

## Il successo online dei prodotti tipici liguri, eccellenti e deliziosi

di **Amministratore Sito**

18 Dicembre 2020 - 14:23



Non solo il pesto alla genovese: dalle salse alle confetture, i prodotti della tradizione ligure spopolano sulle tavole degli italiani grazie all'e-commerce

I prodotti dell'enogastronomia ligure sono eccellenti: il pesto, l'olio extravergine d'oliva, i sottoli, i condimenti. Prodotti gourmet, per soddisfare il palato anche tra le mura di casa.

Basta un click e in pochi secondi arriva a casa propria la preparazione scelta. L'importante è affidarsi ad un e-commerce specializzato e affidabile, come [Saporidellarca.it](https://www.saporidellarca.it), lo shop online della **famiglia Divizia**. La sua linea "**La Bella Angiolina**" comprende specialità in olio ispirate alle antiche ricette della nonna Angiolina, ed è perfetta per portare in tavola tutto il gusto della Liguria.

### Alla scoperta dei prodotti tipici liguri

I gourmand già li conoscono ma, per chi consuma solo il pesto alla genovese, sarà interessante approfondire il variegato mondo delle eccellenze liguri: l'olio extravergine d'oliva, la taggiasca (l'oliva regina d'Italia), le dolci confetture con frutta di prima scelta, le specialità sottolio.

Nella *short list* dei prodotti della tradizione ligure spiccano:

- gli oli aromatizzati
- le creme di noci, carciofi, aglio e melanzane
- le zucchine liguri, le “Trombette” sottolio
- la marmellata di chinotti di Savona
- le pere al rossese

## Olio che passione, dagli aromatizzati ai sottolio

L’**olio extravergine ligure** è tra i migliori d’Italia per certificazione. Si distingue per il suo gusto morbido ed equilibrato, abbastanza delicato da non alterare il sapore degli alimenti ma capace di esaltarli allo stesso tempo.

Con la sua tradizione olearia, la regione ha da secoli nella suo curriculum gastronomico numerosi declinazioni di questo “oro giallo”. Gli **oli aromatici** sono i più particolari: si spazia dai più classici al limone, arancia e rosmarino, fino agli abbinamenti più ricercati con aneto e zenzero.

Senza contare che, da sempre, la cucina ligure è di ascendenza vegetariana. Predilige dunque il sapore della terra, utilizzando gli ortaggi più saporiti e di qualità. Esempi tipici sono le **zucchine**, i **carciofi**, le **melanzane**, i **pomodori** e gli **asparagi**. Molte aziende locali, nel rispetto della tradizione, selezionano le migliori verdure per i classici e tanto amati **sottoli liguri**, sfiziosi e versatili sia come antipasto che come contorno.

## Non solo pesto alla genovese:: creme e sughi conquistano la tavola

Il **pesto alla genovese** è sicuramente tra i sughi più famosi e venerati dagli chef. La sua vocazione naturale e il suo sapore deciso ne fanno una pietra miliare della tradizione ligure. Lavorato al mortaio, la ricetta originale divide gli esperti del settore. Non esiste però solo il pesto di basilico: in Liguria è viva la fiamma del condimento che conquista a tavola il palato, e il ricettario locale è **ricco di creme e sughi tutti da gustare**.

Oltre al pesto di fave, ci sono diverse creme di ortaggi perfette per insaporire tartine e per accompagnare piatti a base di carne: alle creme di noci, melanzane e aglio si accompagnano le più stuzzicanti **alle olive taggiasche e alle zucchine “trombetta”**. Varietà esclusiva di Albenga, le trombetta si distinguono per il gusto delicato ed armonico. Tra i sughi di pomodoro della tradizione contadina ligure, il più richiesto è il **“tocco di magro”**, con pomodoro, aglio e olio.

## Le confetture liguri, dolci e genuine

Non tutti lo sanno ma, in Liguria, c’è un vero e proprio culto secolare per la **marmellata**

**naturale.** Grazie al microclima di molte zone della regione, la selezione di frutta di qualità è semplice e molto diffusa.

La prima regola delle confetture sta nel raccogliere i frutti della terra a piena maturazione, nel rispetto della tradizione, per trasformarli in dolcezze per il palato senza coloranti, conservanti e addensanti chimici.

Le più apprezzate sono le **marmellate all'albicocca**, anche nella variante con pistacchio, e quella con **chinotti di Savona**. Tra le specialità locali di frutta in pezzi, deliziosa è la **pera sciropata al vino Rossese**.

## Le olive Taggiasche, fiore all'occhiello della Liguria

Dulcis in fundo merita una citazione a parte l'**oliva taggiasca**, presente solo in Liguria e vero patrimonio gastronomico della regione. DOP e diffusa in particolare nel Ponente, nasconde un segreto che non sta solo nella polpa succulenta e nella buccia morbida: la grande quantità di oleuropeina che contiene questa varietà la rende la miglior oliva da conserva. Ecco perché le olive taggiasche in salamoia sono così ricercate!

Dalla colazione alla cena, con le specialità liguri è possibile portare in tavola vere golosità in ogni momento della giornata. Basta saper scegliere dove acquistarle!