



INFO
 INFORMAZIONI E
 PRENOTAZIONI PRESSO
 UFFICIO INFORMAZIONI
 E ACCOGLIENZA TURISTICA
 DI PIETRA LIGURE
 019 62931550



DAL 16 LUGLIO ALL'8 DI OTTOBRE OGNI GIOVEDÌ SERA TREDICI TRA RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE DEDICATI ALLA GRANDE TRADIZIONE DELLA CUCINA LIGURE.

16/07

IL VECCHIO CUOCO

Via N. C. Regina, 20 - Pietra L.

IL MENU:

Gattafin
 Raviolo di borragine
 Raviolo aperto ripieno di brandacujun e sarsa de pigneu
 Raviolo dolce prescinseua e albicocche di Valleggia

LA CANTINA:

La Vecchia Cantina
 - Salea d'Albenga -

23/07

LOCANDA NELLI

Via Vittorio Veneto, 15 - Pietra L.

IL MENU:

Insalatina, panissa e croccante di fugassa ligure
 Picagge avvantaggiate in salsa di noci
 Polpo rosticcato, prescinseua e polvere di olive taggiasche
 Calamari ripieni con zucchine dell'orto al cremoso di patate bio locali
 Gelato al fior di panna artigianale con crema e croccante di pinoli

LA CANTINA:

Az. Agr. Punta Crena
 - Varigotti -

30/07

TRATTORIA DEI CARUGGI

Via Ugo Foscolo, 73 - Pietra L.

IL MENU:

Selezione di salumi e formaggi liguri
 Troffie avvantaggiate
 Tomaxelle
 Semifreddo al chinotto di Savona

LA CANTINA:

Az. Agr. Innocenzo Turco
 - Quiliano -

06/08

LOCOSTERIA

Piazza M. della Libertà, 24 - Pietra L.

IL MENU:

Frittelle di baccalà
 Curzetti con ragù di tonno salsa al basilico e pecorino
 Tonno a scabeccio in acqua di mare
 Schiacciata di noci e uvetta

LA CANTINA:

Cantina Rovebella
 - S.Stefano al Mare -

13/08

AL CAPANNO

Via Cappelletta 23 - Ranzi

IL MENU:

Salvia frita, cuculli, acciuga ripiena, spuma di robiola con marmellata di rose, crostone di pane con crema di melanzane, torta di riso e zucca trombetta, lattuga ripiena
 Ravioli di patate e basilico con fagiolini e pinoli tostati
 Cima alla ligure e fiori di zucca in pastella
 Torta di limone e basilico

LA CANTINA:

Vini di Produzione Propria
 - Ranzi di Pietra Ligure -

20/08

BOSIO DAL 1945

Via San Sebastiano, 73 - Bardino Nuovo

IL MENU:

Sformatino di acciughe, frittatina di acciughe, filetti di peperone arrostiti
 acciughe, acciughe ripiene, bagnun de ancioie
 Tajarin acciughe e pomodorini
 Fritto di acciughe "alle due maniere"
 Pesche ripiene

LA CANTINA:

Az. Ag. Claudio Vio
 - Vendone -

27/08

CA' DI GIURNI

Via Accame 156 - Tovo San Giacomo

IL MENU:

Brandacujun
 Ravioli di maggiorana con "castel...bardi"
 Coniglio farcito alla ligure con flan di verdure di stagione
 Panarelline con gelato artigianale e marmellata di pernambucco

LA CANTINA:

Cantina Sancio
 - Spotorno -

03/09

MACHETTÖ

Via Vittorio Veneto, 23 - Pietra L.

IL MENU:

Machetto
 Lasagna genovese last minut
 Agliata di manzo dall'Oriente alla Liguria
 Ricotta di pecora brigasca, fichi, stroscia e cioccolato

LA CANTINA:

Az. Agr. Bio Vio Giobatta
 - Bastia di Albenga -

10/09

DA MAX

Via Don G. Bado, 45 - Pietra L.

IL MENU:

Declinazioni di panissa frita ed in insalata
 Gnocchi di ceci con fonduta di toma di pecora brigasca con granella di pinoli e noci
 Coniglio alla Ligure
 Torta di pane con pinoli

LA CANTINA:

Coop. Viticoltori Ingauni
 - Ortovero -

17/09

AL 17

Piazza San Nicolò, 17 - Pietra L.

IL MENU:

Trionfo di cappon magro
 Tagliatelle fatte a mano con baccalà mantecato e pesto di pistacchi
 Acciughe ripiene
 Crumble al chinotto di Savona

LA CANTINA:

Az. Agr. aMaccia
 - Ranzo d'Arroscia -

24/09

BELUGA

Via Don G. Bado 95 - Pietra L.

IL MENU:

Caponadda
 Gnocchetti di patate di Calizzano con zucchine, pomodorini e cozze
 Polpo al Rossese
 Gobeletto all'albicocca

LA CANTINA:

Cantina Torre Pernice
 - Albenga -

01/10

DA ORIDE

Via Ugo Foscolo 41 - Pietra L.

IL MENU:

Acciughe in carpione, ciuppin, lumache
 Lattughe in brodo
 Trippe alla Gavotti
 Canestrelli con passito di Liguria

LA CANTINA:

Cantina Rocche Del Gatto
 - Salea d'Albenga -

08/10

AL CASTELLO

Piazza Franchelli, 6 - Pietra L.

IL MENU:

Declinazione di farinata, cima e ripieni
 Buridda
 U bonetto
 (di latte e uova "de laite e euve")

LA CANTINA:

Az. Agr. Terre Rosse
 - Finale Ligure Loc. Le Manie -

INFO UTILI

Attività realizzata da:

ASSOCIAZIONE RISTORATORI PIETRESI E DELLA VAL MAREMOLA

In collaborazione con:

BODONI IDENTITA' TERRITORIALI

CONDOTTA SLOW FOOD FINALE ALBENGA ALASSIO

QUANDO:

tutti i GIOVEDÌ a cena

INFO:

I menù degustazione sono a pagamento e su prenotazione presso i ristoranti aderenti o l'Ufficio di Informazioni Turistiche

LE CENE DELLA GASTRONOMICA

Fin dalla sua rentrée nel 2016 "La Gastronomica" manifestazione storica Pietrese la cui prima edizione risale al 1955 dedicata alla valorizzazione della cucina ligure più autentica e dei prodotti del territorio ha ottenuto un successo straordinario, sia di numeri che di critica.

Negli anni La Gastronomica 1955 (così chiamata per ricordare le proprie radici) è diventata molto più che una grande festa culinaria: oggi è un progetto che riunisce un numero sempre crescente di soggetti (ristoratori, produttori, comunità del cibo, istituzioni) con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico ligure, di farlo conoscere attraverso la sua cucina, le sue ricette e i suoi prodotti locali.

In attesa di poter tornare a vivere le emozioni del grande evento di riferimento per tutti viaggiatori "gourmet", all'interno del calendario di Pietra Family Experience giovedì 16 luglio prenderanno il via le "Cene della Gastronomica" un percorso a tappe che coinvolgerà tredici tra ristoranti, trattorie ed osterie di Pietra Ligure e della Val Maremola aderenti al progetto dove gli ospiti pietresi ogni giovedì sera fino all'8 ottobre potranno degustare un menù diverso sempre ispirato alla più autentica tradizione ligure e realizzato con prodotti del territorio al ritmo delle stagioni.

Ad ogni menù degustazione sarà abbinata una cantina ligure e gli ospiti potranno scoprire storia e segreti delle ricette e dei vini proposti grazie alla presenza dei produttori locali e alla guida sapiente della locale Condotta Slow Food.



PIETRA GOURMET

• QUATTRO PASSI NEL GUSTO •

PERCORSO GASTRONOMICO NEL CENTRO DI PIETRA E LABORATORIO DI PESTO AL MORTAIO

Tante tappe golose tra botteghe storiche e angoli suggestivi

Gli ospiti alla ricerca dei sapori della cucina più autentica, potranno assaggiare una "fetta" di Liguria in giro per le botteghe storiche del paese, guidati da un esperto "Slow" nel tour gastronomico cittadino che li condurrà, dal dolce al salato, attraverso la tradizione gastronomica pietrese seguendo il ritmo delle stagioni e assaporando le eccellenze provenienti dai produttori del territorio.

Il tour terminerà nel cuore del centro storico presso il "Degusta Point" dove ci si potrà cimentare in un laboratorio di pesto al mortaio e incontrare ogni settimana un produttore locale diverso per una degustazione guidata alla scoperta di olio, vino, formaggi, conserve e altre delizie del territorio.



Realizzazione cartine illustrate www.robortodandrea.it

TAPPE GOURMET

INFO UTILI

Attività realizzata da: Condotta Slow Food Finale Albenga Alassio
Tutti i MARTEDI a partire dalle ore 18, ritrovo davanti all'ufficio IAT - durata circa due ore -
Si prega di segnalare eventuali allergie alimentari prima delle attività.

- 1.** Cominciamo in dolcezza con i Baci di Pietra Ligure e la Corona di sfoglia avvolta con pasta di mandorle presso la storica pasticceria Moggia in Piazza Vittorio Emanuele II
- 2.** Andiamo a degustare la mitica farinata gialla e a scoprire la farinata bianca nello storico farinotto "Da Virginia", un'istituzione a Pietra Ligure da oltre 150 anni!
- 3.** Inebriamoci dei profumi di pane e torte appena sfornate dal panificio Eredi Tortarolo dal 1956, dove assaggeremo la tradizionale torta di zucca e scopriremo la torta stroschia.
- 4.** Impariamo a fare il vero pesto al mortaio, con il basilico dell'azienda agricola Rose di Pietra, l'aglio di Vessalico presidio Slow Food, l'olio EVO monocoltivato taggiasca locale, i pinoli italiani, il parmigiano reggiano e il pecorino... un piccolo capolavoro di gusto!
- 5.** Chiudiamo il percorso presso il "DegustaPoint" con un assaggio guidato di prodotti locali in compagnia dei produttori del territorio: ogni settimana un incontro diverso per un viaggio tra i profumi, i sapori e le storie di Liguria.