>MIELE della Strada del Miele</p>		<p>da 400 gr € 6,00 cad e da 1000 gr € 12,00 cad</p>	<p>miele</p>	<p>MIELE CASTAGNO, MELATA, ACACIA, ERICA <i>confezione cartone 12 vasetti in vetro da 400 gr e da 1000 gr</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Miele Acacia, Erica, Edera</p>	<p>Apicoltura La Volpara di Sonja Parigger Loc. La Volpara 19020 Rocchetta di Vara email: apivolparat@gmail.com Tel 3287520503</p>	<p>MIELE della Strada del Miele</p>		<p>€ 8,00 cad</p>	<p>miele</p>	<p>MIELE ACACIA, ERICA, EDERA <i>confezione cartone 6 vasetti in vetro da 500 gr</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>
<p>Miele Castagno, Millefiori</p>	<p>Apicoltura La Volpara di Sonja Parigger</p>	<p>MIELE della Strada del Miele</p>		<p>€ 7,50 cad</p>	<p>miele</p>	<p>MIELE CASTAGNO, MILLEFIORI <i>confezione cartone 6 vasetti in vetro da 500 gr</i></p>	<p>Tutti i porti del Golfo della Spezia</p>

Miele Acaxia	Apicoltura Neo Aristeo di Andrea Sottanis Via Genova 498/b 19123 La Spezia email: info@neoaristeo.com Tel 3472740449	MIELE della Strada del Miele		€ 7,70 cad	miele	MIELE ACACIA <i>confezione cartone da 6 vasetti in vetro da 500 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Miele Castagno	Apicoltura Neo Aristeo di Andrea Sottanis	MIELE della Strada del Miele		€ 6,60 cad	miele	MIELE CASTAGNO <i>confezione cartone da 6 vasetti in vetro da 500 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Miele Millefiori	Apicoltura Neo Aristeo di Andrea Sottanis	MIELE della Strada del Miele		€ 6,50 cad	miele	MIELE MILLEFIORI <i>confezione cartone da 6 vasetti in vetro da 500 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Miele Millefiori	Apicoltura Neo Aristeo di Andrea Sottanis	MIELE della Strada del Miele		€ 5,00 cad	miele	MIELE MILLEFIORI <i>confezione cartone da 12 vasetti in vetro da 250 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Miele Acacia 5Terre	Apicoltura Neo Aristeo di Andrea Sottanis	MIELE della Strada del Miele		€ 4,90 cad	miele	MIELE ACACIA 5 TERRE <i>confezione cartone da 12 vasetti in vetro da 250 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Miele Castagno 5Terre	Apicoltura Neo Aristeo di Andrea Sottanis	MIELE della Strada del Miele		€ 4,50 cad	miele	MIELE CASTAGNO 5 TERRE <i>confezione cartone da 12 vasetti in vetro da 250 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Miele Erica 5 Terre e al limone	Apicoltura Neo Aristeo di Andrea Sottanis	MIELE della Strada del Miele		€ 6,50 cad	miele	MIELE ERICA 5 TERRE e AL LIMONE <i>confezione cartone da 12 vasetti in vetro da 250 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Miele Melata	Apicoltura Neo Aristeo di Andrea Sottanis	MIELE della Strada del Miele		€ 5,00 cad	miele	MIELE MELATA <i>confezione cartone da 12 vasetti in vetro da 250 gr</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Riviera Ligure di Levante**

Descrizione

La Liguria è una terra storicamente legata alla coltivazione dell'olivo in terrazzamenti che ne caratterizzano il paesaggio, ed è stata la prima regione italiana ad avere la denominazione europea di origine protetta per l'olio extravergine di oliva. Questo importante riconoscimento va a tutelare e valorizzare un prodotto di alta qualità, apprezzato dai consumatori più esigenti, quale alimento fondamentale nella nutrizione per i numerosi effetti benefici sull'organismo, specialmente sull'apparato cardiovascolare, dovuti alla presenza di sostanze antiossidanti.

Ha un colore verde/giallo ed ha un sapore fruttato dolce con un eventuale leggera sensazione di amaro e piccante. E' particolarmente adatto per condire piatti a base di pesce e per la realizzazione di salse come il tipico pesto genovese.

Olio EVO Biologico	Frantoio Ambrosini di Roberto Ambrosini Via Dei Molini 396 - 19038 SARZANA SP TEL 3282725944 email: ambrosiniolio@libero.it	Riviera Ligure di Levante		da 1000 ml € 14,00 cad e da 500 ml € 10,00 cad	olio	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA <i>Confezione cartone 6 bottiglie di vetro da 1000 ml e da 500 ml</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Olio EVO	Frantoio Ambrosini di Roberto Ambrosini	Riviera Ligure di Levante		€ 12,00 cad	olio	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA <i>Confezione cartone 6 bottiglie di vetro da 750 ml</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Olio EVO Biologico	Azienda Agricola Terra del Sarino di Elena Brondi Via 28 luglio 1944 19020 Follo Alto SP email: terradelsarino@libero.it Tel 3470808931	Riviera Ligure di Levante		€ 10,00 cad	olio	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA <i>Confezione cartone 6 bottiglie di vetro da 500 ml</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Olio EVO	Azienda Agricola Colline di Claudia Del Fabbro Via 28 Luglio 1944 19020 Sorbolo - Follo email: info@collinedirossoli.it Tel 3492688611 - 3398101384	Riviera Ligure di Levante		€ 8,50 cad	olio	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA <i>Confezione cartone 12 bottiglie di vetro da 500 ml</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Olio EVO DOP	<p>Azienda Agricola Il Giardino a Villa De Nobili di Assunta Zelli Jacobuzzi Via Giardino 6 19020 Vezzano Ligure SP email: info@agriturismovilladenobili.com Tel 3283051813 - 3494443893</p>	Riviera Ligure di Levante		da 500 ml € 12,00 cad e da 250 ml € 8,50 cad	olio	<p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Confezioe cartone 6 bottiglie di vetro da 500 ml e da 250 ml</p>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Olio EVO	<p>Azienda Agricola Il Giardino a Villa De Nobili di Assunta Zelli Jacobuzzi</p>	Riviera Ligure di Levante		€ 14,00 cad	olio	<p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Confezione cartone 6 bottiglie di vetro da 750 ml</p>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Olio EVO	<p>Azienda Agricola Il Giardino a Villa De Nobili di Assunta Zelli Jacobuzzi</p>	Riviera Ligure di Levante		€ 10,00 cad	olio	<p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Confezione 6 latte da 500 ml</p>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Olio EVO	<p>Azienda Agricola Il Giardino a Villa De Nobili di Assunta Zelli Jacobuzzi</p>	Riviera Ligure di Levante		€ 55,00 cad	olio	<p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Latta da 3l</p>	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Olio EVO Biologico	Frantoio Lucchi e Guastalli srl di Marco Lucchi Via Vincinella 13/6 19037 Santo Stefano Magra SP email: info@frantoiolg.com Tel 3332520734	Riviera Ligure di Levante		da 500 ml € 9,50 cad e da 250 ml € 5,50 cad	olio	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Confezione cartone 6 bottiglie di vetro da 500 ml e da 250 ml	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Olio EVO DOP	Frantoio Lucchi e Guastalli srl di Marco Lucchi	Riviera Ligure di Levante		da 500 ml € 11,00 cad eda 250 ml € 6,50	olio	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Confezione cartone 6 bottiglie di vetro da 500 ml eda 250 ml	Tutti i porti del Golfo della Spezia
Olio EVO	Azienda Agricola La Sarticola di Matteo Antonelli Via Sarticola 19 19034 Luni – Ortonovo SP email: info@lasarticola.it Tel 3280533154	Riviera Ligure di Levante		da 1000 ml € 18,00 cad e da 500 ml €10,00 cad	olio	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Confezione cartone 6 bottiglie di vetro da 1000 ml cad e da 500 ml	Tutti i porti del Golfo della Spezia

Olio EVO monovarietali	L' Aromatica Azienda Agricola di Matteo e Roberto Cagnoli Via Nerchia 76 19038 Sarzana SP email: roberto.cagnoli@libero.it Tel 3393914271	Riviera Ligure di Levante		€ 10,00 cad	olio	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Confezione cartone da 8 bottiglie in vetro da 500 ml	Tutti i porti del Golfo della Spezia
------------------------	---	---------------------------	--	-------------	------	---	--------------------------------------

MUSCOLI (Mitili) sott'olio

Descrizione- Se sostate alla Spezia non chiedete all'oste un piatto di Cozze o Mitili. Non capirebbe! Parlate di muscoli e vi servirà in tavola i prodotti della tradizione locale, allevati nel Golfo della Spezia dal lontano 1887. La tradizione è tramandata di padre in figlio utilizzando ancora in parte i metodi del passato. Ingredienti: polpa di muscoli, olio, aceto e vino bianco

Muscoli (Mitili) sott'olio	Cooperativa Mitilicoltori Spezzini Via Santa Teresa 21 19032 San Terenzo Lericci SP email: cooperativamitilicoltori@libero.it Tel 0187970210	Golfo de La Spezia		€ 6,00 cad	molluschi	MUSCOLI (Mitili) sott'olio confezione cartone da 12 vasetti in vetro da 180 gr	Tutti i porti del Golfo della Spezia
----------------------------	--	--------------------	---	------------	-----------	---	--------------------------------------

SCIROPPI DI FRUTTA della Val di Vara

Descrizione Ingredienti

In Val di Vara operano alcune attività a carattere artigianale per la produzione di sciroppi di frutta. Gli ingredienti, semplici e naturali, sono rappresentati da acqua, zucchero, frutta fresca (ciliege, more, ribes, mirtilli) con l'aggiunta di fiori di sambuco, menta, melissa di limone. Il risultato è un prodotto con ingredienti del territorio utilizzabile in ogni periodo dell'anno ma soprattutto indicato come dissetante in estate.

Sciropi di frutta	Azienda Agricola La Volparadi Sonja Parigger Loc. La Volpara 19020 Rocchetta di Vara email: apivolpara@gmail.com Tel 3287520503	Val di Vara		6,00 cad	sciropo	SCIROPPI DI FRUTTA della Val di Vara cartone da 10 bottiglie di vetro da 500 ml	Tutti i porti del Golfo della Spezia
-------------------	---	-------------	---	----------	---------	--	--------------------------------------

PANIGACCI DI PODENZANA

Descrizione Ingredienti

La storia del panigaccio è legata al territorio della Lunigiana dove ancor oggi è prodotto con metodi artigianali, nel rispetto della tradizione che affonda le radici nella preistoria con l'utilizzo di rudimentali test di terracotta a forma tonda. Il panigaccio è tipico del Comune di Podenzana ed è andato estendendosi nel tempo nei territori vicini. Nel piccolo borgo di Barco, sempre in Comune di Podenzana, da abili mani artigiane sono realizzati ancor oggi i piccoli testi nel rispetto di una tradizione millenaria.

Il panigaccio è realizzato con un impasto fluido di farina di grano, acqua e sale. Bastano pochi cucchiaini dell'impasto per ogni testo arroventato con legna adatta. I testi sono impilati uno sopra l'altro fino al massimo di una decina. La cottura avviene in pochi minuti facendo sì che il panigaccio assuma la forma di un piccolo disco. Una volta servito in tavola è piegato e riempito con formaggi molli e salumi. Il panigaccio può essere anche

Panigacci	La Bottega del Panigaccio di Massimiliano Centofanti Via Maestà del Monte 8 54010 Podenzana MS email: labottegapanigaccio@gmail.com Tel 3347827928	Podenzana (Lunigiana)		€ 4,00 cad	pane	PANIGACCI DI PODENZANA cartone da 20 pezzi in sottovuoto	Tutti i porti del Golfo della Spezia
-----------	--	-----------------------	---	------------	------	---	--------------------------------------

TESTAROLO DI PONTREMOLI

Descrizione Ingredienti

Questo prodotto, le cui origini vengono fatte risalire al periodo romano, si inserisce a pieno titolo nella tradizione lunigianese con particolare riguardo all'area di Pontremoli. L'uso del soprano e del sottano, ossia delle due parti che compongono il grande testo nel quale è cotto il testarolo, richiama per tradizione un'ampia area a cavallo fra Val di Vara e Lunigiana. Oggi, rispetto al passato in cui era utilizzata la terracotta, il soprano e il sottano sono fatti con materiale di ghisa resistente all'elevato calore che porta alla cottura. Per alimentare il fuoco sono utilizzati il faggio o il castagno secondo la tradizione. Farina, acqua e sale sono mescolati fra loro per realizzare una pastella omogenea posta sopra il testo sottano opportunamente scaldato. Il risultato è una morbida pasta consistente e spugnosa di forma circolare del diametro di 40-45 centimetri: ecco ottenuto così il testarolo. Tagliato a rombi e condito secondo l'antica ricetta pontremolese il prodotto viene servito con formaggio parmigiano o pecorino con l'aggiunta di basilico e olio extravergine di oliva.

Pasta Testarolo	Azienda Testarolando di Alessandra Maritti e Fabrizio Botta Loc Scorano 54027 Pontremoli MS email: ale- maritti@alice.it Tel 3389353248	Pontremoli		€ 1,50 cad durata 1 mese	pasta	<i>TESTAROLO DI PONTREMOLI confezione cartone da 20 pezzi sotto vuoto</i>	Tutti i porti del Golfo della Spezia
-----------------	---	------------	---	--------------------------------	--------------	--	---