

# Nocciola Day 13.12.2015



## EVENTI IN LIGURIA PROMOSSI DAL PARCO DELL'AVETO

### PARCO DELL'AVETO

Via Marrè, 75 – 16041 **Borzonasca (Genova)**

Tel. 0185 340311

info@parcoaveto.it

[www.parcoaveto.it](http://www.parcoaveto.it)

*Da secoli in alcune aree del Parco dell'Aveto sono coltivati noccioli di diverse varietà che, nell'insieme, forniscono un policoltivar noto commercialmente come "Misto Chiavari", oggi riconosciuto dalle Regione Liguria come PAT Prodotto Agricolo Tradizionale*

*([http://www.parcoaveto.it/dettaglio\\_prodotto.php?id\\_prodotti=2400](http://www.parcoaveto.it/dettaglio_prodotto.php?id_prodotti=2400)).*

*Si tratta dell'unica realtà ligure produttrice di nocciole a una certa scala. La coltivazione avviene su caratteristiche fasce terrazzate e ancor oggi a mano, ma la produzione avviene in forma ormai marginale rispetto al passato. Il Parco dell'Aveto, che da tempo sta sviluppando politiche di recupero del paesaggio agricolo e rilancio delle economie sostenibili locali, intende riavviare una specifica filiera del gusto dedicata a questo prodotto, con l'obiettivo di valorizzare nuovamente la nocciola, con specifico marketing, rilanciare l'economia rurale del settore favorendo un ricambio generazionale e l'occupazione giovanile, operare su filiere corte con ricadute anche turistico-gastronomiche, favorire il recupero dei terrazzamenti a nocciolo assicurando anche il ruolo di presidio idrogeologico di tale coltura, complessivamente oggi a rischio.*

*Per questo motivo il Parco aderisce al Nocciola day come capofila di una serie di operatori interessati al rilancio della nocciola nostrana. Tra i risultati già conseguiti il riconoscimento della nocciola "Misto Chiavari" nel progetto "Arca del Gusto" promosso da Slow Food per la conservazione delle produzioni a rischio di sparizione, l'avvio di una nuova produzione locale da parte di una cooperativa sociale, la realizzazione sperimentale di olio di nocciolo, il riavvio di un importante segmento di filiera (con raccolta, sgusciatura e vendita del prodotto) da parte di un locale Consorzio.*

*Anche quest'anno abbiamo raccolto molte adesioni e l'attività è stata realizzata in parte con i fondi del progetto di Educazione Ambientale "Costruiamo insieme una Liguria verde, sicura e per tutti. Seconda edizione", promosso e finanziato dalla Regione Liguria.*



### EVENTI A GENOVA

#### **Museo di Storia Naturale "G. Doria", ADM Genova e CEA Parco dell'Aveto "Nella tana dello scoiattolo"**

Via Brigata Liguria, 9 **Genova**

Prenotazioni: 334 8053212

Laboratorio didattico organizzato da ADM Genova, con la collaborazione del CEA del Parco dell'Aveto, dedicato ai bambini da 3 a 5 anni per scoprire insieme gli animali che vivono nei noccioli del Parco dell'Aveto. L'attività dura circa 1 ora, il costo è di 6 euro a bimbo; la prenotazione è obbligatoria al numero 334 8053212 (l'iniziativa sarà attivata al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti).

Inoltre:

dalle ore 10 alle ore 17: Mostra "Il policoltivar della nocciola *Misto Chiavari*", a cura del CEA del Parco dell'Aveto

#### **Mercato del Carmine**

Piazza del Carmine, **Genova** [www.mercatodelcarmine.it](http://www.mercatodelcarmine.it)

**Ristorante:** menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (*panissa* con granella di nocciole, tortino di carciofi e nocciole con formaggio della Val Graveglia, pansoti con salsa di nocciole, *corzetti* con ragù e nocciole, filetto di maiale con lardo, miele e nocciole coniglio in tegame con gramolata di nocciole, bavarese alla nocciola)

Prenotazioni: 010 2462502 - [ristorazione@mercatoelcarmine.it](mailto:ristorazione@mercatoelcarmine.it)



## Il Genovese Ristorante Cucina Ligure

Via Galata, 35 **Genova**

Tel. 010 8692973 - [www.ilgenovese.com](http://www.ilgenovese.com) - Facebook: ilgenovese

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"

(Ravioli di formaggio San Sté con nocciole, stoccafisso con nocciole, Bavarese alle nocciole)



## Marescotti Pasticceria Liquoreria

Via di Fossatello 35R e 37R **Genova**

Tel. 010 2091226 - [www.cavo.it/marescotti](http://www.cavo.it/marescotti)

Dolci a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"

(baci di dama, brutti ma buoni, Nussen tarte)



Inoltre:

alle ore 15.00: Caffè e cioccolata con dolcetti alle nocciole, e chiacchierata "Rilancio della nocciola *Misto Chiavari*: una nuova filiera del gusto del Parco dell'Aveto". Invitati Amministratori Regione Liguria, Camera di Commercio, Società Economica di Chiavari, Sindaci dei Comuni delle Valli Sturla, Graveglia e Fontanabuona, Parco dell'Aveto, Slow Food Liguria, produttori.

## Un Punto Macrobiotico, Ristorante

Via del Commercio 3 D/R **Genova**

tel. 010 3201331

Menù macrobiotico con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"

ore 15.30 Laboratorio di cucina per bambini: facciamo i biscotti con le nocciole del Parco dell'Aveto!



## EVENTI A CHIAVARI

### Nanin Trattoria

Via Entella, 22 **Chiavari**

Tel. 0185 309519 - Facebook: Trattoria Nanin

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (tortelli di patate, mostrada di pere e formaggio San Ste' con nocciole, filetti di triglia in crosta di nocciole su vellutata di zucca e aceto balsamico, torta barozzi alle nocciole)



### Non Solo Pane snc di Boero Giancarlo & C.

Via Piacenza, 96 **Chiavari**

Tel. 0185 309833

Dolci a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (Cantucci, "Brutti ma buoni")



## EVENTI IN VAL GRAVEGLIA

NE

### La Brinca Trattoria

Via Campo di Ne, 58 **Ne**

Tel. 0185 337480 - [labrinca@labrinca.it](mailto:labrinca@labrinca.it) - [www.labrinca.it](http://www.labrinca.it)

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (Ravioloni di erbe e sarazzu con salsa di nocciole, torta di ricotta Val d'Aveto con nocciole)



### I Pinin Agriturismo

Via San Michele, 32 32/1 **Loc. Chiesanuova, Ne**

Tel. 0185 337358 - [www.agriturismoipinin.it](http://www.agriturismoipinin.it)

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (Pansotti con salsa di nocciole, Cremino alle nocciole)



### Antica trattoria dei Mosto Trattoria

Loc. Conscenti Piazza dei Mosto, 15 **Ne**

Tel. 0185 337502 - 347 5168756

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (maiale con salsa di nocciole e frutti di bosco)



EVENTI IN VALLE STURLA  
BORZONASCA

**Pasticceria Macera**

Via A. Grilli, 11, **Borzonasca**

Tel. 0185 340013 - [www.unamontagnadiaccoglienza.it](http://www.unamontagnadiaccoglienza.it)

Specialità a base di nocciole "Misto Chiavari" (pandolce vegia zena basso, baci di dama, croccante)



**Agriturismo Da O Mattè**

Loc. Caregli Prato, 57, **Borzonasca**

Tel. 333/2719127- [www.unamontagnadiaccoglienza.it](http://www.unamontagnadiaccoglienza.it)

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" di propria produzione

(salumi misti, giardiniera in agrodolce, pane con olive, baciocca, trofie con pesto alle nocciole, risotto ai funghi, filetto di maiale in crosta di nocciole, patate al forno e cheese cake al cioccolato e crema di nocciole)



MEZZANEGO

**Frantoio di Borgonuovo**

**Cooperativa Agricola Rurale Isola di Borgonovo**

Via Valmogliana 42, **Mezzanego**

Tel. 349 0063440 - [www.frantoiooleario.it](http://www.frantoiooleario.it)

Nocciola Day al Frantoio! Dalle 15.00 alle 18.00 un'occasione per incontrarsi in buona compagnia con musica e sfiziosi assaggi di "prelibatezze" a base di nocciola.



EVENTI IN VAL FONTANABUONA

LEIVI

**Conca degli Ulivi - Spaccio di prodotti tipici e locali**

*Con la natura, nel rispetto della natura*

Via 1° Maggio 16/18, Loc. Solaro, **Leivi**

Tel. 0185 380646 - 339 4371973 - [info@erbolandia.it](mailto:info@erbolandia.it) - [www.concadelgliulivileivi.com](http://www.concadelgliulivileivi.com)

Degustazione e vendita di prodotti alimentari a base di nocciole "Misto Chiavari" (crema di nocciole, cacao e miele, biscotti) e di prodotti cosmetici a base di olio di nocciola ottenuto da spremitura a freddo.

Aperto tutto il giorno.



EVENTI A SAN SALVATORE DI COGORNO

**I Pasticci di Camilla Negozio di Pasticceria e Cake Design con caffetteria**

Via Divisione Coduri 147/149, **San Salvatore di Cogorno**

Tel. 393 9876382 - Facebook: I Pasticci di Camilla by Daniela B.

Presentazione in anteprima assoluta e vendita del "Nocciolatino dei Fieschi"

pralina morbida al cioccolato con cuore di nocciola intera tostata "Misto Chiavari" e crema gianduia.

*I Pasticci  
di Camilla*

*by Daniela B.*

Via Divisione Coduri 147-149  
S. Salvatore di Cogorno (GE)

su Facebook: I Pasticci di Camilla by Daniela B.

