

## NELLE VALLI DEL PARCO DELL'AVETO:

**La Brinca** Trattoria Via Campo di Ne, 58 - Ne (Val Graveglia) - Tel. 0185 337480 - [www.labrinca.it](http://www.labrinca.it)

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

**Agriturismo I Pinin** - Via San Michele, 32 32/1 Loc. Chiesanuova Ne (Val Graveglia) - 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)

**Macera** Pasticceria Via Grilli, 11 - Borzonasca (Valle Sturla) - Tel. 0185 340 013 - [www.unamontagnadiaccoglienza.it](http://www.unamontagnadiaccoglienza.it)

Specialità a base di nocciole "Misto Chiavari" (Croccante, Baciccia)

**Agriturismo Da o Mattè** - Loc. Prato di Caregli, 57, Borzonasca - Tel. 0185 340350 - [www.unamontagnadiaccoglienza.it](http://www.unamontagnadiaccoglienza.it)

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

## NEL TIGULLIO:

**Nanin** Trattoria Via Entella, 22 Chiavari (GE) - Tel. 0185309519 - Facebook: Trattoria Nanin

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (Crostatina pere, nocciole e formaggio San Sté, tortelli di zucca e nocciole con salsa all'aceto balsamico, coniglio alle nocciole, Parfait cioccolato nocciole e pera martina)

**Non Solo Pane snc** di Boero Giancarlo & C. - V. Piacenza, 96 Chiavari (GE) - Tel. 0185 309833

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

**In Cuxinn-a dai Mosto Gastronomia** - Via Entella, 55 Chiavari - Tel. 389 2474310 - Facebook: Gastronomia dei Mosto

Dolci a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (Pan di fichi e nocciole, Biscotti castagne e nocciole, Tortine di nocciola)

**I Pasticci di Camilla Laboratorio Artigianale di Pasticceria e Cake Design**

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

**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) e di prodotti cosmetici a base di olio di nocciola ottenuto da spremitura a freddo. Aperto tutto il giorno.

**Istituto Tecnico Agrario Marsano** - Sede distaccata di San Colombano Certenoli

Via Aste tel 0185 358722 - [www.marsano.it](http://www.marsano.it)

Sabato **13 Dicembre** dalle ore 9 alle 16 presso la sede staccata dell'Istituto B. Marsano di San Colombano Certenoli, in occasione dell'Open Day della scuola, sarà ricreato un angolo di nocciolatoio autunnale completo degli attrezzi utili alla coltura e lavorazione delle nocciole, in collaborazione con la cooperativa Nabot che gestisce il vicino nocciolatoio di Pian dei Cunei. L'allestimento comprende anche la Mostra "Il policoltivar del Misto Chiavari", messa a disposizione dal Parco dell'Aveto, con un pannello dedicato alla biodiversità nel nocciolatoio.

**Società Economica di Chiavari**

Via Ravaschieri, 1, Chiavari - Tel. 0185 324713

Ore 10.00: Inaugurazione mostra fotografica da parte della Presidenza Soc. Economica Chiavari, Racconto dell'esperienza di recupero di un nocciolatoio e nuove prospettive a cura della coop. soc. Nabot in collaborazione con l'azienda Parodi Nutra, Presentazione progetto "Rilancio della nocciola Misto Chiavari: per una nuova filiera del gusto del Parco dell'Aveto e del GAL Valli del Tigullio" a cura del Parco dell'Aveto.

## A GENOVA:

**Mercato del Carmine Ristorante** - Piazza del Carmine, Genova - Tel. 010 2462502 - [www.mercatodelcarmine.it](http://www.mercatodelcarmine.it)

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (Millesfoglie di verdure con formaggio delle Val Graveglia e nocciole, Panissa con granella di Nocciole, Pansotti con salsa di Nocciole, Corzetti con Ragù alle nocciole, Coniglio in tegame con senape e Nocciole, Filetto di maiale con gremolata alle nocciole, Bavarese alla nocciola con crema di gianduia).

Inoltre: dalle ore 10 alle ore 18: Mostra "Il policoltivar del Misto Chiavari", a cura del Parco dell'Aveto; alle ore 16 e ore 17: Laboratorio per bambini "Le nocciole e la biodiversità del nocciolatoio", a cura del Centro di Educazione Ambientale del Parco dell'Aveto.

**Il Genovese Ristorante Cucina Ligure** - Via Galata, 35 Genova - Tel. 010 8692973 - [www.ilgenovese.com](http://www.ilgenovese.com)

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. 0102091226 - [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)

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".

**Fabbrica Cioccolato Zuccotti** - Via di S. Zita 36/r Genova - Tel 010580504

Degustazione di nocciola "Misto Chiavari" tostata, con vendita di dolci a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (Tegame di nocciola e cioccolato fondente o al latte arricchito di nocciole "Misto Chiavari" tostate, tagliato a mano in diversi formati)

**Un Punto Macrobiotico, Ristorante** - Via del Commercio 3 D/R Genova - tel. 010 4040517

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

ore 16.30 LABORATORIO DI CUCINA PER I BAMBINI: facciamo i biscotti con le nocciole del Parco dell'Aveto!

**14 DICEMBRE: TUTTE LE INIZIATIVE IN PROGRAMMA**

