LIGURIA DA GUSTARE

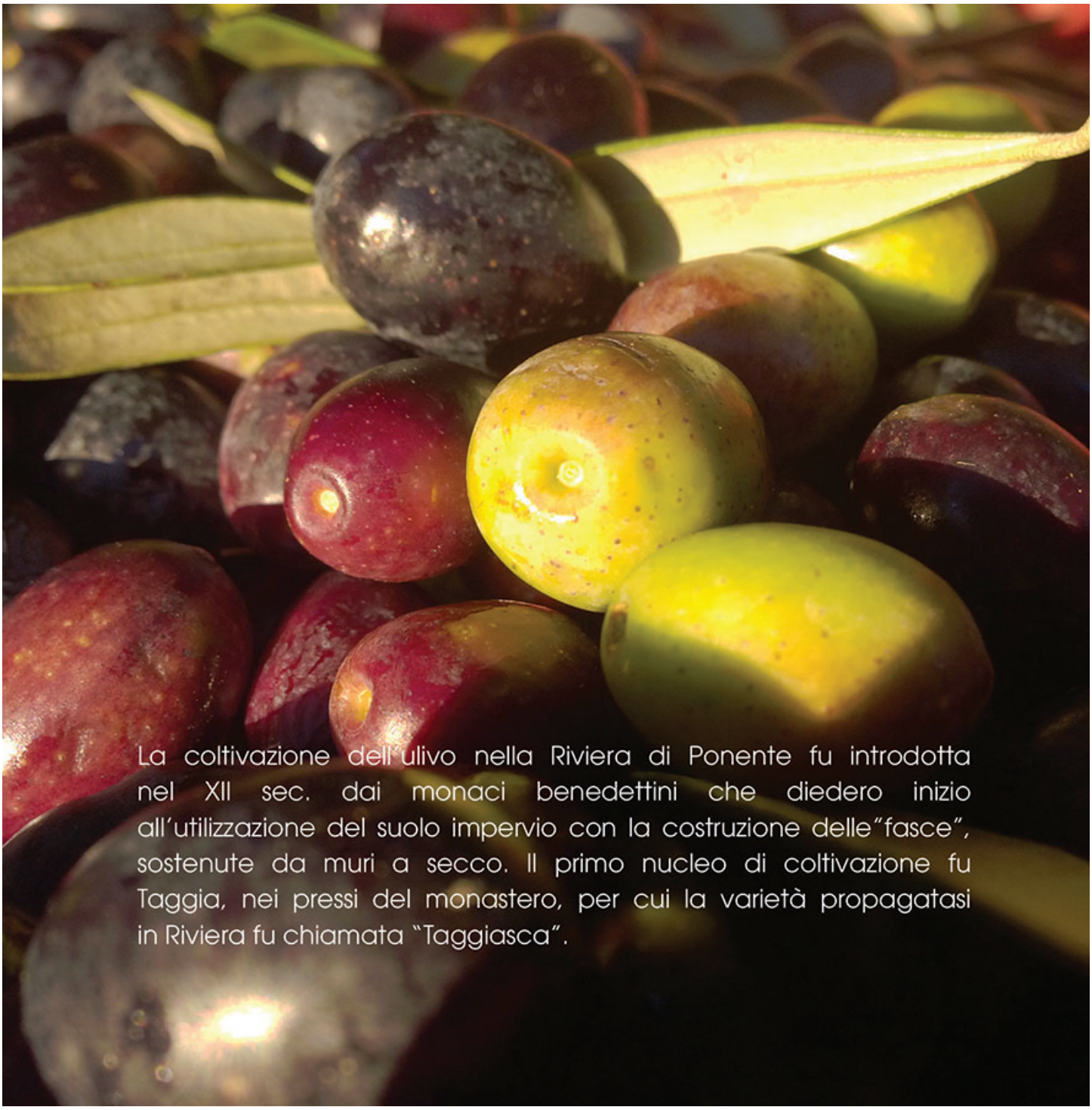
"E noi fummo fra gli ulivi come un popolo antico nella sua cattedrale: ogni nostra speranza era lì, ogni nostra sicurezza era lì, negli ulivi."

G. Boine

Siamo una coppia di giovani agricoltori accomunati dalla stessa passione per la terra e per le cose buone e genuine. Nasce da questa passione nel 2010 Liguria da Gustare, azienda agricola a vocazione prevalentemente olivicola, in cui tecnologia e modernità si fondano con il sapere contadino della nostra tradizione.

Tutti i prodotti vengono coltivati, raccolti e lavorati all'interno dell'azienda, garantendo in ogni passaggio della filiera produttiva il massimo della qualità.

Veniteci a trovare, saremo lieti di mostrarvi il nostro laboratorio e di offrirvi una degustazione dei nostri prodotti.



La coltivazione dell'ulivo nella Riviera di Ponente fu introdotta nel XII sec. dai monaci benedettini che diedero inizio all'utilizzazione del suolo impervio con la costruzione delle"fasce", sostenute da muri a secco. Il primo nucleo di coltivazione fu Taggia, nei pressi del monastero, per cui la varietà propagatasi in Riviera fu chiamata "Taggiasca".

Olive taggiasche

L'oliva taggiasca in salamoia presenta una colorazione dal verde al viola scuro brillante, con polpa carnosa e pelle sottile ed è giudicata da molti una delle migliori olive da mensa al mondo.

Packaging: 300 gr (180 gr sgocc - 12 pz) - 600 gr (350 gr sgocc - 12 pz)
1,5 kg (1 kg sgocc - 4 pz) - 8 kg (5 kg sgocc - 1pz)

Taggiasche denocciolate

Olive di varietà taggiasca denocciolate e conservate in salamoia.
Ideali sulla pizza e per arricchire primi e secondo piatti.

Packaging: 290 gr (115 gr sgocc - 12 pz) - 1,65 kg (0,9 kg sgocc - 4 pz)
8 kg (4,5 kg sgocc - 1pz)

Denocciolate in olio

Olive di varietà taggiasca denocciolate e conservate in olio extravergine di oliva monocultivar taggiasca. Sublimi con gli aperitivi e le insalate.

Packaging: 85 gr (65 gr sgocc - 24 pz) - 170 gr (115 gr sgocc - 1pz)

Crema di taggiasche

Patè di olive di varietà taggiasca miscelato con olio extravergine di oliva monocultivar taggiasca.
Cremoso e delicato, è ottimo spalmato su tartine o per creare sfiziosi antipasti.

Packaging: 90 gr (24 pz) - 180 gr (12 pz) - 550 gr (12 pz) - 1,5 kg (4 pz)

Taggiasche al coltello

Battuto di olive di varietà taggiasca miscelato con olio extravergine di oliva monocultivar taggiasca.
Dal gusto intenso, leggermente amaro e sapido, è ideale per arricchire primi e secondi piatti.

Packaging: 85 gr (24 pz) - 170 gr (12 pz) - 550 gr (12 pz)

Fagioli Bianchi di Pigna

Il Fagiolo Bianco di Pigna viene coltivato esclusivamente in piccoli appezzamenti di terra nei comuni di Pigna e Castelvittorio. E' un Presidio Slow Food, una vera delizia per i palati più fini.

Presidio Slow Food®

Packaging: Sacchetti in cotone da 250 gr (20pz)
500 gr (12 pz) - 1kg (9 pz) - 5 kg (1pz)

Fagioli di Pigna al naturale

Fagioli Bianchi di Pigna cotti al vapore e conservati al naturale. Il gusto è rotondo e delicato. La pasta è compatta e morbida con pelle sottile e tenera. Ottimo come antipasto in insalata, ideale per arricchire primi e secondi piatti di carne e pesce.

Packaging: 300 gr (12 pz)

Slow Beans
comunità leguminosa

Patate di montagna

Nel comune di Pigna a 700 m. di altitudine, coltiviamo un'antica varietà di patate a pasta gialla, sode e gustose, ideali per ogni tipo di preparazione in cucina.

L'olio prodotto con sole olive di varietà Taggiasca è un olio eccezionale per finezza, leggerezza, aroma e colore, unico in cucina negli abbinamenti con pesce o con verdure crude.
In Val Nervia la vicinanza degli uliveti alle vette delle Alpi Liguri e al mare producono uno sbalzo termico fra giorno e notte che conferisce all'olio un bouquet di profumi unici nel suo genere.

Bautrò

Olio Extravergine di Oliva - Az. Agr. Liguria da Gustare.

"Un olio di impronta classica con note dolci di oliva matura e mela gialla, una rotonda dolcezza poggiata su un lieve fondo amarognolo. Un piacere delicato."

Guida agli Extravergini 2014
Slow Food Editore

Packaging: Bottiglie 0,25 lt - 0,5 lt - 1lt Lattine 3 lt - 5 lt

U Giarún

Olio Extravergine di Oliva - Az. Agr. Rebaudo Roberto.

"Olio Extravergine di Oliva monocultivar Taggiasca, si presenta con un olfatto dalle note fresche e nitide di carciofo, conifere e mela gialla. In bocca entra con un bell'amaro erbaceo per poi concludere con una elegante mandorla amara e un piccante lungo e persistente."

Oli d'Italia 2013 del Gambero Rosso

Packaging: Bottiglie 0,25 lt - 0,5 lt - 1 lt Lattine 3 lt - 5 lt

Ruscarin

Olio Extravergine di Oliva - Az. Agr. Malanima Massimo.

"Lievemente fruttato e con note di erbe selvatiche, si propone fresco, di bella progressione, connotato da gusto dolce con inserti di moderato amaro e lieve piccante."

Guida agli Extravergini 2014
Slow Food Editore

Packaging: Bottiglie 0,25 lt - 0,5 lt - 1lt Lattine 3 lt - 5 lt

Contatti:

Az. Agr. Liguria da Gustare
di Ferrari Elisa
piazza P.G.Mauro, 8
18035 Dolceacqua (Imperia) - Italia
P.I.: 015 143 900 85

Laboratorio e negozio aziendale
via S. Rocco, 69
18037 Pigna (Imperia)

Tel +39 347 3223375 (Roberto)
+39 329 0125918 (Elisa)

www.liguriadagustare.it
info@liguriadagustare.it

LIGURIA
DA
GUSTARE
www.liguriadagustare.it