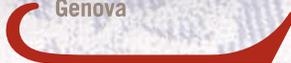


BROCCOLO LAVAGNINO-CIPOLLA ROSSA GENOVESE-GAGGETTA
ANTICHI ORTAGGI
DEL TIGULLIO
MELANZANINA GENOVESE-RADICE DI CHIAVARI



Camera di Commercio
Genova





è il marchio collettivo di origine e qualità
Registrato • Disciplinato • Controllato • Garantito
dalla
Camera di Commercio di Genova
e rilasciato alle imprese agricole
che producono in provincia di Genova:



Broccolo Lavagnino

cavolo molto tenero e gustoso alla cottura; ottimo anche semplicemente bollito

Cavolo Gaggetta

è un cavolo cappuccio adatto tradizionalmente come base per appetitosi involtini ripieni



Cavolo Garbūxo

cavolo cappuccio di forma tondeggiante di colore giallo-verde totalmente coperto dalla foglia, molto tenero e delicato atto anche al consumo crudo, oltre che utilizzato cotto in minestre e ripieno



Cavolo Navone

radice tendenzialmente ovale di colore bianco all'interno e bianco-crema all'esterno, dal sapore delicato. È ricco di sali minerali ed è un ottimo antiossidante



Cavolo Nero Genovese

cavolo tradizionalmente consumato in autunno - inverno, risulta più saporito e croccante con i primi freddi che ne migliorano pertanto le caratteristiche organolettiche.

È ricco in vitamine e di sali minerali.

È molto utilizzato bollito con le patate e con la polenta

Fagiolino Pelandronetto

fagiolino rampicante molto produttivo a ciclo precoce con fiore bianco e baccelli di colore verde. Il baccello consumato come fresco è tenero e gustoso senza filo, mentre il fagiolo raccolto secco ha un sapore molto delicato



Cipolla rossa genovese

cipolla rosea dal sapore dolce, nella sua raccolta come **cipollotto** viene apprezzata cruda in quanto tenerissima, ideale in insalata



Melanzanina genovese

dal gusto leggermente amarognolo. Indimenticabile una volta trasformata in saporiti ripieni o sott'olio



Pisello di Lavagna

il nome "Pisello di lavagna", conosciuto anche come Erbeggia nella zona di Lavagna e Puisci (piselli) nelle altre zone della provincia di Genova, si caratterizza per il baccello fresco, molto apprezzato per la sua dolcezza e tenerezza dei grani



Pomodoro porsemminn-a

pomodoro ascrivibile alla varietà "pomodori da mensa costoluto". È adatto sia per il consumo fresco sia per la produzione di conserve



Radice di Chiavari

radice a pasta fine e di sapore tipicamente amarognolo



Produttori

del marchio “Antichi Ortaggi del Tigullio”

1 AGRISESTRI

di Mozzi Ares

Via S. Alberto 44 - 16154 Genova
Tel. 010 6988917
montecontessa@gmail.com

2 AZIENDA AGRICOLA “LA BILAIA”

di Passano Paolo

Salita San Rocco, 11 A
16033 Lavagna (GE)
Tel. 0185 362 536 - Fax 0185 362 536
passa87@gmail.com

3 AZIENDA AGRICOLA “LA CUCCAGNA”

di Armanino Lucio

Via Canale, 17 - 16035 Rapallo (GE)
Tel. 0185 261365
info@agriturismolacuccagnarapallo.it

4 AZIENDA AGRICOLA “ORSEGGI”

di Raggio Silvio Emanuele

Via Caccini, 5 - 16033 Lavagna (GE)
Tel. 0185 392 009 - Fax 0185 392 009
orseggi@libero.it

5 AZIENDA AGRICOLA “PIAN DI LIGGI”

di Cecconi Alberto e Guido

Loc. Caminata
Pian di Liggi, 51 - 16040 Ne (GE)
Cell. 348 301 2059
liggi92@yahoo.it

6 AZIENDA AGRICOLA “PININ”

di Ferri Roberta

Via San Michele, 32/1 - 16040 Ne (GE)
Tel. 0185 337 358 - Fax 0185 337 358
silvi_geo88@hotmail.it

7 BOTTO DAVIDE

Via dei piani, 64/3 - 16030 Moneglia (GE)
Tel. 0185 451 294 - Cell. 335 643 7216
Fax 0185 451 294 - davidebotto@alice.it

8 CARROSSINO ANNA

Via Vallombrosa, 15
16010 Sant’Olcese (GE)
Tel. 010 709 907

9 CASCINA FORNACIA

*Azienda Agricola
di Pastorino Antonella*
Via della Giustina, 43
16013 Campo Ligure (GE)
Tel. 010 920 379
Cell. 338 8992384
antonellapastorino@libero.it

10 CONSIGLIERI MARINA

Via Terrarossa
Colombo, 76/A
16047 Moconesi (GE)
Tel. 0185 939553
apiconsigli@gmail.com

11 PRATO EZIO

Via Vallombrosa, 14 - 16010 Sant’Olcese (GE)
Tel. 010 709 2611

12 RUE DE ZERLI

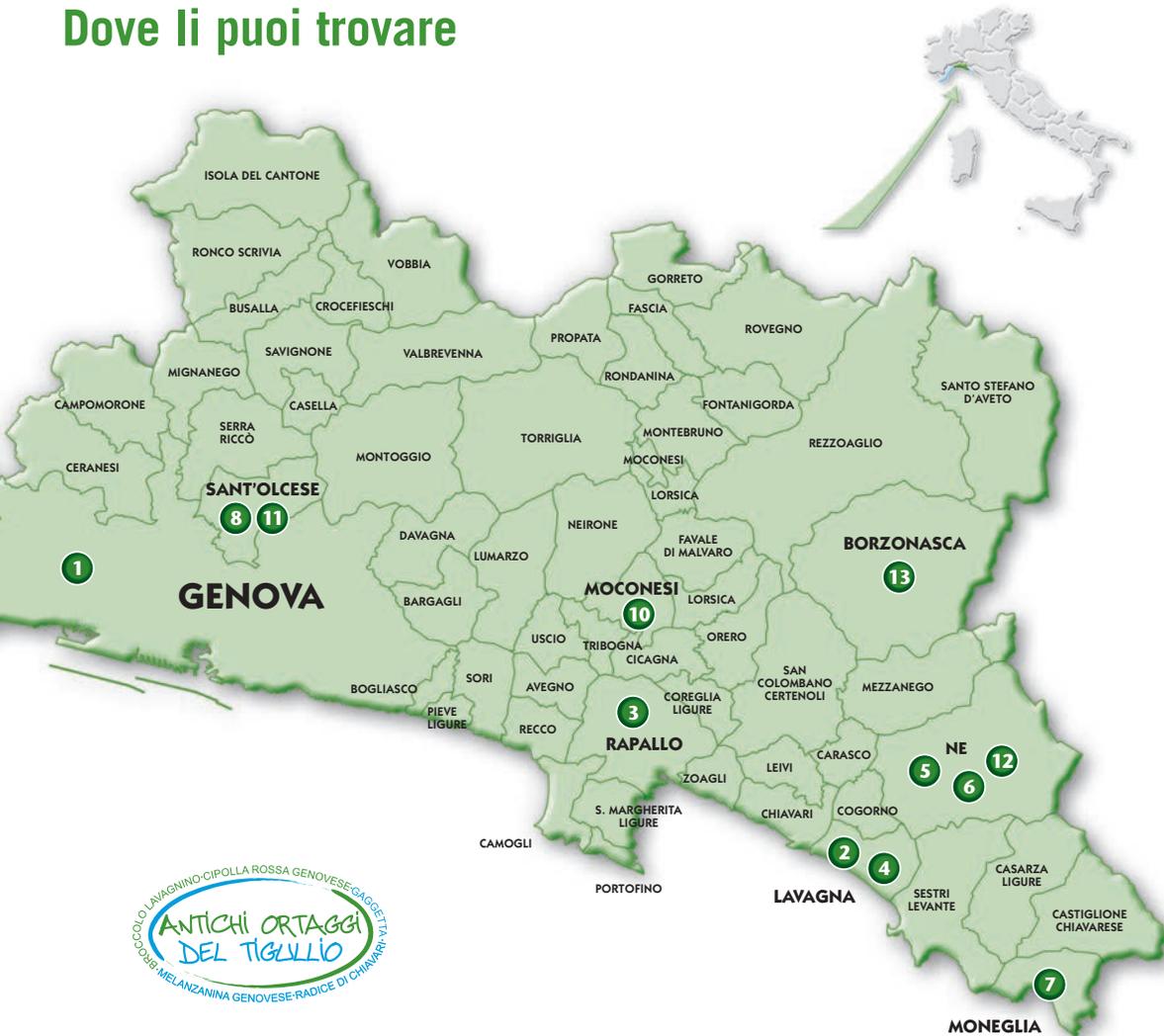
di Damico Franca
Via Zerli, 51/A - 16040 Ne (GE)
Tel. 0185 339 245 - franca.damico@tin.it

13 SOCIETÀ AGRICOLA ANIDAGRI S.R.L.

Località Casali di Stibiveri, 51
16041 Borzonasca (GE)
Cell. 340 401 5363 - info@anidagri.it



Dove li puoi trovare



Stagioni degli Antichi Ortaggi del Tigullio

		PERIODO DI RACCOLTA											
ORTAGGIO		gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
	Broccolo Lavagnino	da novembre a marzo										da novembre a marzo	
	Cavolo Gaggetta raccolta autunnale									da settembre ad ottobre			
	Cavolo Gaggetta raccolta primaverile			da marzo a maggio									
	Cavolo Garbūxo			da marzo ad aprile									
	Cavolo Navone	da novembre a marzo										da novembre a marzo	
	Cavolo Nero Genovese	da novembre a metà febbraio										da novembre a metà febbraio	
	Fagiolino Pelandronetto						da giugno ad ottobre						

PERIODO DI RACCOLTA

ORTAGGIO		gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
	Cipolla Rossa Genovese Cipolla matura						da metà giugno a luglio						
	Cipolla Rossa Genovese Cipollotto		da febbraio a maggio										
	Melanzanina Genovese da riempire						da metà giugno ad ottobre						
	Melanzanina Genovese da conserva									da settembre ad ottobre			
	Pisello di Lavagna (Erbeggia)				da aprile a giugno								
	Pomodoro Porseminn-a						da luglio ad ottobre						
	Radice di Chiavari	da settembre a marzo								da settembre a marzo			

Brodetto di cozze con broccolo lavagnino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Foglie interne del broccolo lavagnino Antichi Ortaggi del Tigullio
- Mezza cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Maggiorana
- 1 carota
- 500 g di cozze
- Olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP

RICETTA

Tritare finemente la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, la maggiorana e la carota. Nel frattempo lavare accuratamente le foglie tenere del broccolo lavagnino e poi tagliarle a julienne.

Preparare il fondo della zuppeta mettendo a soffriggere in olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP il trito di cipolla, aglio, prezzemolo, maggiorana, carota.

Una volta che il soffritto avrà raggiunto la doratura aggiungere il broccolo lavagnino. Per consentire una cottura ottimale versare del brodo vegetale e cuocere lentamente per circa 10 minuti.

Nel frattempo pulire e cuocere le cozze. Una volta pronte sguascarle ed aggiungerle alla zuppeta di broccolo lavagnino insieme a pomodorini spellati, senza semi, tagliati a cubetti.

Quindi bollire per qualche minuto ed infine servire il brodetto accompagnato a crostoni di pane tostato.



Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Difficoltà	Facile
Stagionalità	Piatto da proporre nei mesi invernali secondo la disponibilità del broccolo lavagnino
Vino abbinato	Golfo del Tigullio - Portofino Ciliogiolo DOC
Lo chef consiglia	A piacere spolverare la zuppeta con Formaggio Parmigiano Reggiano DOP

Gamberi al sale con cipolle rosse genovesi all'agrodolce

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g di gamberoni di Santa Margherita Ligure
- 400 g di cipolle rosse genovesi Antichi ortaggi del Tigullio
- 500 g di sale grosso
- 2 dl di aceto bianco
- 100 g di zucchero
- 1 dl di olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP

RICETTA

In una padella far appassire le cipolle rosse tagliate a pezzi con l'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP, quindi dopo 10 minuti, aggiungere lo zucchero e far caramellare per 6/7 minuti quindi bagnare con l'aceto e continuare la cottura, aggiustando di sale.

Per la cottura dei gamberi occorre un tegame su cui adagiare metà del sale.

Dopodiché sistemarvi sopra i gamberi, quindi coprirli con il resto del sale e poi cuocerli per 10 minuti a 180°C.

Infine a termine cottura, presentare i gamberi nel piatto accompagnato dalle cipolle rosse all'agrodolce.



Tempo di preparazione	25 minuti
Tempo di cottura	10 min. per i gamberi 30 min. per le cipolle
Difficoltà	Media
Stagionalità	Nel rispetto della stagionalità della cipolla rossa genovese
Vino abbinato	Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC
Lo chef consiglia	Scaldare bene il sale a 200°C prima di mettere i gamberi



Gaggetta croccante ripiena di pesce cappone e cuore alla polpa di riccio



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 gaggette Antichi Ortaggi del Tigullio
- 2 pesci capponi
- 100 g di polpa di riccio fresca *se fuori stagione polpa in scatola*
- 16 ostie
- 4 uova
- Sale e pepe
- Alloro
- Brandy
- Farina di riso
- Olio per la frittura

RICETTA

Sbollentare le foglie di cavolo in acqua calda salata, quindi stenderle larghe su un canovaccio. Sfilettare, levare la pelle e le ulteriori lische al pesce, quindi tagliarlo a dadini di circa 1 cm e poi condirlo con sale e pepe.

Preparare la polpa di riccio, quindi disporre le foglie di cavolo sbollentate in modo da formare un quadrato. Mettere al centro alcuni dadi di pesce cappone per formare un rettangolo di circa 10 cm per 3 cm. Al centro del pesce sistemare un cucchiaino di polpa di riccio. Chiudere le foglie di cavolo e formare un involtino.

Spennellare le ostie di bianco d'uovo, porvi sopra l'involentino di cavolo e pesce cappone e richiudere con cura. Infarinare l'involentino con farina di riso e friggere. In una padella fate brasare il cavolo con sale, pepe, alloro e Brandy. Sistemare il cavolo brasato nel piatto con un coppapasta per accompagnare il nostro involtino.



Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Difficoltà	Media
Stagionalità	Piatto da preparare con la gaggetta nel rispetto della sua stagionalità. Inoltre nel caso non fosse disponibile il riccio utilizzare come alternativa la gallinella di mare
Vino abbinato	Golfo del Tigullio - Portofino Vermentino DOC oppure Val Polcevera Coronata DOC
Lo chef consiglia	Si suggerisce di porre al centro il riccio per avere un effetto cromatico affine ad un "cuore rosso" nel momento in cui si taglia l'involentino



Sgombro in panura e le radici di Chiavari



INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

- 3 radici di Chiavari
Antichi Ortaggi del Tigullio
- 1 filetto di sgombro
- 50 g di pinoli
- Olio extra vergine
Riviera Ligure DOP
- Lecitina di soia
- Aceto bianco
- Vino bianco
- Sale
- Zucchero
- Acqua

RICETTA

Pulire le radici accuratamente. Iniziare a tagliare una radice a piccoli cubetti per poi ottenere una giardiniera. Far bollire i cubetti in una soluzione di acqua, vino bianco, aceto, zucchero e sale per circa 7/8 minuti. Una volta cotti i cubetti, lasciarli raffreddare, scolarli e poi condirli con olio extra vergine Riviera Ligure DOP.

Cuocere le altre due radici in acqua calda. Una volta bollite, tritarne una parte, emulsionandola con olio extra vergine Riviera Ligure DOP, fino a creare una crema; amalgamare la parte rimanente con lecitina di soia ed acqua, per poi tritare il tutto con il mixer fino ad ottenere una spuma.

Procedere con la preparazione del filetto di sgombro, pulirlo, sfilettarlo, togliere le spine. Nel mentre tritare leggermente i pinoli, quindi impanarvi i filetti di sgombro. Una volta impanati scottarli in padella con olio extra vergine Riviera Ligure DOP, in particolare facendo tostare il lato superiore dello sgombro per creare un'impanatura croccante. Terminare la cottura del pesce in forno per circa 5 minuti. Servire i filetti di sgombro presentandoli con le tre consistenze di radice di Chiavari preparate: giardiniera, crema, spuma.



Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Difficoltà	Media
Stagionalità	Secondo la disponibilità delle radici di Chiavari
Vino abbinato	Rossese di Dolceacqua DOC
Lo chef consiglia	La radice di Chiavari pur essendo un ortaggio tendente all'amarognolo, associata al pesce povero, come lo sgombro, crea un particolare sapore dal gusto affascinante e da scoprire

Dalla terra alla tavola... gli chef Genova-Liguria Gourmet propongono



Genova - Liguria Gourmet

è il marchio ideato, registrato e garantito dalla Camera di Commercio di Genova in collaborazione con Regione Liguria ed Unioncamere Liguria per riconoscere i ristoranti di qualità che realizzano piatti della tradizione, preparati con prodotti del territorio.

Per scoprire le ricette dei ristoranti Genova-Liguria Gourmet:

www.genovagourmet.it



da cellulare e smartphone
mobile.genovagourmet.it
disponibile anche su App Store

www.ge.camcom.gov.it



Camera di Commercio
Genova

Settore servizi alle attività produttive e commerciali

Piazza De Ferrari, 2 - 16121 Genova - Tel. 010 2704 257 / 258 / 469 / 719 - Fax 010 2704 225
attivita.produttive@ge.camcom.it