

### GENOVA - LIGURIA GOURMET

è il marchio ideato e registrato dalla CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA, REGIONE LIGURIA E UNIONCAMERE LIGURIA per riconoscere i ristoranti genovesi e liguri di qualità che realizzano piatti della tradizione preparati con prodotti certificati del mare e della terra di Liguria.



STAND GENOVA - LIGURIA GOURMET  
Piazza Caricamento

### ARTIGIANI IN LIGURIA

è il marchio della REGIONE LIGURIA che riconosce e distingue le botteghe artigiane liguri di classe superiore.



### STAND ARTIGIANI IN LIGURIA

Area Mandraccio

- M49 **Pastificio Ai Piloni di Leonardi Andrea** (pasta fresca)
- M50 **Dal 1920 Reggio Pasta Fresca** (pasta fresca)
- M51 **Da U Pastä** (pasta fresca)
- M55 **Romeo Viganotti** (gelateria)
- M56 **Cremeria del Sasso** (gelateria)
- M57 **I giardini di marzo** (gelateria)
- M58 **Tutto Gelato - Antiche Dolcemente** (gelateria)
- M59 **Panificio Pasticceria Battaglia** (panificazione)
- M60 **Fornaio di Albaro** (panificazione)



### STAND PRODUTTORI DEL PESTO GENOVESE

Area Mandraccio

- M52 **Il Genovese**
- M53 **Il Pesto di Pra' di Bruzzone e Ferrari**
- M54 **Creuza de ma'** - Il pesto genovese con ingredienti DOP



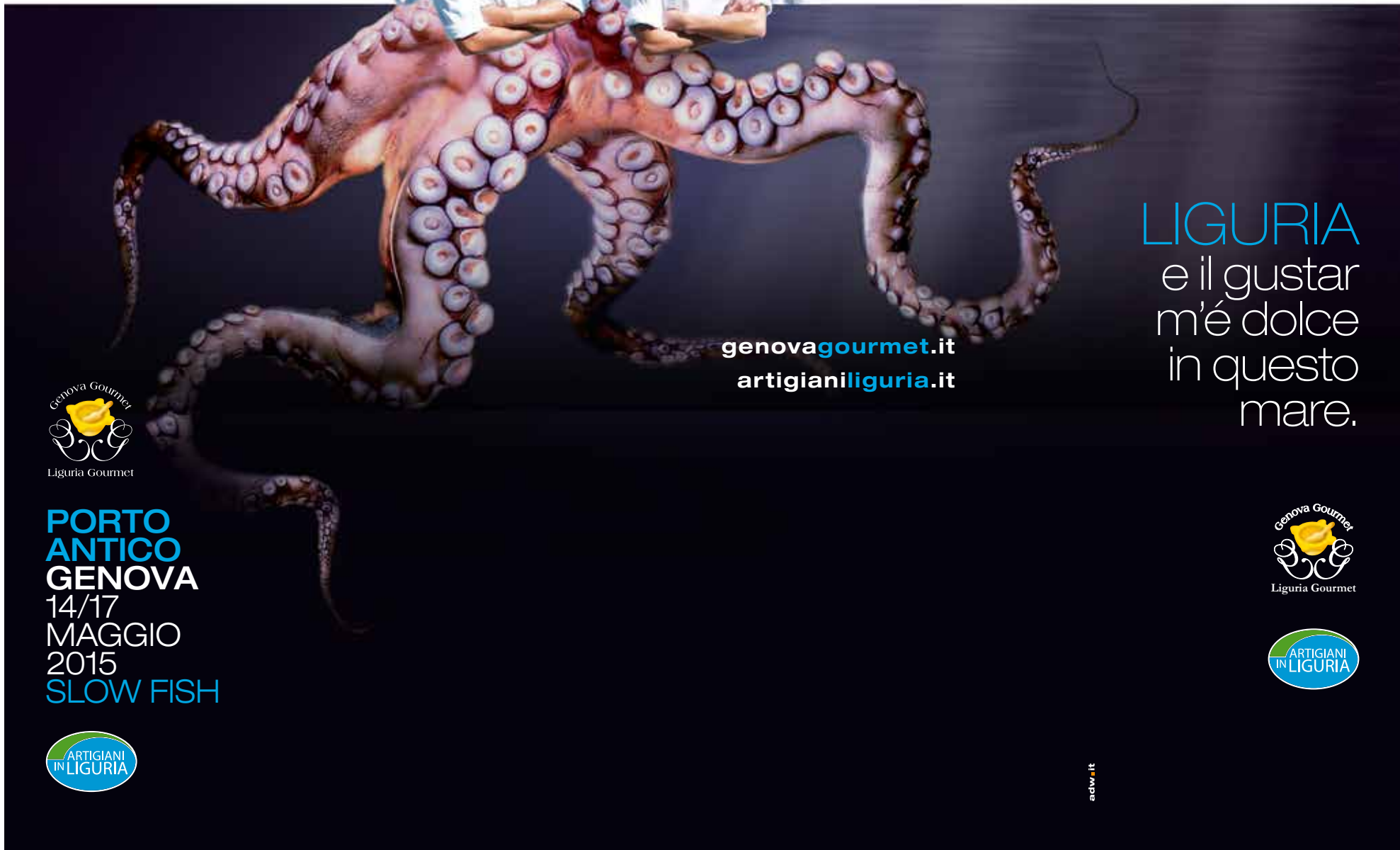
REGIONE LIGURIA  
Dipartimento Sviluppo Economico  
Commissione Regionale per l'Artigianato



Unioncamere  
Liguria



Camera di Commercio  
Genova



[genovagourmet.it](http://genovagourmet.it)  
[artigianiliguria.it](http://artigianiliguria.it)

LIGURIA  
e il gustar  
m'è dolce  
in questo  
mare.



PORTO  
ANTICO  
GENOVA  
14/17  
MAGGIO  
2015  
SLOW FISH





# menù GENOVA - LIGURIA GOURMET



REGIONE LIGURIA  
Dipartimento Sviluppo Economico  
Commissione Regionale per l'Artigianato



## ANTICA OSTAJA DELLA VASCHETTA

- Insalatina di sgombrò, tonda gentile delle langhe e ricotta fresca di cabannina
- Focaccia dolce

## ANTICA HOSTARIA PACETTI 1885

- Pesce ritrovato al verde con tortino di mais grigliato
- Tiramisù rovesciato

## DA Ö VITTORIO

- Tian di acciughe con soffice di maggiorana
- Crema di mele rovesciata

## IL GENOVESE

- Trofie al Pesto con patate quarantine e fagiolini
- Ganache di cioccolato al basilico genovese DOP

## I TRE MERLI

- Cappon Magro
- Panna cotta al basilico genovese DOP

## LA PINETA

- Quich ai due pesci (spigola e acciughe) con patate quarantine e fonduta leggera di formaggio della Val d'Aveto
- Frolla di nocciole di Borzonasca con mele renette e la sua composta

## LA ROSE EN TABLE VINO E DESINARE

- Frittelle di baccalà, di fiori di zucca e di cipollotto genovese
- Zabaione al Moscato Golfo del Tigullio - Portofino DOC con canestrelli del Sassello

## LA VOGLIA MATTA

- Testa in cassetta di pesce con verdure del genovesato
- Gelato all'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP

## RISTORANTE BALDIN

- Club sandwich di baccalà affumicato

## RISTORANTE TOE DRUE

- Pesce lama stupefacente: bocconcini di pesce lama all'olio Riviera Ligure DOP su crema di patate quarantine profumate al limone e semi di canapa tostatati
- Bignè, latte, mou e basilico genovese DOP

## SOUL KITCHEN IL RISTORANTE

- Palamita marinata agli agrumi e vaniglia con tartare di fragole, peperoni ed olive taggiasche
- Cobeletti con zucchero mascobado alla marmellata di chinotto

## THE COOK

- Calamari fritti con maionese al basilico genovese DOP
- Krapfen nocciola e pistacchio

SALATI  
€ 5,00

DESSERT  
€ 3,00

BICCHIERE  
VINO  
LIGURE  
DOC 16 cl  
€ 3,00

ACQUA  
€ 1,00

prezzo  
PIATTE

## programma LABORATORI

Si terranno presso lo stand di REGIONE LIGURIA e UNIONCAMERE LIGURIA a cura della CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA in collaborazione con:



Ristoratori  
**GENOVA - LIGURIA GOURMET**



**ARTIGIANI IN LIGURIA**  
dei settori Pasta fresca e Panificazione



Produttori del marchio  
**ANTICHI ORTAGGI DEL TIGULLIO**

È il marchio collettivo di origine e qualità registrato, disciplinato, controllato e garantito dalla CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA e rilasciato alle imprese agricole del territorio che producono: broccolo lavagnino, cipolla rossa genovese, cavolo gaggetta, radice di Chiavari, melanzana genovese nonché cavolo navone, cavolo nero, cavolo garbùxo, fagiolino "pelandronetto", pisello di Lavagna, pomodoro "porsemmin-na".



## Venerdì 15 maggio

ore 15.00  
Pesce lama stupefacente: bocconcini di pesce lama all'olio Riviera Ligure DOP su crema di patate quarantine profumate al limone e semi di canapa tostatati

### TOE DRUE

ore 15.30  
Come si preparano i "malfatti": gnocchetti speciali fatti a mano di ricotta e spinaci

### DA U PASTÀ

## Sabato 16 maggio

ore 15.00  
Tortino in sfoglia di pesce azzurro con cipollotto genovese

### LA PINETA

ore 15.30  
Buridda

### THE COOK

ore 16.00  
L'arte del pane e della focaccia genovese

### CARLO FORNAIO DI ALBARO

ore 16.30  
La vera pasta preparata in diretta

### PASTIFICIO AI PILONI DI LEONARDI ANDREA

## Domenica 17 maggio

ore 15.00  
Laxerti co-i poisci a modo mio

### ANTICA OSTAJA DELLA VASCHETTA

ore 15.30  
Passeggiata vegetale ligure

### LA VOGLIA MATTA

ore 16.00  
Frittelle di baccalà, di fiori di zucca e cipollotto genovese

### LA ROSE EN TABLE VINO E DESINARE

ore 16.30  
Trofie al pesto con patate quarantine

### IL GENOVESE

Mettersi insieme è un inizio, rimanere insieme è un progresso, lavorare insieme è un successo.

(Henry Ford)

LIGURIA  
e il gustar m'è dolce in questo mare.

