LIGURIA, UNA REGIONE CHE RISERVA SORPRESE ANCHE A TAVOLA



Category: Enogastronomia

La **Liguria** è una regione che ha molto da offrire per la natura, il mare, la storia e le tradizioni e riesce a stupire anche per i suoi deliziosi dolci. Infatti, sono molte le specialità tipiche che occorre assolutamente assaggiare. Ecco alcune specialità dolciarie assolutamente imperdibili. Canestrelli - Tra i dolci liguri più famosi ci sono senza dubbio i canestrelli, biscotti di pasta frolla dalla tipica forma di fiore a sei punte ricoperti da una spolverata di zucchero a velo, dolcissimi e friabili. Una ricetta semplice che si tramanda da secoli. Sono così buoni da essere addirittura celebrati con un Festival dedicato nel borgo di Torriglia (Ge), il "Festival Dö Canestrelletto de Torreggia" che si tiene ogni anno, il prossimo appuntamento è fissato per il 4 giugno. Una delle migliori pasticcerie in cui assaggiare questa prelibatezza è la Pasticceria Guano, in Piazza Cavour, 2 a Torriglia (Genova).



Baci di Alassio - Sono molti i motivi per visitare Alassio (Sv), per suo bellissimo centro storico, il "Budello di Alassio" od anche il lungomare od ancora il famoso muretto, ma non si può andar via senza aver assaggiato i Baci di Alassio, una prelibatezza tipica della città. Un guscio di cioccolato e



nocciole racchiude come un prezioso scrigno un cuore di crema al cioccolato e panna. Da provare, quelli del Caffè Pasticceria Balzola, in Piazza Matteotti 26, elegante pasticceria che dal 1902 delizia turisti e residenti con i prodotti artigianali di propria produzione.
Cioccolato & confetteria - Dai classici cioccolatini, ai confetti per le occasioni speciali, anche da questo punto di vista le pasticcerie della Liguria vantano una lunga tradizione. Dalla lavorazione di ingredienti locali come pinoli e frutta candita nascono le prelibatezze che fanno la felicità dei più golosi. Nel capoluogo, assolutamente da non perdere una visita alla Confetteria Romanengo, in piazza Soziglia, alla Drogheria Torielli in via di San Bernardo, alla Fabbrica di cioccolato di Viganotti in vico dei Castagna ed alla Pasticceria Marescotti di Cavo in via di Fossatello, non a caso inserite nell'Albo regionale delle botteghe storiche.
Altri dolci tipici sono l'amaretto del Sassello e di Savona e la torta sacripantina, che prende il nome da Sacripante, personaggio dell'Orlando Furioso.

Gustosi per natura: nasce il marchio dei prodotti del Beigua - Così, per sottolineare il legame tra le aree protette del Parco del Beigua, che si estende tra la città metropolitana di Genova e la provincia di Savona, compreso il monte Beigua e la produzione agricola sostenibile, valorizzando la tipicità e la stagionalità dei prodotti locali, nasce Il marchio "Gustosi per Natura". Concesso in uso a prodotti freschi e trasformati di origine locale, provenienti all'origine dai Comuni del Parco del Beigua, compresa l'area del Comune di Genova. Non possono mancare nell'assortimento i prodotti da forno, che insieme alle conserve e tutti gli altri sapori unici del Beigua, diventano ambasciatori di biodiversità e custodi delle antiche tradizioni locali.
Il ricco inventario comprende: canestrelli, baci di Sambuco, gubeletti, mescolanza, caporali, anicini, amaretti, krumiri, amaretti di masone, cioccolatini al krumiro, gelato al krumiro, pandolce genovese, amaretti morbidi, baci di Sassello, canestrelli, canestrelletti, scandole di Sassello, canestrelli di Sassello, sbruggiole e torta di polenta e nocciole
Tutti i prodotti dolciari Gustosi per Natura del Parco del Beigua sono disponibili nei migliori punti vendita della zona.

www.turismoinliguria.it

(i.c.)