

Liguria a tavola

Pane, Focaccia, Pizza & C.

CIAPPE Lastre di pane sottilissime e croccanti

PANE DELLA VALLE BORMIDA Pane casereccio senza l'uso di grassi cotto nel forno a legna

PANE DI TRIORA Pane casereccio di montagna con la caratteristica di presentare foglie di castagno nella parte inferiore.

PANE D'ORZO DI CARPASIO Pane d'orzo biscottato di consistenza dura dal colore dorato

TIROTTO DEL SASSELLO Pane di farina e patate dalla forma "tirata" e leggermente tondeggiate

MICOTTI Sorta di piccoli pani di farina di mais e patate aromatizzati con cipolla e grassi e cotti sotto la campana di terracotta

PAN MARTÌN Pane di montagna con aggiunta di farina di castagne, cotto su foglie di castagno sotto la campana

PANELLA Pane di farina di castagne preparato come il castagnaccio mangiato come pane o arricchito con pezzi di salsiccia

FOCACCIA ALLA GENOVESE figassa, fugassa Pasta di pane stesa dello spessore di 2 cm con occhiature unte d'olio cotta nel forno

FOCACCIA VERDE Focaccia alla genovese con aggiunta di bietole legate con uova formaggio e cipolle

FOCACCINE DI MAIS Miscela di farina di mais e acqua che viene cotta in testetti di argilla o nel forno e accompagna testa in cassetta o broccoli

PIZZA ALL'ANDREA (sardenaja, pissalandra, macchettusa) In onore ad Andrea D'Oria come la pizza margherita cotta in tegame senza formaggio farcita con acciughe (macchettusa, pissaladière) o sarde (sardenaja)

Specialità

FARINATA DI CECI fainà Cottura al forno di una miscela liquida e sottile di farina di ceci, acqua e olio extravergine in un tegame (téstu) fino a che si rapprenda e si presenti dorata e croccante.

PANISSA Di farina di ceci, a lungo cotta sul fuoco con acqua, raffreddandosi forma un "blocco" che può essere tagliato a dadi e condita con olio, sale, pepe e cipolla finissima oppure a strisce e fritta. Ottimi come antipasti

FARINATA SAVONESE Si sostituisce la farina di ceci con farina di grano tenero, si aromatizza con rosmarino

FARINATA DI ZUCCA Farinata a base di polpa di zucca.

FOCACCIA DI RECCO Formaggio di tipo stracchino, tra due sfoglie sottilissime di pasta non lievitata cotta nel forno a legna dentro al téstu

PREBOGGION Ricetta tipica del genovesato formato da erbe naturali fatte bollire e condite con olio e limone. Questa miscellanea può essere utilizzata anche come farcia come ripieno per i pansoti.

Torte salate

BACIOCCA Torta salata a base uova e patate quarantine

TORTA DI RISO Torta scoperta di riso legato con uova e cotta su una sfoglia in un testo

TORTA DI RISO E PORRI Come la torta di riso con aggiunta di porri

TORTA DI ZUCCA Torta coperta di polpa di zucca arricchita con formaggio, funghi e maggiorana

TORTA PASQUALINA Torta salata coperta a base di erbe aromatizzate con formaggio e prescinseua, funghi e maggiorana che presenta nel suo ripieno uova intere

FRANDURA Questo piatto accompagnava gli agricoltori nelle zone montane ed è un tortino a base di patate, latte e farina.

Antipasti e insalate

CAPPON MAGRO Cupola formata da pesci e verdure di svariatissima origine cotti ed alternati sopra gallette da marinaio il tutto ricoperto da una salsa verde e guarnito di crostacei e molluschi.

CAPPONADDA Antipasto da marinaio sopra una galletta da marinaio rinvenuto nell'aceto pomodori filetti di acciughe o mosciamme olive taggiasche, capperi e uova sode condito con olio extravergine di oliva

CONDIGLIONE cundijun Insalata tipica dell'imperiese simile all'insalata nicoise di oltre confine. Pietanza povera e veloce consigliata in estate, è formato da: pomodori, olive, basilico, peperoni, acciughe, aglio, e condimenti.

Zuppe e minestre

GRAN PISTAU Antichissima zuppa di grano, cotta lungamente con grasso di maiale e cotenne

LATTUGHE RIPIENE IN BRODO Brodo nel quale vengono fatte cuocere delle foglie di lattuga con un ripieno a base di carne e verdure

MESC-CIÙA (mesciujà) Zuppa di farro, ceci, fagioli cannellini e grano saraceno nella sua prima stesura, oggi miscela di legumi in generale :piselli, ceci, lenticchie, fagioli borlotti e cannellini

SBIRA Antico piatto di Genova e dintorni, piatto molto povero essendo formato da trippa e il suo brodo. Questo nome ha origine dai suoi abituali consumatori gli sbirri cioè le guardie carcerarie

Salse e condimenti

ACETO DI MELE (axou de meie) Derivato dall'acidificazione del sidro o "vin de meie"

AGLIATA Salsa a base d'aglio, tuorlo d'uovo, sale ed olio extravergine d'oliva montata nel mortaio oppure aglio aceto, vino bianco secco e sale Per i crostini e per condire le verdure lesse(si dice che quando il basilico sbarcò dalla nave incontrò l'agliata e si innamorò, dando origine al Pesto..)

MARÒ Detto anche "pestun de fave"si pestano le fave con la menta e aglio, si emulsiona con olio extravergine d'oliva, sale grosso, pepe, aceto.Ottima per carne e pesce alla brace o nel crostino, fantastica con capre e montoni

MACHETTO O PASTA D'ACCIUGHE Salsa di acciughe o meglio di sardine da spalmare sul pane o come condimento per il "cundijun", ma specialmente per la Machetusa, la pizza ligure. Pesce fresco con sale grosso e olio extravergine lasciato macerare per alcuni giorni in vasi di vetro e mescolato ogni giorno.

PESTO Salsa ligure apprezzata ed imitata in tutto il mondo, perfetta per condire le paste alimentari inimitabile nel minestrone, un capolavoro del genio dei liguri Sette ingredienti per la sua preparazione: basilico di Prà, aglio di Vessalico, pinoli, sale grosso, Pecorino stagionato di malga, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva Arnasco e l'acqua di cottura della pasta all'ultimo secondo, unica deroga calda per una salsa fredda che non tollera il calore ed il frullatore.La rotazione del pestello nel mortaio permette a tutti gli aromi di sprigionarsi nel pieno del loro profumo.

SALSA DI NOCI sarsa de nuxe Altro straordinario protagonista della nostra cucina con alcune variabili a seconda del territorio.Una miscela cremosa di gherigli di noci, pinoli, quagliata, mollica di pane rafferma rinvenuta nel latte e l'immane olio extravergine d'oliva taggiasca.

SALSA DI PINOLI sarsa de pigneu Meno conosciuta della salsa di noci, quella di pinoli si prepara nello stesso modo nel mortaio ed è più delicata, ottima con i pansoti.

SUGO DI CARNE (Tocco de carne) Ideale per la pasta fresca, lasagne, taglierini ma specialmente i ravioli. Il tocco è una salsa a lentissima cottura a base di carne di manzo, funghi, pomodoro e olio extravergine, rosolati in un battuto speciale di sedano carote cipolle e lardo, sfumati al vino rosso e poi lasciati cuocere per almeno quattro ore. Si passa tutto al setaccio oppure si condisce la pasta con la salsa e si offre la carne affettata come secondo.

SUGO DI FUNGHI (Tocco de funzi) Per il suo particolare territorio i funghi in Liguria sono particolarmente saporiti,le sapienti mani ne hanno tratto una salsa che non ha pari cucinando nel cocchio il fungo con l'aglio ed il rosmarino, il vino bianco secco ed i pomodori maturi, non c'è pasta che non ne tragga beneficio.

SUGO DI GHERIGLI I semi oleosi della nostra campagna: noci, nocciole e mandorle si sposano con il pomodoro, l'aglio ed un po' di pane rafferma in una sorta di ragù dalla media cottura impareggiabile con le fettuccine.

PESTO D'AGLIO Una salsa per la polenta, le patate, i ravioli alle erbe, probabile sorella dell'aioli.

Formata da aglio, pinoli, crema di latte, formaggio grana, olio extravergine e sale allungata con l'acqua di cottura.

Pasta fresca e ripiena

CORZETTI AVVANTAGGIATI Pasta fresca ottenuta con farina non raffinata e parti di cruschetto tagliati a quadrati che sono pizzicati al centro formando una specie di farfalla.

CORZETTI DEL LEVANTE Pasta fresca di farina di grano duro a forma di dischetti che vengono stampati con timbri di legno i quali lasciano impressi disegni o iniziali (ad esempio quelle degli sposi)

CORZETTI DELLA VALPOLCEVERA Pasta fresca di grano tenero a forma di 8 della lunghezza di 1 cm.

PASTA SCIANCÀ Lasagne che vengono strappate a mano in maniera irregolare, dal caratteristico sapore casereccio

PANSOTTI Pasta fresca ripiena alle erbe con forma arrotondata e dalla caratteristica pancia

RAVIOLI Pasta fresca ripiena di carne ed alcune erbe con forma quadrata

RAVIOLI DI MAGRO Pasta fresca come sopra ripiena solo di erbe

TAGLIERINI Pasta fresca all'uovo tagliata in strisce di 1 mm dalla sezione quadra

TROFIETTE Pasta di semola di grano duro a forma ritorta lungo circa 2 cm dalle estremità più sottili

FAZZINI O LISONI Focaccine di farina lievito e patate tagliate a rombi e cotti al forno conditi con sugo di porro

POLENTA BIANCA Polenta di farina bianca di frumento e patate condita con salsa di porri, latte e funghi secchi

TESTAROLI Focaccine di farina acqua e sale di diametro 10 cm cotte nei testetti d'argilla e conditi con pesto, sugo oppure olio e formaggio

Prodotti della pesca

CICCIARELLO I cicciarelli entrano nella gastronomia locale in piatti di frittura di pesce consumandoli senza alcuno scarto. Dopo aver subito una leggera essiccazione sono fritti e posti in barattoli di vetro (arbanelle) con aceto e sale.

MITILI (muscoli) I mitili detti anche muscoli del golfo di La Spezia sono prodotti caratteristici della gastronomia ligure. Sono consumati in vari modi e sono ottimi anche crudi. Vengono consumati fritti, ripieni ed in alcune zuppe.

ZERLI Pesci di piccole dimensione pescati nel piccolo golfo di Noli. Conservati "allo scabècciu" (al carpione) cioè subiscono una leggera essiccazione perdendo il 15% d'umidità. Come le acciughe questo pesce è un pesce povero ma la sua lavorazione è lunga, purtroppo è poco consumato.

GAMBERI DEL MAR LIGURE Gamberi tipici dei golfi di Santa Margherita e di San Remo sono di piccole dimensioni e gusto particolarmente saporito da sempre sono apprezzati e considerati un ingrediente ricercato.

Piatti a base di pesce

ACCIUGHE SALATE DEL MAR LIGURE Note come "pan do mâ" (pane del mare) sono uno dei prodotti più pescati nel nostro mare, quindi uno dei più consumati ed esportati. Sono servite come antipasto con aglio, olio extra vergine ed origano e si prestano per moltissime preparazioni.

BAGNÙN D'ACCIUGHE Umido d'acciughe in salsa di pomodoro.

CIUPPIN Zuppa di pesce passata.

BRANDACUJON Stoccafisso bollito lungamente mantecato (sbattuto) con patate, olio, limone e uovo sodo fino a che si trasformi in una crema da gustare tiepida.

STOCCAFISSO ALLA BADALUCCHESE Piatto conosciuto sin dall'epoca medioevale tipico della provincia di Imperia composto di stoccafisso, noci, nocciole, pinoli, olive taggiasche, funghi secchi, olio e acciughe sotto sale.

Piatti di carni e lumache

CARNE SOTTO IL TESTO Tegame di carne mista ricoperto di patate e cotto sotto una campana ribassata ricoperta di brace.

CIMA Pancia del vitello chiusa a sacco ripiena di uova, funghi, polpa di vitello, pinoli, formaggio, cervella,

piselli cotta raffreddata sotto un peso e tagliata a fette.

LATTUGHE RIPIENE CON PISELLI Foglie di lattuga ripiene a base di carne, cotte in un umido di pomodoro e piselli, si possono anche fare in brodo.

TOMAXELLE Involtini di carne della tradizione ligure, ripieni, cotti in sugo di pomodoro. Sono composti di carne di vitello, poppa di vitello, magro di vitello, olio, burro, mollica di pane, brodo, pinoli, funghi secchi, maggiorana, prezzemolo, aglio, parmigiano, uova e sugo di carne.

STECCHI Piatto di origini orientali elaborato ed ipercalorico. L'aspetto è quello di un fuso, reso dorato e croccante dall'olio bollente, al cui interno si nascondono carni e verdure.

CONIGLIO ALLA LIGURE Antico piatto della gastronomia contadina della riviera di ponente formato da coniglio unito con il sapore amarognolo delle olive taggiasche, l'inconfondibile vino delle vallate, dai pinoli e dalle noci.

LUMACHE IN TEGAME Tegame composto di lumache, cipolle, carote, aglio, peperoni, vino Vermentino, erbette, olio.

Latte, latticini e formaggi

LATTE DELLE VALLI GENOVESI Produzione di latte delle valli genovesi. Il latte è prodotto da bovini di maggioranza di razza bruna e in misura minore di razza frisona e capannina

LATTE FRESCO DI MARTINELLA DI SARZANA Latte fresco di alta qualità prodotto nella fattoria di Marinella di Sarzana.

BURRO (bitiru) Dal latte utilizzato per la produzione di formaggi freschi con un affioramento di una notte, si ottiene un burro dalle caratteristiche diverse per ogni produzione locale.

BRÛSSO DELL'ALTA VALLE ARROSCIA Ricotta fermentata di pecora, consistenza cremosa, sapore più o meno piccante a seconda della stagionatura. Si conserva nello "scorso" piccolo recipiente rotondo di legno di ciliegio con coperchio. Si mangia spalmato sul pane o come condimento per le patate.

CACIOTTA DI BRUGNATO Caciotta dalla Tipica forma fatta con latte vaccino crudo

CAPRINO della Valbrevenna e di malga delle Alpi Marittime Tomini prodotti con latte caprino puro dalla classica forma tondeggiate, le formelle sono trattate con ceneri di castagno e faggio.

FORMAGGETTA DEL PONENTE V. Arroschia, V. Argentina, Stella (SV) La forma classica della formaggetta nasconde una miscela di latte vaccino, ovino e caprino, poco salato e leggermente acido ha un colore chiaro da giovane più scuro da stagionato.

FORMAGGETTA Formaggio semistagionato di latte vaccino o misto, dal colore giallo pallido. Il nome deriva dalla pezzatura ridotta rispetto alla caciotta e dal fatto che il formaggio ligure si fa "con il latte che c'è, quando ce n'è" e perciò la produzione è assolutamente differenziata se non per la forma tipica del formaggio

FORMAGGIO DI MALGA Nella zona alpina si produce un formaggio dalla forma classica con un peso di 7/8 kg a pasta dura, prodotto con latte vaccino intero o scremato e stagionato anche un anno

GIUNCATA (zuncà) Formaggio di latte ovino a forme rettangolari alto 2 cm. con la consistenza della cagliata perciò si rompe facilmente, gusto di latte fresco non salato non acido. la particolarità è che appena estratto dalla caldaia si mette a scolare in una stuoia di giunco. appena freddo è pronto per il consumo.

MOZZARELLA DI BRUGNATO Una classica Mozzarella prodotta nell'estremo ponente da trent'anni a questa parte

PECORINO LIGURE DI MALGA Formaggio fresco o stagionato a pasta semicotta di latte ovino, retaggio delle transumanze che si spostavano in Piemonte o nel bergamasco, indispensabile per il pesto e per il marò, insostituibile con le fave ed il salame.

QUAGLIATA (prescinseua) Cagliata fresca di latte vaccino, a consistenza liquida o semisolida fondamentale per i ripieni, indispensabile per i Barbagiuai, non si esclude il formaggio originario per la focaccia al formaggio, con zucchero e cannella una merenda d'altri tempi.

RICOTTA (recoto) Ricotta di latte vaccino dopo la lavorazione del latte per ottenere i formaggi, più magra della quagliata entra in numerose preparazioni

ROBIOLA Formaggio fresco di latte ovino dalla consistenza pastosa, sistema per conservare in latte più a lungo ed avere proteine nobili disponibili sempre

FORMAGGIO DI SAN STÈ (Val d'Aveto GE) Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte vaccino tipico della Val d'Aveto, vista la scarsa produzione di latte le famiglie raccoglievano il latte tutti i vicini e fabbricavano a turno il formaggio che ha un peso variabile tra i 3 ed i 18 Kg.

SARASSO Ricotta stagionata e salata che deriva dal siero della lavorazione del formaggio San Stè

TOMA DI MENDATICA (Valle Arroscia IM) Di latte vaccino o misto con pecora è un formaggio semistagionato, che ha forma classica tondeggiante a seconda della stagione ha pesi variabili tra 800 gr. e 7 kg, con gusto dolce da fresco e saporito quando invecchiato.

Salumi ed insaccati

COPPA Carne di suino della zona del collo non macinata avvolta nel budello e stagionata. Fetta con chiara divisione tra carne e grasso marezzato

FRIZZE Piccoli bocconcini di fegato di maiale e salsiccia aromatizzati al ginepro avvolti nel velo di maiale. Consumati fritti, alla brace o cotti al vapore

MOSTARDELLA Insaccato fatto con gli scarti di lavorazione della salumeria di Sant'Olcese e con vino bianco, si consuma fresco spalmato sul pane o cotto alla griglia

PANCETTA ARROTOLATA Pancia suina salata e condita con spezie e limone, arrotolata in una speciale pelle del suino detta "Asiunza"

PATÈ DI LARDO Lardo di suino salato ed aromatizzato con erbe locali da consumare spalmato su fette di pane caldo Si trova legato come nei cacciatorini o in crema da spalmare

PROSCIUTTA CASTELNOVESE Una ricetta speciale della lunigiana che miscela la tradizione emiliana con quella toscana per produrre un prosciutto crudo dalle caratteristiche uniche

PROSCIUTTO COTTO DEL SASSELLO Piccola produzione artigianale di una spalla cotta in speciali recipienti ed aromatizzata con le erbe locali

SALAME CON I LARDELLI Insaccato di suino macinato con l'aggiunta di parti di lardo tagliato a cubetti manualmente

SALAME COTTO E CRUDO di Sassello Di diametro superiore alla media degli insaccati liguri queste produzioni sono atte alla conservazione per un periodo maggiore, specialmente per i periodi dove non c'era macellazione

SALAME GENOVESE (Sant'Olcese e Orero) Salame insaccato di taglio medio, composto da una miscela di carne di suino, di bovino e pancetta, macinato grossolano e stagionato poco dopo una breve affumicatura.

SALSICCIA LIGURE Classica salsiccia legata però in bocconcini di piccole dimensioni, si consuma alla griglia o cotta al salto bucherellata

SANGUINACCIO Chiamato "berodo" è un salamino di sangue, animelle e pinoli cotto a lessso. Si consuma generalmente in padella con cipolla

TESTA IN CASSETTA O SOPPRESSATA Con tutte le parti di scarto della lavorazione del suino e specialmente con le parti della testa si ricava questo insaccato cotto lungamente in recipienti di acciaio dalla caratteristica forma

ZERARÌA Aspic di carni di maiale in gelatina dello stesso brodo aromatizzata con limone o alloro, tipica di Natale.

Biscotti

AMARETTO DI SASSELLO Biscotto secco di pasta di mandorle di consistenza morbida dalla forma rotonda e leggermente piatto

BARBAGIUI Grande raviolo dolce, farcito con zucca, riso, formaggio e fagioli cucinato fritto o al forno

BISCOTTI DEL LAGACCIO Biscotto secco da prima colazione con aroma di anice e caratteristico taglio trasversale

CANESTRELLETTO DI TORRIGLIA Biscotto di pasta frolla a forma di fiore con foro centrale storicamente usato come portauova di pasqua

ROTELLE DI BORZONASCA Biscotto di pasta frolla a forma di ruota dentellata spesso 5 mm. con buco centrale

BISCETTE DI SOLVA Biscotto della stessa tipologia del Crumiro a forma di S

BISCOTTI DI TAGGIA Biscotto dalla forma trapezoidale, ben lievitato e delicato sapore all'anice
CANESTRELLI DI TAGGIA Prodotto da forno salato dalla forma di canestrello di diametro 8/10 cm.
COBELETTI Biscotto dalla forma di un piccolo panettoncino fatto di pasta frolla e farcito con marmellata
TORCETTO Biscotto dolce fritto aromatizzato al liquore a forma di ciambella
PANE DEI MORTI E OSSA DEI MORTI Biscotti secchi alla nocciola con forma di panino o di osso con incisa una croce

Torte

BUCCELLATO Torta dolce da forno a forma di ciambella a volte con frutta secca
CANESTRELLO DI BRUGNATO (SP) Dolce dalla forma a ciambella lievitata e dall'aroma di miele e anice
PINOLATA DELLA VAL D'AVETO (GE) Torta dolce da forno ricoperta da pinoli croccante esternamente morbida dentro
SPUNGATA Dolce dalla forma tondeggianti con aspetto spugnoso, nella parte superiore è bucherellato, ha un colore chiaro con una glassatura superficiale
STROZZAGATTI Torta di forma rotonda dalla consistenza morbida adatta per la prima colazione e le merende
LA BELLA DI TORRIGLIA Torta alle mandorle anche amare, dall'interno morbido e dalla superficie ricca di fettine di mandorle
TORTA STROSCIA Torta di pasta frolla con l'olio al posto del burro

Pasticceria e dolci

FRUTTA CANDITA Dal '500 famosa in tutta Europa la fabbricazione dei canditi da parte dei confettieri genovesi
FRITTELLE DI SAN GIUSEPPE Frittelle dolci a forme irregolari con uvetta e zucchero a velo
CUBÀITE Tra due cialde sottili tipo ostie un ripieno di noci, nocciole, mandorle scorze d'arancia legate con miele, molti strati per la presentazione
CASTAGNOLE Piccoli dolci di pasta lievitata dalla forma di piccole castagne con molte spezie ed aromi: cannella, caffè, chiodi di garofano e acqua di fiori d'arancio, glassati allo zucchero
MICHETTA DI DOLCEACQUA Piccoli dolci di pasta brioche a forma di nodo o di panino spolverati di zucchero semolato
MILLESIMINI Cioccolatini composti di un ripieno di meringa al rum e glassati al cioccolato
PÀNERA (panna nera) Gelato dal sapore di cappuccino e dal colore del latte macchiato fatto con panna fresca e caffè
SCHIUMETTE (sciumette) Dolce leggero dal colore bianco crema a base di bianco d'uovo cotto e disposto sopra una crema leggera
QUARESIMALI Piccoli pasticcini di pasta di mandorle a forma di rombo o ciambellina ricoperti di zucchero semolato o di granella
CASTAGNACCIO Sottile torta di farina di castagne cotta nel testo arricchito con uvetta, pinoli e semi di finocchio
PANDOLCE GENOVESE basso Pane dolce di Natale dalla pasta friabile cotto al forno, arricchito con pinoli, uvetta, canditi, semi di finocchio e aroma di fiori d'arancio
PANDOLCE GENOVESE alto Pane dolce di Natale dalla pasta leggermene lievitata a forma di cupola cotto al forno, arricchito con pinoli, uvetta, canditi, semi di finocchio e aroma di fiori d'arancio

Prodotti ortofrutticoli trasformati e conserve

Confetture e marmellate di frutta	tutto l'entroterra ligure
Olio extravergine d'oliva Arnasca	Arnasco, Valle Arroscia, IM
Farina di castagne	tutto l'entroterra ligure
Castagne secche	tutto l'entroterra ligure
Funghi secchi	tutto l'entroterra ligure
Funghi sott'olio	tutto l'entroterra ligure

Prodotti ortofrutticoli di produzione ligure (perciò da preferire....)

Aglio bianco di Vessalico	Valle Arroscia	IM
Albicocca di Valleggia	litorale savonese	SV
Asparago violetto d'Albenga	piana d'Albenga	SV
Carciofo violetto d'Albenga	piana d'Albenga	SV
Carota d'Albenga	piana d'Albenga	SV
Castagna "gabbiana"	Val Bormida, entroterra di Savona ed Imperia	
Cavolo "broccolo lavagnino"	Lavagna	GE
Cavolo "gaggetta"	Lavagna	GE
Chinotto di Savona	litorale savonese	SV
Cipolla rossa genovese	Val Graveglia (Né)	GE
Fagioli bianchi delle Alpi Liguri	Pigna, Badalucco, Borgomaro	IM
Melanzana tonda genovese	entroterra genovese	GE
Nocciolo	Valle Sturla, Fontanabuona, Graveglia	GE
Patata "cannellina nera"	entroterra genovese	GE
Patata "prugnola"	entroterra genovese	GE
Patata "quarantina bianca"	entroterra genovese	GE
Pisello di Lavagna	Lavagna	GE
Radice di Chiavari	Chiavari	GE
Susina "collo storto"	tutto l'entroterra ligure	
Violetta di Villanova d'Albenga	piana d'Albenga	SV
Zucchini alberello di Sarzana	piana di Sarzana	SP
Zucchini genovese	entroterra genovese	GE
Tartufo della Val Bormida	Val Bormida	SV
Fagiolo "gianetto"	alture di Savona ed Imperia	SV, IM
Rapa della Val Pennavaire	Val Pennavaire, Nosina	SV
Zucchini "trombetta"	piana d'Albenga IM, orti di Savona	SV
Scorzonera	Mendatica, Valle Arroscia	IM
Fichi "rondetti" e "figalini neri"	Valle Arroscia, Val Pennavaire	SV, IM

Meli dell'entroterra: "Belfiore" SP, "Beverino" SP, "Bianchetta" GE SP, "Musona" SP, "Pipin" Val di Vara e SP, "Stolla" SP, "Carla" Finale e tutto l'entroterra ligure, "Rugginin" tutto l'entroterra ligure.

Nell'alta Valle Scrivia si produce il sidro o "Vin de meie" dalle varietà Selvatica di Casella, Gianchetta, Garbuçinn-a e Milan.

Vite: "Barbarossa" di Finalborgo, "Crovin" del Savonese, "Moscatello" di Taggia, "Scimiscià" della Fontanabuona.

Olivo: "Taggiasca" IM e SV, "Pignola" Arnasco e SV Recco GE, "Colombaia" SV, Rossese GE e SV, "Razzola" SP, "Mortina" SV e GE, "Lavagnina" levante genovese e GE.