



C I T T À D I S A R Z A N A

PROVINCIA DI LA SPEZIA



**DISCIPLINARE PER IL RILASCIO E IL RISPETTO DEI MARCHIO 'SARZANA
CITTA' OSPITALE'**



INDICE

0. PREMESSA	PAG 3
1. INTRODUZIONE	PAG 4
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	PAG 4
3. RIFERIMENTI NORMATIVI	PAG 4
4. CARATTERISTICHE CERTIFICABILI E COMUNICABILI	PAG 6
5. ELEMENTI DI SISTEMA APPLICABILI ALL'ORGANIZZAZIONE	PAG 6
6. PIANO DI CONTROLLO DELL'ORGANIZZAZIONE	PAG 7
7. CONTROLLI DELL'ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE	PAG 7
8. SCHEMI DI CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	PAG 7
ALLEGATI TECNICI	PAG 9

0. PREMESSA

Il territorio del Comune di Sarzana, la cui superficie complessiva è di circa 34 Km², presenta, dal punto di vista geologico due morfologie principali: la zona pianeggiante (interessata da depositi alluvionali e non) e la zona collinare (con formazioni argillose - calcaree e arenarie).

Sarzana sorge nella parte terminale della vallata del **Magra**, a pochi chilometri dall'estuario del fiume, in una zona relativamente pianeggiante, detta appunto Piana di Sarzana. La città sorge ai piedi della collina di Sarzanello, un rilievo di circa 150 metri s.l.m.. Il sistema orografico circostante è rappresentato dalle asperità che diradano dalle vicine **Alpi Apuane**. Oltre al fiume **Magra** ed al torrente Calcandola, suo affluente, sono presenti due specchi d'acqua, di dimensioni modeste, detti "Bozi", termine dialettale che rimanda alle piccole dimensioni dei due laghi. Il centro abitato si trova a pochissimi chilometri dal **mare** e dal confine con la regione **Toscana**. Il clima è di tipo mediterraneo, variante del Tirreno settentrionale, dove pur essendo presente un periodo secco estivo, le precipitazioni sono ben distribuite ed abbondanti da settembre fino a tutto maggio e buona parte di giugno.

La sua posizione geografica ha fatto di Sarzana una vera e propria terra di confine, un punto di contatto tra usanze, tradizioni e storie differenti.

Da sempre crocevia di importanti strade terrestri, fluviali e marittime, Sarzana, baricentro culturale della Val di Magra, è terra ospitale in grado di accogliere il visitatore e fargli provare ancora oggi quella *meraviglia* che Alessandro Manzoni, di passaggio in città, descrive in una lettera alla moglie.

Il *sistema Sarzana* soddisfa oggi la moderna domanda turistica grazie alla forte identità unita alle caratteristiche naturali. Un sistema che è cresciuto e richiama sempre più visitatori grazie al **Festival della Mente** e agli altri eventi più tradizionali, come **La soffitta nella Strada**, **la Mostra Nazionale dell'Antiquariato**, **la Calandriniana**, **Sconfinando**, **Il Festival internazionale della chitarra acustica**, **Spiros Argiris**.

La cultura dell'accoglienza e la qualità dell'ospitalità rappresentano un percorso di maturazione di un sistema turistico che prevede una gestione globale delle risorse per assicurarne la redditività consentendo la salvaguardia delle tipicità del *capitale naturale e culturale*, offrendo un prodotto orientato nei confronti del turista/cliente, rispettoso dei cittadini/residenti.

1. INTRODUZIONE

Questo Documento costituisce la norma tecnica di riferimento per le Organizzazioni che desiderino ottenere il marchio **“Sarzana città ospitale – progetto pilota per la Val di Magra”** per Aziende operanti nei settori turistico-ricettivo.

I vantaggi derivanti dalle verifiche a fronte di questo Documento - che non contrasta con le disposizioni legislative vigenti - sono rappresentati dai monitoraggi e dai controlli che l'Organismo di Certificazione accreditato UNI EN 45012 e UNI EN 45011 effettua, dando in tal modo la garanzia al consumatore/fruttore che i prodotti/servizi sono conformi ai requisiti che il Disciplinare Tecnico e i relativi allegati prestabiliscono.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Disciplinare Tecnico stabilisce le caratteristiche dei servizi di seguito elencati e le rispettive modalità di controllo per le Aziende del settore turistico-ricettivo

- a) Servizio di Accoglienza e Promozione Turistica
- b) Utilizzo all'interno dei menu di prodotti enogastronomici e/o ricette presenti nell'Atlante Regionale dei prodotti tradizionali 'Prodotti di Liguria' – Regione Liguria – Assessorato Agricoltura – ai sensi del D..l.vo 173/98 e succ. mod. e int.):

Le denominazioni commerciali attribuite ai vari prodotti dalle diverse Organizzazioni potranno variare in funzione delle specifiche esigenze, ferma restando la conformità ai requisiti fissati da questo Documento ed alla normativa vigente e purché la denominazione prescelta non evochi caratteristiche diverse del prodotto.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- a) Servizio di Accoglienza Turistica
 - Legge 29 marzo 2001, n. 135 "Riforma della legislazione nazionale del turismo"
 - Legge Regionale n. 11/1982 "Norme per la classificazione delle aziende ricettive"
 - Legge Regionale n. 13/1992 "Disciplina delle strutture ricettive extralberghiere"
 - Legge Regionale n. 5/2000 e successive modificazioni
 - UNI 10670 "Servizi. Attività alberghiera. Requisiti"
- b) Prodotti Agroalimentare

- Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento (CE) N. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Regolamento (CE) N. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) N. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- Regolamento (CE) N. 2076/2005 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- Atlante Regionale dei Prodotti tradizionali. Prodotti di Liguria. Regione Liguria.
- UNI EN ISO 9001:2000 Sistemi di Gestione della Qualità - Requisiti
- UNI EN ISO 9000:2000 Sistemi di Gestione della Qualità – Fondamenti e Terminologia
- UNI 10939:2001 Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- UNI 11020:2002 Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari

Regolamenti e disciplinari sono quelli in vigore al momento di emissione del presente documento; si intendono comunque applicati regolamenti e disciplinari nella versione in vigore al momento del loro intervento.

4. CARATTERISTICHE CERTIFICABILI E COMUNICABILI

Le caratteristiche certificabili sono riportate negli allegati al presente documento:

Servizio di Accoglienza e Promozione All. 1
Turistica

Prodotti a denominazione di origine All. 2
utilizzabili dalle Aziende operanti nei settori
turistico-ricettivo aderenti al Marchio

Prodotti enogastronomici ed All. 3
agroalimentari, definiti nell'Atlante
Regionale dei prodotti tradizionali 'Prodotti
di Liguria' – Regione Liguria – Assessorato
Agricoltura – ai sensi del D.l.vo 173/98 e
succ. mod. e int., utilizzabili dalle Aziende
operanti nei settori turistico-ricettivo
aderenti al Marchio

5. ELEMENTI DI SISTEMA APPLICABILI ALL'ORGANIZZAZIONE

L'organizzazione deve mettere in atto i seguenti punti:

Impegno della direzione – impegno formale al rispetto dei contenuti del disciplinare del regolamento per la concessione e il mantenimento del Marchio.

Identificazione dei fornitori – elenco dettagliato dei fornitori suddiviso per tipologia di materia prima fornita.

Reclami – registrazione formale degli eventuali reclami ricevuti dalla clientela e identificazione della causa del reclamo.

Conservazione dei prodotti – indicazione della modalità di conservazione dei prodotti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

Addestramento – devono essere registrate tutte le attività di formazione e aggiornamento del personale aziendale.

Infrastrutture e ambiente di lavoro – deve essere verificata l'adeguatezza e la pulizia dei luoghi in cui i servizi vengono organizzati e dove vengono predisposti i prodotti enogastronomici ed agroalimentari.

6. PIANO DI CONTROLLO DELL'ORGANIZZAZIONE

Il piano di controllo dell'organizzazione deve essere finalizzato al rispetto dei requisiti oggetto di certificazione riportati negli specifici allegati.

7. CONTROLLI DELL'ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE

Nel corso della verifica ispettiva, l'Organismo di Certificazione, valuterà l'attuazione del piano di controllo dell'Organizzazione affinché venga verificato il rispetto delle caratteristiche oggetto di certificazione; al fine del mantenimento del marchio sono previste verifiche ispettive con cadenza annuale.

8. SCHEMI INTERNAZIONALI DI CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

Possono fregiarsi del marchio anche tutte le organizzazioni certificate a fronte di uno seguenti schemi di certificazione di prodotto:

- UNI 11020:2002 “Sistema di Rintracciabilità nelle Aziende Agroalimentari”, la quale riprende, ampliandoli, requisiti esposti (punto 7.5.3) nella norma ISO 9001:2000. Finalità dello schema è quello di assicurare che per i materiali in entrata e per i prodotti finiti, prescelti per garantirne la rintracciabilità, l'azienda sia in grado di documentare le rispettive provenienze, utilizzazioni e destinazioni commerciali. In tal modo il prodotto, “tracciato” e rintracciabile, offre evidenti vantaggi: a) per il consumatore, che può disporre di affidabili informazioni sulla sicurezza alimentare e provenienza del prodotto, b) per l'azienda, la quale, con la certificazione, conferisce alle sue produzioni un valore aggiunto utilizzabile in termini di marketing, c) per le autorità preposte alla tutela della sicurezza sanitaria, che possono disporre di un maggior numero di informazioni certe.
- UNI 10939:2001 “Sistema di Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari”, il cui obiettivo è quello di consentire di ricostruire la “storia” di un prodotto identificando non solo tutti i materiali, di accertata rilevanza, utilizzati per produrlo ma anche tutti

- gli operatori i quali, con specifiche responsabilità, hanno contribuito al suo ottenimento. In tal modo la certificazione di filiera, rendendo “tracciato” e rintracciabile il prodotto: a) rappresenta un valido sistema di tutela della sicurezza igienico-sanitaria delle produzioni agroalimentari che permette alle autorità di controllo di intervenire, efficacemente, anche in casi di emergenze alimentari e di ricerche di responsabilità, b) fornisce ai consumatori esaurienti e credibili informazioni sul prodotto e sul sistema produttivo, c) conferisce ai prodotti un valore aggiunto del quale le aziende produttrici possono avvalersi in termini di marketing.
- EUREPGAP orto-frutta fresca è uno schema di certificazione che è stato elaborato, nel 1999, dalla grande distribuzione organizzata europea (EUREP = Euro Retailer Produce) in particolare per iniziativa di quella dei Paesi anglosassoni. Scopo dello schema di certificazione, la cui utilizzazione si è gradualmente estesa pressochè a livello mondiale, è di consentire, alla grande distribuzione, di acquistare produzioni ortofrutticole ottenute con modalità di coltivazione prestabilite, controllate e certificate per porle sul mercato offrendo, al consumatore, garanzie di qualità, di sicurezza alimentare e di tracciabilità documentata.
 - BRC FOOD & BEVERAGE è uno schema di certificazione elaborato da BRC – BRITISH RETAIL CONSORTIUM, consorzio al quale sono associati quasi tutti i commercianti inglesi che vendono direttamente al pubblico (retailers). Del BRC fanno quindi parte anche i commercianti al dettaglio dei prodotti alimentari i quali immettono sul mercato i prodotti contrassegnati con il proprio marchio di vendita (retailer brand), marchio che, in Gran Bretagna, rende il commerciante legalmente responsabile della sicurezza alimentare del prodotto. Lo schema BRC F. & B. ha pertanto lo scopo di garantire, con la certificazione, che i prodotti alimentari, forniti a chi li vende al consumatore contrassegnati con il marchio del distributore (retailer branded food products), rispondano ai requisiti di sicurezza alimentare.
 - IFS è uno schema di certificazione - rispondente ai principi definiti dalla Global Food Safety Initiative (GFSI) - che è stato messo a punto per volontà dell'Associazione dei Commercianti al Dettaglio Tedeschi e ora appoggiato dalla grande distribuzione Francese ed Italiana. Analogamente allo schema inglese BRC, anche lo schema IFS ha lo scopo di garantire, con la certificazione, che i prodotti alimentari, forniti a chi li vende al consumatore contrassegnati dal marchio commerciale del dettagliante, rispondano ai requisiti di sicurezza alimentare.

Le aziende certificate a fronte di questi schemi devono presentare all'atto della richiesta del Marchio un certificato di prodotto rilasciato dall'Organismo di certificazione.

ALLEGATO 1 – SERVIZIO DI ACCOGLIENZA E PROMOZIONE TURISTICA.

Disciplinare del Marchio: **“SARZANA CITTA’ OSPITALE”**

Soggetti interessati: ALBERGHI, BED & BREAKFAST, RISTORANTI, AGRITURISMI, BAR

Caratteristiche oggetto di verifica del marchio:

a) UTILIZZO DI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI TRADIZIONALI, LOCALI, TIPICI

Nell’ambito dei servizi di ristorazione e di prima colazione si valuta se vengono utilizzati prodotti tipici, tradizionali e materie prime derivanti da aziende agricole ed artigiane del territorio, riferibili a prodotti a denominazione di origine, come definiti nella strada dei sapori ‘dal Vara al Magra’ ed alla lista dei prodotti locali presenti nell’Atlante Regionale dei prodotti tradizionali ‘Prodotti di Liguria’ fornendo al cliente le informazioni di base necessarie a identificarne l’origine e le caratteristiche distintive.

Proporre un menù bilingue (italiano e inglese), offrire un aperitivo di benvenuto o una degustazione di assaggio di prodotti enogastronomici della cucina tradizionale, con la disponibilità a spiegarne le origini e il legame con il territorio.

b) INFORMAZIONI SUL TERRITORIO

Predisposizione di un apposito spazio informativo (informativo o meno) accessibile e visibile, per l’esposizione di adeguato materiale divulgativo (costantemente aggiornato e in più lingue) riguardante sia gli aspetti di informazione turistica e culturale del territorio (orari musei, manifestazioni, iniziative, ecc.) sia i servizi di base operativi (mezzi di trasporto, sanità, banche, posta, esercizi commerciali, apertura degli impianti sportivi, etc.).

Ad ogni ospite verrà consegnata, nelle forme ritenute più opportune, una “Cartolina di benvenuto” appositamente predisposta dall’Amministrazione Comunale redatta in lingua italiana ed inglese.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta alle iniziative relative alla valorizzazione di itinerari naturalistici, manifestazioni culturali ed eventi sportivi.

c) DIFESA, PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DELL’AMBIENTE

Si prende in considerazione la gestione delle problematiche legate ai rifiuti, all'acqua e all'energia secondo logiche e modalità improntate al risparmio e alla sostenibilità (raccolta differenziata dei rifiuti, eventuale utilizzo di forme di energia alternative e a basso impatto e comportamenti finalizzati al risparmio energetico e idrico).

Gli esercizi commerciali aderenti al marchio, in particolare i Bar e Ristoranti, si impegnano a rispettare le disposizioni previste dal piano di zonizzazione acustica territoriale predisposte dall'Amministrazione Comunale di Sarzana, sia all'interno dei propri esercizi che nelle pertinenze esterne.

UTILIZZO DI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI TRADIZIONALI, LOCALI, TIPICI

Di seguito vengono elencati i prodotti enogastronomici ammessi al **punto A** del disciplinare **SARZANA CITTA' OSPITALE**

ALLEGATO 2 – PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Prodotti previsti nella strada dei sapori **'Dal Vara al Magra'**

Elenco delle denominazioni:

- DOC Vino Colli di LUNI (Vermentino, Bianco, Rosso)
- IGT GOLFO DEI POETI (Rosso, Bianco, Rosato, Pssito)
- DOP Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure – Riviera di Levante

ALLEGATO 3 – PRODOTTI CHE COMPAIONO NELL’ATLANTE REGIONALE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI ‘PRODOTTI DI LIGURIA’ (ai sensi dei Dd. l.vi 173/98 e 350/99)

SPECI VEGETALI FRUTTICOLE

PESCO BIRINDELLA

Caratteristiche del prodotto:

La pianta presenta altezza variabile e se lasciata crescere, arriva ad altezze di 4-5 metri. Il tronco è liscio con rami verdognoli che diventano rossastri se esposti al sole. Le foglie sono lanceolate, verdi nella pagina superiore e grigie in quella inferiore, con margine seghettato. Il frutto è una drupa di forma tondeggianti, divisa da un solco profondo e rivestita della caratteristica della peluria (tomento). La polpa è di colore bianco e presenta una buona consistenza, meno aderente al nocciolo rispetto alle comuni varietà commerciali. L’aroma e il sapore sono veramente unici. Il motivo principale per il quale sulle nostre tavole la pesca Birindella è andata nel tempo scomparendo e legato soprattutto alla sua scarsa conservabilità.

Brevi note di coltivazione:

Ecotipo della bassa Val di Magra, è un albero da frutto a maturazione estiva tendenzialmente tardiva.

SUSINA MASSINA

Caratteristiche del prodotto:

Varietà da frutto, tipica della Val di Magra, la susina Massina appartiene alla famiglia delle *Drupaceae*, genere *Prunus*. La pianta di questo delizioso frutto ha portamento assurgente con rami eretti. Le foglie, di piccole dimensioni, si presentano di forma ovale e consistenza coriacea, con una certa tomentosità nella pagina inferiore. Il frutto è rappresentato da una drupa di colore violaceo e di medie dimensioni. La polpa, consistente e soda, rende questa susina resistente alle manipolazioni e al trasporto.

Brevi note di coltivazione:

Di facile propagazione attraverso i polloni radicati, come metodo per la moltiplicazione può essere utilizzato anche l’innesto. La pianta è molto rustica e adattabile anche a terreni compatti, argillosi e calcarei; inoltre risulta piuttosto tollerante all’elevata umidità ma non ai ristagni idrici in quanto ha un apparato radicale piuttosto superficiale.

CILIEGIO DURONE SARZANESE

Caratteristiche del prodotto:

Pianta da frutto a maturazione primaverile, appartiene alle *Drupacee*, genere *Prunus*, specie *cerasus*. L'albero, di grandi dimensioni, allo stato adulto può raggiungere anche i 15-20 metri. Le foglie sono ovali e seghettate. Il frutto è una drupa di colore rosso scuro, lucido e di aspetto attraente. La polpa dolce e croccante, aderisce al nocciolo.

Brevi note di coltivazione:

Per la propagazione vengono utilizzati come portainnesti il franco, il selvatico di monte o il *Prunus mahaleb*, meno vigoroso del franco e meno esigente in fatto di terreno. Produce su dardi a mazzetto. Sensibile a freddi invernali e alle gelate tardive, il Durone sarzanese richiede terreni freschi, permeabili e profondi. In occasione di squilibri idrici concomitanti con la raccolta, si può verificare il cracking (spacco) della drupa con lacerazione della buccia e della polpa.

CONFETTURA DI FRUTTA

Caratteristiche del prodotto:

L'entroterra e la zona montana della Liguria sono da sempre area di produzione di frutti spontanei e molte aziende delle valli liguri producono confetture di vario tipo.

Come viene lavorato:

Per un chilo di frutta, ci vogliono circa 800 g. di zucchero. Si fa cuocere la frutta assieme allo zucchero mescolando sino ad ottenere una consistenza gelatinosa. La marmellata si versa nei vasi quando è ancora calda e si chiude ermeticamente. Le confetture generano solitamente un ambiente acido e quindi non necessitano di particolari trattamenti termici, anche se è buona regola una sterilizzazione a bagnomaria. I vasi sterilizzati vanno posti in luogo fresco e buio per la conservazione. La preparazione della gelatina si ottiene da succo e non dalla polpa a differenza delle confetture.

SPECI VEGETALI ORTICOLE

ZUCCHINO ALBERELLO DI SARZANA

Caratteristiche del prodotto:

Lo zucchini "Alberello di Sarzana" è una coltivazione con frutti allungati di colore verde chiaro, simile per forma e dimensioni al "Genovese".

Brevi note di coltivazione:

Tra le Cucurbitacee, lo zucchini si può considerare la specie termicamente meno esigente in quanto la produzione può anche essere costituita dai soli fiori femminili non ancora fecondati che vengono raccolti entro uno o due giorni. La semina si esegue a postarella, alla distanza di 1-1,2 m tra le file e 0,5-1 m lungo le file. Le densità di piante per unità di superficie nel cultivar con portamento ad alberello, coltivate in serra, varia tra 1,5 e 2 piante per mq,

disposte su file binate (su un'unica aiuola sono presenti due file di piante) e con sostegno.

FAGIOLO LUPINARO

Caratteristiche del prodotto:

Pianta rampicante caratterizzata da un'elevata vigoria. Seme di colorazione marrone chiaro con un' aureola di colore più scuro in corrispondenza del punto di attacco sulla placenta. Ha la buccia sottile e una polpa del sapore e dalla consistenza delicata. Predilige il clima temperato fresco, perché temperature troppo alte possono provocare la morte dei fiori ma, per contro, soffre gelate tardive e bruschi sbalzi termici.

Brevi note di coltivazione:

Viene seminato nel mese di maggio e raccolto ad agosto. In primavera i fagioli sono seminati in solchi; quando le piantine raggiungono l'altezza di 10-15 cm, si posizionano le "rame" per consentire alle piante di arrampicarsi e crescere robuste. L'irrigazione non deve essere né troppo frequente, né abbondante, in quanto questo tipo di fagioli non tollerano ristagni idrici. Non sono necessarie particolari concimazioni, può essere sufficiente la rotazione delle colture. Le piante fioriscono nel mese di luglio e, a distanza di un mese, il fagiolo arriva a maturazione. L'essiccazione avviene in gran parte quando il baccello è ancora attaccato alla pianta e viene ultimata lasciando i fagioli sgranati sui terrazzi esposti al sole. La conservazione avviene in sacchetti o contenitori in vetro tenuti in luoghi freschi, asciutti e lontano dalla luce.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

LATTE FRESCO DI MARINELLA DI SARZANA

Caratteristiche del prodotto:

Latte pastorizzato fresco di alta qualità per uso alimentare, parzialmente scremato, viene prodotto in provincia della Spezia nella Fattoria di Marinella di Sarzana da bovine allevate in loco. Il mercato di sbocco è quasi interamente locale ed avviene attraverso il canale del piccolo dettaglio tradizionale e della grande distribuzione della zona.

Come viene lavorato:

Il latte è prodotto da bovini di razza Frisona. La lavorazione, la pastorizzazione e il confezionamento avviene nella stessa notte del conferimento. Successivamente il prodotto viene avviato ai centri di vendita. Il prodotto deve la sua tradizionalità alla percentuale di latte locale presente.

MIELE DELLA LIGURIA

Caratteristiche del prodotto:

Frutto dell'infaticabile lavoro dell'ape, il miele è uno degli alimenti più genuini che possa esistere in quanto non necessita di alcun trattamento né per la produzione né per la conservazione. I mieli tipici, prodotti dal nettare della flora del nostro entroterra, sono quelli di castagno, di erica, di corbezzolo, di millefiori. La qualità del miele varia a seconda della flora mellifera bottinaia delle api. Il colore del miele da acacia è giallo chiaro paglierino, quello derivato dal castagno è ambrato, il millefiori varia da tonalità chiara a scura a seconda della presenza di melata. Così come il colore anche il gusto varia: per esempio il miele di castagno risulta tendenzialmente più amaro di quello di acacia o di millefiori.

Come viene lavorato:

Il miele viene prelevato dall'alveare utilizzando la tecnica dell'affumicamento. La pratica consiste nel creare del fumo in prossimità dell'alveare, in modo che le api, per allontanarlo, scendono nella parte bassa della loro dimora ad agitare le ali dando così la possibilità all'operatore di asportare i telai con il miele. I telai, tolti dalle arnie, vengono discopercolati con un apposito attrezzo simile ad un coltello e posti in una macchina che funziona come una centrifuga (smielatrice). Il miele così recuperato, viene filtrato, fatto decantare ed invasettato. Dai favi vuoti si recupera la cera con la quale verranno costruiti nuovi stampi di celle.

SALUMI E MACELLERIA

SALCICCIA FRESCA

Caratteristiche del prodotto:

Insaccato o salme di carne suino a forma cilindrica del diametro di 2-3 cm, impastato a grana media, con una percentuale di grasso del 15-16%; l'impasto è salato e generalmente non troppo speziato. Salume tendenzialmente magro rispetto a quello di altre regioni. Si consuma alla piastra o saltato in padella, bucherellando il budello per farne uscire parte del grasso. Il prodotto generalmente è consumato solo cotto.

Come viene lavorato:

La tecnica di lavorazione per le salicce è simile a quella seguita per il salame. La percentuale di grasso è però maggiore. Le carni suine grasse e magre vengono, a volte, impastate con uguale quantità di carni bovine magre e insaccate nel budello naturale. Le parti magre vengono macinate più finemente. La percentuale di grasso, che è intorno al 15-16%, caratterizza il prodotto ligure tanto da renderlo meno pesante ed assai digeribile.

COPPA

Caratteristiche del prodotto:

Prodotto di salumeria composto di carne suina; forma cilindrica, leggermente più sottile alle estremità, lungo circa 30 cm con un diametro di 10 cm. Al taglio la fetta si presenta di colore rosso nelle parti marezzate, bianco rosato.

Come viene lavorato:

La coppa si ottiene dalla lavorazione dei muscoli della regione cervicale superiore del maiale. Il processo di lavorazione inizia con la salagione a secco utilizzando miscele di sale, aromi naturali e spezie quali il pepe, la cannella, noce moscata e chiodi di garofano. Il composto viene messo nel budello e legato. Segue quindi la fase di asciugatura al cui termine avviene la comparsa della classica "fioritura". In seguito si passa alla stagionatura che si protrae per un periodo che varia dai 3 ai 6 mesi dalla data dell'avvenuta salatura.

PANCETTA

Caratteristiche del prodotto:

Il prodotto è un insaccato di maiale, lungo circa 40 cm con un diametro di 15 cm circa.

Come viene lavorato:

La carne di maiale, e più precisamente la pancia con prevalenza di grasso, viene salata e condita con limone e spezie. La pancetta viene quindi ricoperta della cotica oppure da una particolare pelle che si trova nell'intestino del maiale. Una volta legata, viene fatta stagionare per almeno 3 mesi.

TESTA IN CASSETTA O SOPPRESSATA

Caratteristiche del prodotto:

In Liguria la testa in cassetta, nota anche come "soppresata", indica un salame confezionato cola lingua, il grasso, le cotiche e la cartilagine della testa del maiale. Il composto viene cotto in calderoni e risposto in stampi. Al taglio, la fetta si presenta costituita da diversi colori che vanno dal bianco rosato al rosso. Il profumo e il gusto riprendono entrambi il gusto delle spezie usate.

Come viene lavorato:

La testa in cassetta è un salume costituito da varie parti di frattaglie fra le quali anche il guanciale, lingua e cotenne. La testa di suino viene fatta bollire con aromi, quando è cotta si disossa, si taglia con il coltello e si mette l'impasto in appositi stampi di legno a forma di bauletto: da qui il nome testa in cassetta. Si lascia così per alcuni giorni; si consuma tagliata a fette.

SANGUINACCIO

Caratteristiche del prodotto

Salamino di animelle e sangue di maiale. Il "berodo", tradizionalmente consumato nel periodo natalizio, periodo in cui si uccideva il maiale, è un insaccato costituito al sangue unito o no alle frattaglie suine cotte. Si presenta di colore marrone e solitamente viene confezionato in salamini da 200 grammi circa. Si consuma rosolato in padella con cipolla.

Come viene lavorato:

Il sangue di maiale, mescolato in parti uguali con latte fresco viene condito con pinoli, sale, pepe e/o animelle (tessuto connettivo). Si insacca il tutto nel budello di maiale e viene legato con spago. Dopo che è stato sottoposto a cottura, il berodo viene fatto raffreddare a temperatura ambiente, prima di metterlo in frigorifero.

CIMA

Come si prepara:

Ingredienti: tasca di pancia di vitello, animella, cervella, poppa (i testicoli e la poppa possono essere sostituiti con carne di maiale), uova, aglio, funghi secchi, polpa di vitello, schienale, burro, formaggio, piselli, brodo, sale.

Procedimento: lavare, riempire d'acqua la sacca per vedere se ci sono falle e asciugare bene.

Far rosolare con il burro tutta la carne e quasi al termine aggiungere le animelle e la cervella. Quindi tagliare il tutto a pezzetti. Versare in una zuppiera i piselli (una variante utilizza le coste di bietola), i pinoli, uno spicchio di aglio schiacciato, la maggiorana, i funghi ammollati, sale e spezie, abbondante formaggio grattugiato e le uova sbattute o anche intere. Aggiungere la carne sminuzzata e amalgamare il tutto. Riempire con il composto ottenuto la tasca di vitello fino a tre quarti.

Cucire con spago sottile e ago. Pungere su ambo i lati e far cuocere in acqua con carota, cipolla, sedano per circa tre ore.

PASTICCERIA

SPUNGATA

Caratteristiche del prodotto:

Dolce di forma rotonda con aspetto spugnoso: nella parte superiore bucherellato ed irregolare. Sfoglia di colore crema con glassatura superficiale.

Come viene lavorato:

Ingredienti: 400 g. di farina, 250 g. di miele, 250 g. di noci, 200 g. di zucchero, 2 bicchieri di vino bianco, 100 g. di fette biscottate (facoltativo), 100 g. di burro, 75 g. di mandorle, 75 g. di nocciole, 75 g. di noci, 50 g. di uvetta, 50 g. di pinoli, 50 g. di cedro candito, 50 g. di scorza di arancia candita, mele e pere cotte al forno, 50 g. di zucchero a velo, 50 g. di pinoli, 1 cucchiaino di liquore, spezie, sale.

Preparazione: pelare le mandorle immergendole in acqua calda, rompere finemente le fette biscottate. Tostare le nocciole poi pestarle insieme alle noci. Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida. Tagliare il cedro e la scorza d'arancia. Pestare nel mortaio le mandorle unite ad altrettanto zucchero e ai pinoli. In una casseruola portare a ebollizione il miele e parte del vino. Amalgamare il tutto, spruzzare il liquore spolverizzare di spezie. Lasciar riposare per almeno un giorno.

Preparare la pasta con la farina, lo zucchero e un pizzico di sale, il burro fuso e il restante vino. Lasciare riposare per almeno 30 minuti.

Stender la pasta sfoglia da cui si ricavano due strati. Vengono utilizzate delle forme rotonde in legno di varie dimensioni sulle quali si adagia il primo strato di pasta sfoglia, sopra a questo il composto e poi l'altro strato di pasta sfoglia. Con un 'compasso' le estremità delle due sfoglie si saldano mantenendo all'interno il ripieno. Sulla sfoglia superiore si pone della glassa e si bucherella per facilitarne la cottura interna. Il dolce così ottenuto si pone in forno a 200° C per 30-40 minuti. Una volta freddo spolverizzarlo di zucchero a velo. Prima di consumarlo si consiglia di porlo in forno a 100° C per qualche minuto in modo da ammorbidire il ripieno e rendere più croccante la sfoglia.

BUCCELATO

Caratteristiche del prodotto:

Torta dolce da forno a forma di ciambella rotonda con foro centrale, del diametro di 25 cm. circa e dallo spessore di 5 o 6 cm.

Come viene lavorato:

Ingredienti: 500 g. di farina, 150 di zucchero, 1 bicchiere di latte, 50 g di burro, lievito, essenza di limone e fior d'arancio. Alcuni aggiungono 50 g di uvetta, 50 g di gherigli di noci, 20 g di pinoli. Lavorazione: unire tutti gli ingredienti fino a formare un impasto morbido che viene messo a lievitare per alcune ore. Successivamente si rimpasta in pani da mezzo chilo e viene lasciato riposare, si spennella con rosso d'uovo e zucchero dopo averlo versato in una forma a ciambella. Viene lasciato ancora lievitare e cotto per 40 minuti.

FOCACCIA DOLCE SARZANESE

Caratteristiche del prodotto:

Dolce di forma rotonda con diametro di 20 cm, ricco di nocciole e di noci.

Come viene lavorato:

Ingredienti: 500 g. di farina, 150 g, zucchero, 150 g. zibibbo, 100 g. noci e nocciole sgusciate, 150 g. semi di anice, vino bianco (un bicchiere), olio d'oliva, 50 g. lievito di birra, 40 g. sale, vino e zucchero.

Mettere in una terrina farina, uovo, sale, zucchero, bicchierino di anice, vino e lievito, sciolto in acqua tiepida; amalgamare bene, aggiungere l'olio e lo zucchero rimanente. Completare l'impasto con lo zibibbo, i semi di anice, le noci e le nocciole tritate. Lavorare bene, dare la forma di una pagnotta e lasciare al caldo per almeno tre ore. Sciogliere lo zucchero nel vino e spennellare la focaccia. Cuocere in forno, meglio se a legna, per circa un'ora a 180°C. La focaccia si serve fredda, accompagnata da un buon vino dolce.

PRODOTTI DA FORNO

FARINATA DI CECI

Come viene lavorato:

Ingredienti: 300 g di farina di grano tenero, acqua, sale. Lavorazione: stemperare in acqua tiepida la farina rimestando accuratamente con una frusta o un cucchiaio di legno. Salare leggermente. Continuare a mescolare onde evitare grumi. Il composto così ottenuto deve risultare abbastanza liquido. Lasciare riposare per almeno 2 ore. Quindi raccogliere con un cucchiaio la schiuma eventuale che si può formare in superficie e, se necessario, passare al colino per eliminare grumi. Versare la pastella in una teglia di rame stagnato largo circa 50 cm ed alta non più di 3 cm, in cui si è versato il bicchiere d'olio; mescolare ancora per unire gli ingredienti ed infornare per 10-15 minuti. E' importante che il livello del composto sia uniforme nella teglia onde evitare ispessimenti che comprometterebbero il risultato. Il calore del forno a legna sarà sufficiente a rendere velocemente croccante e dorata la farina.

TORTA SCEMA

Caratteristiche del prodotto:

E' una torta di riso cucinata con ingredienti poveri e con l'utilizzo di poco sale, per questo detta "scema". Si presenta rotonda con un diametro di circa 40 cm e viene cotta in una teglia di rame stagnato nel forno a legna.

Come viene lavorato:

Ingredienti: 250 g di riso, 100 g di farina, un bicchiere di acqua, 2 cucchiai d'olio di oliva, pan grattato, sale. Preparazione : Portare a bollire un litro di acqua, versarvi il riso con un po' di sale e fare cuocere per circa 15 minuti. A cottura ultimata, lasciarlo intiepidire nella sua acqua. Preparare intanto una pastella con la farina, l'acqua, l'olio di oliva e un pizzico di sale. Ungere la teglia con olio di oliva, versarvi la pastella e quindi il riso.

Pareggiare bene sino ad ottenere una superficie liscia. Ricoprire con il pane grattato e versare sopra un giro d'olio.

Cuocere in forno a 200° C per circa un'ora. La cottura ideale è nel forno a legna, con brace ardente, ma quando la legna è già bruciata

PIATTI TIPICI LOCALI

SCARPAZZA

Caratteristiche del prodotto:

Torta di erbetti il cui ripieno è costituito da una miscellanea di verdure, coltivate e spontanee, caratteristica del periodo natalizio.

Come si prepara:

Procedimento per la sfoglia: farina (200 g.), olio (due cucchiai), acqua (un bicchiere) e un pizzico di sale

Procedimento per il ripieno: tagliare i porri a rondelle e farli rosolare per cinque minuti; aggiungere le erbette (sia coltivate che spontanee) e salarle. Sbattere

a parte le uova, unire i porri, le erbe, il parmigiano, il pecorino grattugiato e amalgamare il tutto.

Versare l'impasto di verdure nella teglia foderata con la sfoglia, spianarlo e guarnire con striscioline di pasta come una crostata. Cuocere in forno per 40 minuti.

SGABEI

Caratteristiche del prodotto:

Sono strisce di pasta, lievitata per circa un'ora in luogo caldo, della larghezza di circa 3 cm. e della lunghezza di circa 15 cm. Vengono fritti in olio extravergine di oliva e quando raggiungono la giusta doratura si servono caldi.

Come si prepara:

Ingredienti: 400 g. di farina, 20 g. di lievito di birra, sale, un bicchiere e mezzo d'acqua, mezzo litro di olio extravergine di oliva (per friggere).

Preparazione: setacciare la farina sulla spianatoia, disporla a fontana e versarvi al centro il lievito di birra precedentemente sciolto in acqua tiepida, acqua e sale.

Lasciare lievitare per un'ora circa, quindi stendere la pasta e tagliare a strisce della larghezza di cm. 3 e della lunghezza di 15 cm. circa.

Fare riposare per mezz'ora, poi friggere in olio caldo e abbondante,

Quando diventano dorati, sgocciolarli, asciugarli e servirli caldi aggiungendo sale.

CONDIMENTI

PESTO

Come si prepara:

Ingredienti: 4 mazzi di basilico, 40 g. di parmigiano, 20 g. di pecorino sardo, una manciata di pinoli, due spicchi di aglio, sale grosso. Lavare e fare asciugare le foglie di basilico, facendo attenzione a non schiacciarle. Porre l'aglio e qualche grano di sale grosso nel mortaio e pestare; aggiungere le foglie asciutte del basilico, i pinoli (c'è chi utilizza le noci), i due formaggi e lavorare il tutto, sino ad ottenere un composto omogeneo. Diluire con olio versato a filo. Versare in una terrina e, con un cucchiaino di legno, amalgamare.