

ELENCO PRODOTTI TRADIZIONALI LIGURIA GOURMET



Liguria Gourmet

I Ristoranti Liguria Gourmet valorizzano le loro ricette attraverso l'utilizzo dei prodotti tratti dall'Atlante Regionale dei Prodotti Tradizionali, aggiornato annualmente dal Ministero delle politiche agricole.

N°	TIPOLOGIA	PRODOTTO
1	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Aceto
2		Amaretto
3		Amaro
4		Birra di Savignone
5		Distillato di prugna
6		Essenza di lavanda
7		Vino di mele
8		Vino di sambuco (spumante dei poveri)
9		Amaro e Amaretto di Sassello
10	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparati	Comune argentata ligure, comune argentata
11		Comune dorata ligure, comune dorata
12		Coppa
13		Frizze (grive)
14		Gambetto di maiale, gambetto
15		Gigante nera d'Italia (pollo della Val di Vara)
16		Mostardella
17		Pancetta
18		Paté di lardo
19		Pecora brigasca
20		Prosciutta
21		Prosciutto cotto
22		Salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
23		Salame cotto
24		Salame crudo
25		Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
26		Salsiccia
27		Salsiccia di Brugnato
28		Salsiccia di Ceriana, salsiccia
29		Salsiccia di Pignone
30		Sanguinaccio
31		Sopressata
32		Stecchi
33		Testa in cassetta (sopressata)
34		Tomaselle
35		Vacca Cabannina
36		Zeraria (zraria)
37	Condimenti	Agliata
38		Marò
39		Pasta di acciughe
40		Pesto (alla genovese)
41		Pesto d'aglio

42		Salsa di noci
43		Salsa di pinoli
44		Sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
45		Sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
46		Sugo di carciofi
47		Sugo di porri
48		Salsa verde
49		Sugo di Gherigli
50	Formaggi	Bruzzo (brus, brussu, della valle arroschia)
51		Caciotta (caciotta di brugnato)
52		Caprino (della Valbrenna)
53		Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
54		Formagetta (delle Valli arroschia e argentina)
55		Formagetta (savonese, di stella, della Valle Stura)
56		Formagetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vaise, dell’Alta Valle Scrivia, dell’Alta Valle Stura, della Val di Vara
57		Formaggio di Malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
58		Giuncata (zuncà, giuncà)
59		Mozzarella di brugnato
60		Pecorino di Malga
61		Prescinseua (quagliata)
62		Robiola (della Val Bormida)
63		S. Stefano d’Aveto (San Sté)
64		Sarasso (Sarazzu)
65		Sola (tumma, sola delle alpi marittime)
66		Toma di mendatica (dell’alta Valle Arroschia)
67	Grassi	Butiru (bitiru, burro)
68		Olio extra vergine di oliva monovarietale di taggiasca, colombaia, mortina, urivotto, carparina
69		Olio extra vergine di oliva arnasca/pinola
70	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglione bianco (di vessalico)
71		Albicocca tigrato, miscimin tigrato
72		Albicocca valleggia
73		Arancio pernambuco (portugallo)
74		Asparago violetto (violetto di albenga)
75		Carciofo di provenza, violet di provenza
76		Carciofo di Perinaldo
77		Carciofo spinoso (violetto di albenga)
78		Carciofo spinoso di pompeiana
79		Carota di albenga
80		Castagna bodrasca
81		Castagna gabbiana
82		Castagna secca

83	Cavolo broccolo (lavagnino)
84	Cavolo gaggera
85	Chinotto di savona
86	Moco (cece) della Val Bormida
87	Ciliegia di Castelbianco
88	Ciliegio durone sarzanese
89	Cipolla di pignone
90	Cipolla rossa (genovese, di zerli)
91	Confettura di acacia, confettura di robinia
92	Confettura di frutti di bosco
93	Confettura di petali di viola, confettura di violetta
94	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato
95	Fagiolana di torza
96	Fagioli bianchi
97	Fagiolo borlotto di mangia
98	Fagiolo cannellino dall’occhio rosso
99	Fagiolo cannellino della val di vara
100	Fagiolo cenerino della val di vara (senerin)
101	Fagiolo dell’aquila di pignone (fagiolo dall’occhio)
102	Fagiolo di Conio
103	Fagiolo di Badalucco
104	Fagiolo di Pigna
105	Fagiolo gianetto di Nasino
106	Fagiolo lupinaro
107	Fagiolo rampicante basso di pignone
108	Farina di castagne
109	Fichi figalini neri
110	Fichi rondette
111	Funghi sott’olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti)
112	Fungo porcino secco
113	Fungo porcino spontaneo
114	Granturco dall’asciutto, granun
115	Melanzana tonda (genovese)
116	Melo belfiore
117	Melo beverino
118	Melo bianchetta
119	Melo carla
120	Melo musona
121	Melo pipin
122	Melo rugginin
123	Melo stolla
124	Nocciolo bianchetta
125	Nocciolo codina
126	Nocciolo dall’orto
127	Nocciolo del rosso

128	Nocciolo longhera
129	Nocciolo menoia
130	Nocciolo noscella
131	Nocciolo ronchetta
132	Nocciolo savreghetta
133	Nocciolo tapparona
134	Nocciolo trietta
135	Olivo colombaia
136	Olivo lavagnina
137	Olivo mortina/merlina
138	Olivo pignola
139	Olivo razzola
140	Olivo urivotto
141	Olivo carparina
142	Olivo rossese
143	Olivo taggiasca
144	Patata cabannese, sarvèga, purhìn-a, matta
145	Patata cannellina nera, cannellina
146	Patata di pignone
147	Patata morella, muella, muellin-a
148	Patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montaggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
149	Patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
150	Patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
151	Patata salamina, calice al cornoviglio
152	Pesco birindella
153	Pisello (di lavagna)
154	Pisello nero di l'ago
	Pisello rosso di Orco Feglino
155	Pomodoro cuore di bue di Albenga
156	Radice (di chiavari)
157	Rape
	Rape di Caprauna
158	Rape di nasino
159	Rose da sciroppo
160	Sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
161	Sciroppo di rose
162	Sciroppo di viole
163	Scorzonerà
164	Susine “balle d’ase”
165	Susine, fiaschette “da u cu amau” di levanto
166	Susino collo storto
167	Susino massina
168	Tartufo (9 varietà)

169		Violetta di villanova di albenga
170		Vitigno barbarossa
171		Vitigno crovin
172		Vitigno moscatello di taggia
173		Vitigno scimiscià
174		Zucca di racchetta cengio
175		Zucchini alberello di sarzana
176		Zucchini genovese
177		Zucchini trombetta
178		Vitigno verdea
179		Vitigno minuetta
180		Vitigno massarda
181	Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	Amaretti morbidi di sassello
182		Amaretto di gavenola
183		Amaretto di rocchetta, rocchetta
184		Baci della riviera (baci di alassio)
185		Baxin di albenga
186		Barbagiuai
187		Biscette di moglio
188		Biscotti del lagaccio
189		Biscotti di semola di gavenola
190		Biscotti di taggia
191		Buccellato
192		Canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
193		Canestrelli di avosso
194		Canestrelli di castagne
195		Canestrello di brugnato
196		Canestrello di taggia
197		Castagnole
198		Cavagnetto di brugnato
199		Chinotto candito (di savona)
200		Ciappe
201		Corsetti avvantaggiati
202		Corsetti del levante ligure
203		Corsetti della val polcevera
204		Cubàite
205	Farinata (ligure, di ceci)	
206	Farinata mista (turtellassu)	
207	Farinata (savonese, bianca)	
208	Focaccia	
209	Focaccia al formaggio di recco	
210	Focaccia con pellette d'oliva di albisola	
211	Focaccia dolce sarzanese	
212	Frittelle (frisceu) della val bormida	

213	Gattafin
214	Gobelletti
215	Le ripiene dell'antico forno, le ripiene
216	Michetta
217	Millesimini
218	Ossa dei morti
219	Pan dei morti
220	Pandolce (genovese)
221	Pane a lievitazione naturale (pane crescente)
222	Pane casereccio (della val bormida)
223	Pane di patate di pignone (pan de' patate)
224	Pane di triora
225	Pane d'orzo
226	Pane rustico di gavenola (pane rustico di)
227	Panèra
228	Panettone don farina di castagne
229	Pansarola
230	Pasta sciancà
231	Pinolata
232	Poncrè
233	Quadrello di castagna, quadrello di rovegno “alta val trebbia”
234	Quaresimali
235	Ravioli di patate rosse
236	Raviolo alle erbe
237	Raviolo ligure
238	Raviolo magro
239	Rotelle
240	Schiumette
241	Sciucette
242	Spungata
243	Strozzagatti
244	Taggioen
245	Tirotto
246	Torcetti
247	Torrone, u turu'n
248	Torta crescente
249	Torta di chiavari (torta de ciavai)
250	Torta di nocciole
251	Torta di riso dolce
252	Torta di torriglia
253	Torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d'v'zan
254	Torta panarello (panarella)
255	Torta sacripantina
256	Torta scema
257	Torta stroschia

258		Chifferi di finale ligure
259		Pesche al pigato
260		Crostoli di carnevale (bugie)
261		Crostata di albicocca di valleggia
262		Crostata di scorze di arancio pernambucco
263	Prodotti della gastronomia	Baciocca
264		Bagnùn d'acciughe
265		Brandaculun
266		Cappon magro
267		Capponata
268		Carne sotto il testo
269		Castagnaccio
270		Cima alla genovese
271		Cima del ponente
272		Ciuppìn
273		Condigion
274		Coniglio
275		Farinata di zucca
276		Fazzino
277		Focaccia verde
278		Focaccine di mais
279		Fràndura
280		Frittelle di baccalà
281		Frizze della val bormida
282		Gran pistau
283		Lattughe ripiene
284		Lisoni
285		Lumache
286		Mess-ciua
287		Micotti
288		Muscoli ripieni
289		Pan martin
290		Panella
291		Panissa
292		Pissalandrea
293		Polenta bianca
294		Polpettone
295		Preboggion
296	Sbira	
297	Scarpazza	
298	Scherpada	
299	Sgabei	
300	Stirpada	
301	Stoccafisso	

302		Testaroli
303		Torta di riso
304		Torta di riso e porri
305		Torta di zucca
306		Torta Pasqualina
307		Ventre/ ventresca
308		Zuppa di muscoli
309	Preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	Acciuga, Acciuga di monterosso
310		Cicierello di noli
311		Gamberetti
312		Mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
313		Mosciamme del mar ligure (musciàmme)
314		Tonnidi del golfo paradiso
315		Zerlo di noli
316	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Latte fresco della valle stura
317		Latte fresco di marinella
318		Miele della liguria
319		Ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivina, della val graveglia)