

GOLA

la gola in viaggio

FEBBRAIO/MARZO 2019 • € 6,90*

BOLLITI D'ITALIA
Dove gustare
i più buoni

PASTICCERI TOP
I Maestri dei
dolci più golosi

**COSTIERA
AMALFITANA**
Da Amalfi a Vietri:
tra bellezze
e bontà affacciate
sul mare

WEEKEND GOLOSI
Itinerari e specialità in:
Sicilia, Calabria, Basilicata,
Sardegna, Lazio

LIGURIA, RIVIERA DI LEVANTE

LA PRIMAVERA È GIÀ QUI

Da Santa Margherita a Recco, borghi suggestivi e sapori

ISSN 977203886726



9 772038 036726

*In vendita con DDV Marcopolo di questo mese

L'ITI
NE
RA
RIO

LIGURIA

Riviera di Levante

da Santa Margherita a Recco

TESTI DI FRANCESCA FIORE - FOTO DI CHIARA SALVADORI



visita al **Castello della Dragonara**, eretto in epoca medievale a protezione del borgo e dell'intera costa. A pochi chilometri da Camogli sorge **Recco**, cittadina di 9 mila abitanti famosa per la sua **Focaccia con il formaggio** (a fugassa de Réccu), prodotto di cui si trovano tracce storiche in letteratura fin dal XIX secolo, oggi tutelato dall'Igp. Per assaporarla con calma vi consigliamo una sosta serale alla **Pizzeria Del Ponte**, in via Guglielmo Marconi 11, ma se volete fare una pausa veloce, potete assaggiare quella del **panificio Moltedo**, dove troverete anche un'ottima **farinata**. In alternativa, per coloro che vogliono fare ancora una full immersion nella cucina locale, vi suggeriamo una sosta da **O' Vittorio**: oltre a gustare le trofie al pesto fresco, o i **corzetti** con il marchio personale, qui si può anche soggiornare. Un altro indirizzo da segnare in agenda è **Alfredo**, celebre per la focaccia ma anche per i **mandilli de sea**, letteralmente, "fazzoletti di seta", una pasta fresca tipica di Genova.

« La Focaccia di Recco, oggi tutelata dall'Igp, è citata nella letteratura fin dal XIX secolo »

Nella pagina accanto, in alto la farinata del Panificio Luisa Moltedo, in basso la Focaccia di Recco della Pizzeria Del Ponte; in questa pagina, la sala del ristorante Da O' Vittorio e la focaccia alle erbe del ristorante Da Alfredo

i
eativa.
euro.

e.it

tani
mino:
nù di



DA O' VITTORIO

Specialità della tradizione ligure, sapori raffinati e linee pulite: da non perdere le trofie al pesto fresco e i corzetti. Qui si può anche pernottare.

Cena da 30 euro.
Via Roma 160, Recco (GE) - tel. 0185 74 029
www.daovittorio.it

