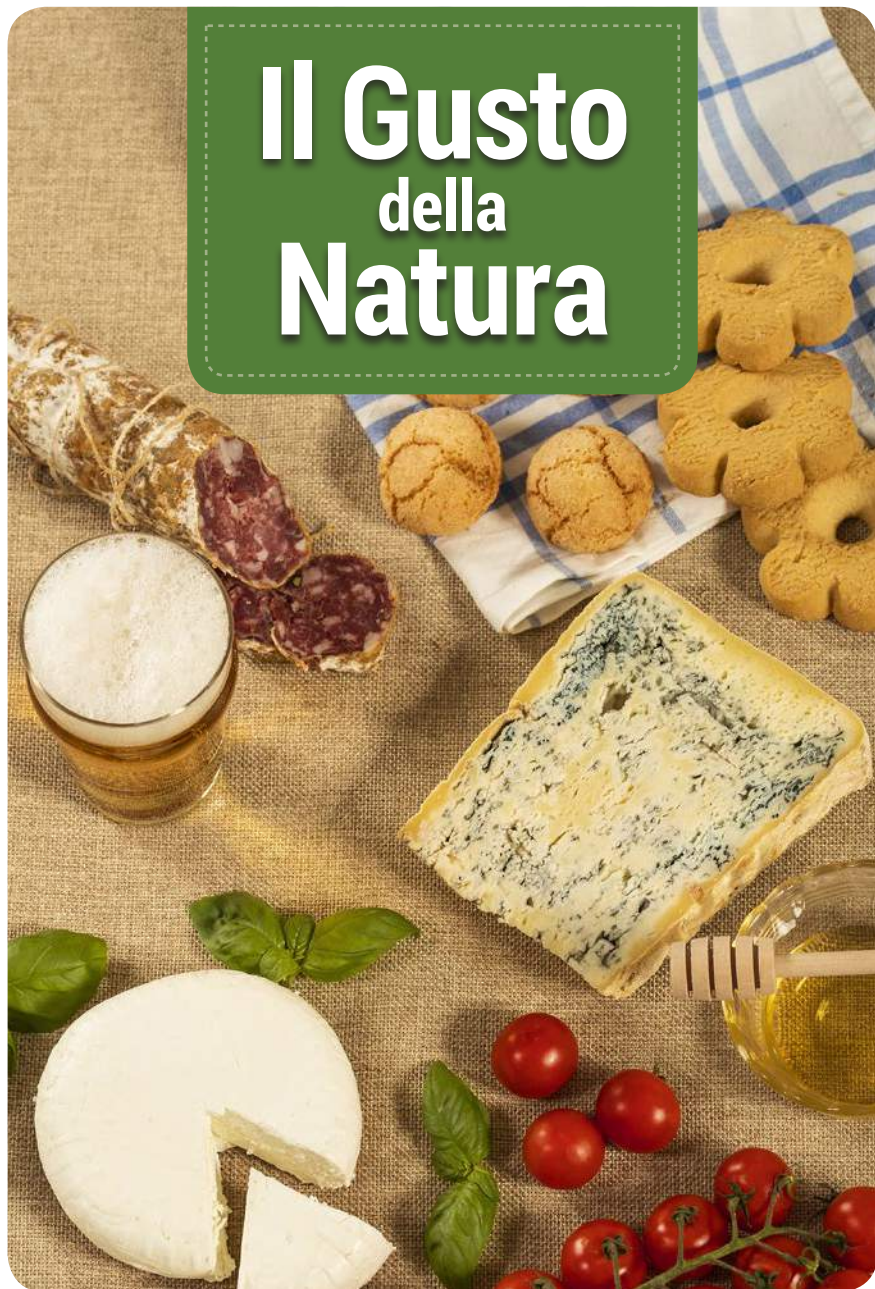


# Il Gusto della Natura



**Parco del Beigua**  
parco naturale regionale



La cooperazione al cuore del Mediterraneo





Testi  
Claudia Fiori

Foto copertina  
Max Foto Genova

Foto interno  
Marco Bertolini, Giulia Castello, Claudia Fiori,  
Roberto Guaschino, Laura Meneghello,  
Gabiella Motta, Archivio Parco Beigua

Editore  
M&R Comunicazione - Genova  
ISBN 978-88-946750-47

Stampa  
Me.Ca.  
Via Ponte di Vexina, 1 - Recco





Pratorotondo



### I PRODOTTI AGRICOLI TRADIZIONALI (PAT)

La certificazione di Prodotto Agricolo Tradizionale viene assegnata dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, su segnalazione della Regione, ai prodotti agroalimentari i cui metodi di lavorazione e conservazione risultano consolidati da almeno 25 anni, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali. L'elenco nazionale dei PAT viene aggiornato annualmente con nuovi prodotti e la Liguria risulta ai primi posti come numero di prodotti certificati.



### IL MARCHIO DE.CO. DENOMINAZIONE COMUNALE

È un marchio stabilito a livello comunale per valorizzare le attività agroalimentari locali e le ricette tradizionali del territorio. Alla base c'è la ricerca storica sulle origini del prodotto o della ricetta, che ne testimonia il legame esclusivo con il territorio. Un disciplinare di produzione poi definisce i requisiti specifici che il prodotto o la ricetta devono rispettare (caratteristiche, lavorazione, ingredienti, conservazione, ecc.) per poter ottenere il marchio.

## Gustosi per natura, tutti i sapori del Parco del Beigua

Un territorio di contrasti, stretto tra le montagne e il mare della Liguria, caratterizzato da una geodiversità straordinaria e da un patrimonio di biodiversità tra i più ricchi della Regione. Una biodiversità da vivere attraverso tutti i sensi, anche quello del gusto.

Il marchio **Gustosi per natura**, assegnato a prodotti freschi e trasformati di origine locale, provenienti all'origine dai Comuni del Parco del Beigua, sottolinea il legame tra l'area protetta e le lavorazioni agroalimentari locali, valorizzandone la tipicità e la stagionalità e riconoscendone l'importante ruolo di arricchimento della biodiversità di un territorio.

Formaggi, insaccati, prodotti da forno, conserve e tutti gli altri sapori unici del Beigua diventano così ambasciatori di biodiversità e custodi delle antiche tradizioni locali.

Il marchio riconosce il ruolo delle attività della filiera agroalimentare non solo come motore di sviluppo della comunità locale e del turismo, ma anche e soprattutto come custodi dei valori ambientali.

Perché è grazie all'attività dell'uomo, portata avanti in armonia ed equilibrio con la natura, che si assicurano la gestione e il presidio del territorio. Una forma di tutela attiva della biodiversità che, attraverso la cura dell'ambiente, la coltivazione e la gestione dei pascoli, mantiene integri gli habitat indispensabili per le specie che qui vivono, si nutrono e riproducono.

Un assaggio di **Gustosi per natura** è un assaggio di Beigua, con i suoi panorami variegati di mare e montagna, di fioriture delicate e di rocce aspre. La ruvidità della farina macinata a pietra, il profumo di latte di un formaggio fresco, la dolcezza dorata del miele, la fragranza di un amaretto appena sfornato. Sono solo alcune delle esperienze sensoriali di una passeggiata tra i produttori della filiera agroalimentare del Parco del Beigua.

Venite a scoprire piccole produzioni di qualità in aziende agricole e micro imprese, storiche attività di famiglia che nel tempo hanno saputo innovarsi e nuove imprese che hanno preso forma da poco tempo, ma che subito si sono affermate per l'originalità delle trasformazioni.

Entrate nei laboratori e nei forni, passeggiate sui pascoli e curiosate nelle stalle. Scoprirete la bellezza di un territorio che si ammira con gli occhi, ma si gusta volentieri anche al palato!

I produttori **Gustosi per natura** sono elencati sul sito del Parco; i loro prodotti possono essere acquistati direttamente in azienda, in alcuni casi anche on-line o ai mercatini locali dei produttori agricoli e si possono trovare nelle botteghe del comprensorio attente alle piccole produzioni.



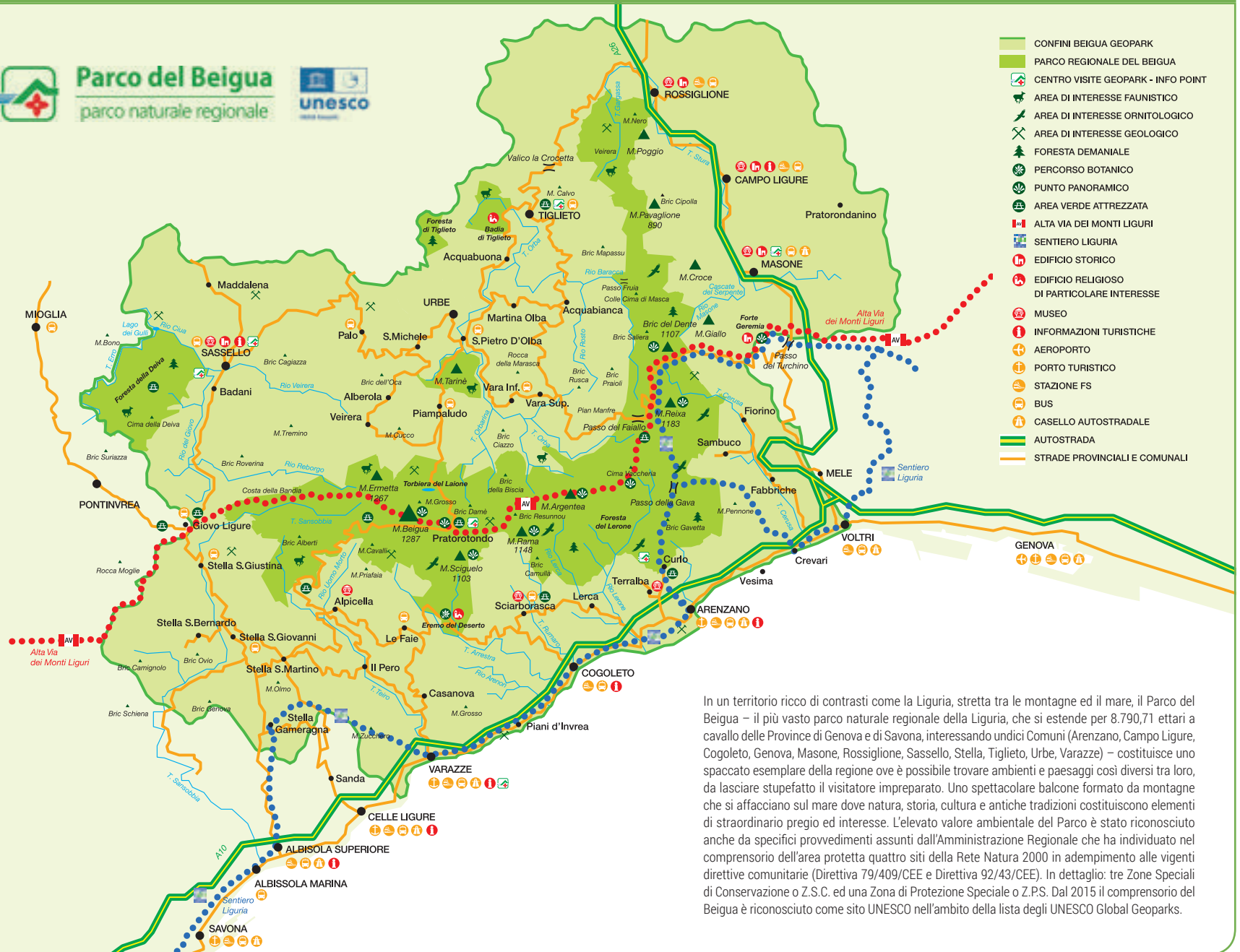
Scopri i prodotti



# IL TERRITORIO DEL PARCO DEL BEIGUA



**Parco del Beigua**  
parco naturale regionale



In un territorio ricco di contrasti come la Liguria, stretta tra le montagne ed il mare, il Parco del Beigua – il più vasto parco naturale regionale della Liguria, che si estende per 8.790,71 ettari a cavallo delle Province di Genova e di Savona, interessando undici Comuni (Arenzano, Campo Ligure, Cogoleto, Genova, Masone, Rossiglione, Sassello, Stella, Tiglieto, Urbe, Varazze) – costituisce uno spaccato esemplare della regione ove è possibile trovare ambienti e paesaggi così diversi tra loro, da lasciare stupefatto il visitatore impreparato. Uno spettacolare balcone formato da montagne che si affacciano sul mare dove natura, storia, cultura e antiche tradizioni costituiscono elementi di straordinario pregio ed interesse. L'elevato valore ambientale del Parco è stato riconosciuto anche da specifici provvedimenti assunti dall'Amministrazione Regionale che ha individuato nel comprensorio dell'area protetta quattro siti della Rete Natura 2000 in adempimento alle vigenti direttive comunitarie (Direttiva 79/409/CEE e Direttiva 92/43/CEE). In dettaglio: tre Zone Speciali di Conservazione o Z.S.C. ed una Zona di Protezione Speciale o Z.P.S. Dal 2015 il comprensorio del Beigua è riconosciuto come sito UNESCO nell'ambito della lista degli UNESCO Global Geoparks.



# La Costa e l'Entroterra





Blockfield



Un parco con i piedi nel mare, dove le onde si frangono su rocce imponenti. La passeggiata che unisce Varazze ad Arenzano, 12 km pianeggianti da percorrere a piedi o in bicicletta in tutte le stagioni, fino al 1968 era un tratto di ferrovia a picco sul mare. Ma 250 milioni di anni fa qui si estendeva un fondale oceanico, costituito da ofioliti, metagabbri e serpentiniti, che i locali chiamano semplicemente *gianchi* e *neigri*.

Un parco con il cuore in montagna, da scoprire percorrendo l'Alta Via dei Monti Liguri che passa da Pratorotondo e si affaccia con uno spettacolare balcone sul mare. A pochi passi si estende il campo di pietre, i *blockfield*, un vasto accumulo di blocchi rocciosi che testimoniano antiche trasformazioni geomorfologiche. Il Passo del Faiallo, tappa dell'Alta Via, è un ottimo punto di partenza per escursioni alla scoperta della selvaggia Val Cerusa, tra valloni, pinnacoli e laghetti nascosti.

I rilievi alle spalle della costa sono aree ben note agli appassionati di bird-watching. Di qui passano le rotte preferenziali dell'avifauna in migrazione diretta ai siti di nidificazione e la collina del Curlo sulle alture di Arenzano o il Passo della Gava sono tra le mete più frequentate, grazie anche alle postazioni di osservazione realizzate dal Parco.





## Il Pesto

Morbidi gnocchi di patate, trofiette o semplici trenette con patate e fagiolini trovano il condimento perfetto nel pesto, la salsa ligure più famosa al mondo.

L'ingrediente principale è naturalmente il basilico, diffusamente coltivato nel Ponente Genovese e nei Comuni della Riviera del Beigua. Alle brillanti foglie verdi, il cui inconfondibile sapore è influenzato dall'aria di mare, vengono uniti aglio, pinoli e sale grosso, quindi il parmigiano reggiano e il pecorino sardo e infine l'olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure.

La preparazione tradizionale è nel mortaio, dove gli ingredienti vengono aggiunti uno a uno e lavorati con un movimento rotatorio del pestello di legno. Di una cosa siamo certi: la vera ricetta del pesto non esiste. Perché ogni famiglia si tramanda da generazioni la propria, dove cambiano il rapporto tra i diversi ingredienti e la successione con cui vengono aggiunti.



## Lo zafferano di Varazze

Da metà ottobre sulle alture di Varazze sbocciano i crochi, da cui si ricava il prezioso oro rosso, lo zafferano. La raccolta inizia all'alba, quando i fiori non sono ancora completamente schiusi e avviene velocemente, a mano, per non dar modo al fiore di appassire e assicurare un raccolto di qualità. Ciascun fiore contiene tre stimmi, che dopo la raccolta, liberati dal fiore, vengono essiccati e assumono una colorazione rosso scuro.

Per l'utilizzo in cucina, i pistilli devono essere lasciati in infusione in acqua calda, perché sprigionino tutto il loro aroma, oppure pestati finemente in un piccolo mortaio.

Già da alcuni anni la produzione di zafferano in pistilli è stabilita dal disciplinare del Comune di Varazze, che gli ha conferito la De.CO. e oggi "Zafferano di Varazze" è addirittura un marchio registrato.







## Mandilli de Väze

Pasta stampata, come piccoli fazzoletti quadrati (mandilli, appunto, il termine genovese per fazzoletti) che portano impresso su un lato lo stemma del Comune di Varazze. Il disciplinare approvato dal Comune ne stabilisce le dimensioni, lo spessore, gli ingredienti e le possibili varianti. Possono essere prodotti solo all'interno del territorio comunale e la versione classica prevede l'impiego di semola di grano duro e acqua, senza uova. Perfetto un abbinamento tutto ligure, con il pesto o la salsa di noci, ma deliziosi anche altri "matrimoni" ispirati dalla fantasia di chi cucina.

Da scoprire anche le altre specialità di pasta tipiche della Liguria, come le trofie, classiche o arricchite dalla farina di castagne, le fettuccine profumate al basilico e le paste ripiene, come ravioli e pansoti.

## Canestrelli, baci e biscotti

Sarà l'acqua, sarà quest'aria in cui le brezze marine si mescolano con quelle montane, ma qui si producono straordinari biscotti di pasticceria.

Il più famoso è senza dubbio il **canestrello** della tradizione ligure, dalla classica forma a fiore. Le origini di questo dolcetto si perdono nell'antichità e con il passare del tempo ha cambiato la sua forma, mantenendo però sempre il caratteristico buco al centro.

Lo si trovava nelle feste di paese e alla fiere, come quella dell'Acquasanta frequentata anche da Caterina Campodonico, ambulante della metà dell'800. Celebre è la sua stata funeraria nel Cimitero Monumentale di Staglieno, che stringe tra le mani le sue preziose mercanzie: le reste di nocciole e i canestrelli. E la raffigurazione di piccoli canestrelli si trova anche su una antica moneta, il Genovino d'oro di Simon Boccanegra, primo Doge della Repubblica di Genova. Se la forma del canestrello ha mantenuto uno stretto legame con il passato, alla ricetta tradizionale si sono affiancate alcune varianti e innovazioni, come l'olio in sostituzione del burro nell'impasto.

La produzione di biscotti e pasticcini tipici della tradizione ligure che possiamo assaggiare è davvero ampia: i **gubelletti**, canestrini di pasta frolla ripieni di marmellata, i baci di Sambuco, una variante del classico bacio di dama, la "**mescolanza**" di piccole frolle dalle diverse forme.

Senza dimenticare il **pandolce genovese**, dolce delle feste, immancabile a Natale sulle tavole dei liguri, nella versione alta o in quella bassa. Le sue origini sono incerte ma antichissime. Sembra fosse parte della dieta dei marinai, perché la sua durevole fragranza ben si conservava nei lunghi viaggi in mare e l'impasto arricchito di uva passa e frutta candita sopprimeva alla carenza di frutta fresca.





# Sassello e Stella





Coralli fossili



Se potessimo fare un balzo indietro nel tempo a 28 milioni di anni fa o qualcosa di più, ci troveremmo in un ambiente molto diverso da quello di oggi. Felci arboree, frondose palme, magnolie: una vegetazione lussureggiante come quella delle foreste pluviali. E un vasto mare che si estendeva nella pianura padana, con pesci colorati, squali e dugonghi che nuotavano nelle acque basse.

Questa storia antichissima è raccontata nell'esposizione al Centro Visite del Parco a Sassello, piccolo museo sull'evoluzione geologica del comprensorio del Beigua nel periodo oligogenico, quasi 30 milioni di anni fa. Ma soprattutto è testimoniata dalle tracce lasciate nel paesaggio: la barriera corallina fossile della Maddalena a Sassello o le filliti di Santa Giustina a Stella, impronte fossili di felci.

Alle porte del borgo di Sassello si estende la Foresta della Deiva attraversata da un reticolo di sentieri da percorrere in tutte le stagioni: a piedi, in MTB o a cavallo, in inverno con le ciaspole o nel pieno dell'autunno, per ammirare lo spettacolo del *foliage*.

Lasciando Sassello per dirigersi verso il Monte Beigua si raggiunge uno dei luoghi più affascinanti e preziosi del Beigua Geopark: la torbiera del Laione, delicata zona umida che offre l'habitat ideale a piantine insettivore come la *Drosera rotundifolia*.





## Amaretti di Sassello

Ci sono giorni in cui Sassello è avvolta da un profumo fragrante di dolcezza: stanno sfornando gli amaretti morbidi! Pluripremiato ed esportato in tutto il mondo, l'Amaretto morbido di Sassello mantiene uno stretto legame con il territorio di origine, che tra laboratori artigianali e industriali, rappresenta un vero e proprio distretto di produzione del goloso pasticcino. Il perfetto equilibrio di dolcezza, che si sfuma nel leggero amarognolo, è dato da pochi semplici ingredienti: zucchero, armelline (mandorle di albicocca), albume d'uovo e mandorle.

La ricetta è ancora quella tradizionale dell'800: l'impasto viene porzionato in piccole palline un po' schiacciate che vengono cotte in forno e quindi incartate individualmente nella caratteristica forma a fiocco. Oltre alla versione tradizionale vengono prodotti anche in una ricca varietà di sapori, dal cioccolato ai frutti esotici, per incuriosire il goloso, senza perdere il gusto della tradizione.

## Miele



Poco si sa del momento in cui l'uomo ha iniziato a praticare l'apicoltura, ma è certo che il legame con le api è antichissimo e risale a migliaia di anni fa, come confermano diversi graffiti e pitture rupestri che rappresentano scene di raccolta del miele.

Nel Parco del Beigua, grazie alla buona diversità floreale, al clima mitigato dalla vicinanza del mare e all'opera dell'uomo, che ha introdotto colture nettarifere, si trovano condizioni particolarmente favorevoli per l'allevamento delle api e la produzione di mieli di alta qualità.

Millefiori, erica, robinia, castagno, melata sono le produzioni caratteristiche del Beigua, accanto alle quali si possono trovare altre monoflora, come il tiglio.





## Caprini e pecorini

Il latte di capre felici ha un altro sapore. D'altra parte come si fa a non essere felici sui pascoli del Beigua? Piccoli allevamenti di capre camosciate alpine e di razza Saanen, attività familiari che seguono il ciclo completo della produzione, curando con attenzione l'alimentazione e il benessere dell'animale.

E il risultato si vede, anzi si gusta! Piccolissime produzioni di cremose **robiole** fresche o a diversi gradi di stagionatura, **tomini e tome**, uno **yogurt** delicato e una forte connotazione territoriale, che viene declinata nei nomi dei diversi formaggi, legati ai luoghi del Parco.

Nella zona di Stella si lavora anche il latte di pecora, a crudo: dopo una stagionatura di circa sei mesi, all'assaggio il **pecorino** libera tutti i profumi dei pascoli montani del Beigua accarezzati dal vento marino. E forse è proprio la nota salmastra dell'erba che conferisce al formaggio un sapore unico, deciso, ma non aggressivo.



## Salumi

In questa terra di confine tra la Liguria e il Piemonte, dove si mescolano profumi e tradizioni, anche i salumi diventano qualcosa di straordinario. Le carni bovine e suine provengono da piccoli allevamenti locali selezionati, la lavorazione è artigianale secondo ricette antiche.

Sul tagliere di ghiottonerie c'è l'imbarazzo della scelta. Iniziamo con il **Salame di Sassello**, nelle sue due varianti: **crudo**, con grani di pepe, sale di Cervia, aglio di Vessalico e una stagionatura di alcuni mesi, oppure **cotto**, preparato con le parti meno pregiate del maiale, spezie, sale e noce moscata, bollito in pentola per alcune ore.

Specialità tipica dell'entroterra è la **testa in cassetta**, piacevolmente aromatica, preparata con gli scarti della lavorazione del maiale, cotta in appositi calderoni e quindi messa in forma dentro stampi sagomati a bauletto, un tempo in legno oggi in acciaio. Alla classica versione ligure con i pinoli oggi si affiancano gusti originali, che prevedono la lavorazione dell'impasto con scorze di arancio e chinotto, cannella e mela secca.

Inseriti tra i prodotti agricoli tradizionali troviamo anche il **prosciutto cotto** con aggiunta di erbe aromatiche che gli conferiscono un gusto inconfondibile e il **paté di lardo**, una cremosa sfiziosità da godere spalmata su un crostino caldo.



## Farine

Le possenti macine in pietra del mulino di Sassello girano da quasi duecento anni, sospinte dall'acqua del vicino torrente. Energia rinnovabile per produrre farine da cereali coltivati nel Beigua.

Chicchi di grano, segale, farro e mais macinati a pietra si trasformano in farina semi integrale, più ricca di fibre, vitamine e minerali. Non può mancare poi la regina dell'autunno, la castagna, che esce dal mulino come farina vellutata e profumatissima, perfetta per preparare un gustoso castagnaccio.



## I prodotti da forno

Non si può venire in Liguria senza assaggiare la **focaccia**, uscita calda dal forno, classica o con le cipolle, ma anche con salvia o olive. Insieme al pesto, è l'emblema della gastronomia ligure, da consumare rigorosamente capovolta, con gli alveoli ricchi di olio e sale a incontrare la lingua, per sprigionare tutto il sapore. Ma attenzione, non chiamatela mai pizza bianca e ricordatevi di provarla inzuppata nel cappuccino, per una vera colazione "alla genovese".

Tante altre sono le specialità liguri da scoprire entrando in un forno del territorio, a partire dalla **farinata**. Una semplice pastella di farina di ceci, acqua e sale, condita con una generosa dose di olio d'oliva, che la cottura ad altissime temperature in grandi testii di rame stagnato trasforma in morbida croccantezza. Anche questo un piatto popolare di origini antichissime, oggi diventato uno degli "street food" liguri più popolari.

Ma non dimentichiamo il lato dolce! Pandolce, canestrelli e altre deliziose bontà da assaggiare.

## Birra

Ad accompagnare il nostro viaggio tra i sapori del Beigua non può mancare un sorso di birra!

L'orzo e il luppolo coltivati in zona sono alla base di tipologie di birre prevalentemente a bassa fermentazione che raccontano il territorio anche attraverso i diversi sentori: dal miele millefiori alle note affumicate di castagna che completano l'esperienza sensoriale.





# Valli Stura e Orba







Val Gargassa



Ci sono posti, in questo angolo di Liguria, che sorprendono e affasciano con i loro contrasti. Come i paesaggi quieti e silenziosi della piana di Tiglieto, dove svetta l'Abbazia di Santa Maria alla Croce, primo insediamento cistercense in Italia, edificato più di 900 anni fa e che conserva tra le sue mura i racconti delle vicissitudini storiche e religiose di epoca medievale.

O lo scenario selvaggio della Val Gargassa a Rossiglione, dove tra ruvide pareti di conglomerato il torrente impetuoso ha scavato un canyon profondo, con forme aspre delle rocce a specchiarsi in placidi laghetti dalle sfumature verde-turchesi.

E poi c'è un Castello, che domina il borgo di Campo Ligure con il suo intreccio di caruggi strettissimi e vie su cui si affacciano i tanti laboratori artigiani della filigrana. Preziosi arabeschi di sottili fili di oro e argento, conosciuti in tutto il mondo, frutto di arte, tecnica e pazienza.

In Val Masone si nasconde invece un tesoro geologico: la cascate del Serpente, un ripido salto d'acqua incassato tra scure rocce verdi, le serpentiniti e le serpentinoscisti caratteristiche dell'area del Beigua.

Da Masone poi si raggiunge il Passo del Faiallo, sull'Alta Via dei Monti Liguri, e il Forte Geremia, un'imponente fortezza che a fine '800 era parte del sistema di avvistamento e presidio a difesa del Passo del Turchino.





## Sapori del latte

La leggenda racconta che il primo formaggio sia nato per caso, quando un pastore, aprendo un otre di budello in cui aveva trasportato del latte, lo trovò fermentato. Possiamo immaginare che la storia vera non sia poi così diversa, certo è che fin da tempi antichissimi, da quando l'uomo ha abbandonato la caccia e il nomadismo, per diventare agricoltore e allevatore, il latte ha sempre fatto parte della sua alimentazione. Da lì a sviluppare una tecnica di lavorazione, che a volte sconfinava nell'arte, sono passati migliaia di tentativi accompagnati da una indubbia evoluzione del gusto e delle abitudini di consumo.

In Valle Stura l'allevamento nasce come pratica familiare, con vacche prevalentemente di razza Bruna, per poi nel tempo crescere, farsi mestiere e modernizzarsi, acquisendo un patrimonio di tecnologia senza snaturare la propria identità fortemente legata al territorio. Tanti piccoli caseifici agricoli, qualcuno un po' più grande che trasforma anche il latte raccolto nel circondario. Oltre alla classica **formaggetta della Valle Stura**, morbida e delicata, dal latte nascono variegati prodotti di nicchia che difficilmente arrivano sui banchi dei supermercati: devono essere cercate, scoperte, acquistate dalle mani del produttore, che ne racconta la storia con passione.

Sono prodotti freschi, come le **mozzarelle**, la **crescenza** o il **primo sale**. O **tome stagionate** da latte lavorato a crudo, che conferisce al formaggio aromi e sfumature di gusto sempre nuove e diverse, lontane dall'omologazione della produzione industriale. Le forme sono diverse, la crosta può essere liscia o con qualche fioritura, la pasta compatta oppure interrotta da occhiature: una gioia per tutti i sensi.

Dalle produzioni più classiche e amabili al palato alle stagionature più importanti, dagli **erborinati** blu ai formaggi con diverse affinità, anche intriganti: la fantasia inesauribile dei casari ci permette di portate in tavola sapori nuovi e creare abbinamenti stuzzicanti.

Interessante è anche la produzione da latte di capra, con una varietà di freschi e stagionati, in purezza o misti, che lascia stupiti per le infinite sensazioni di aroma e sapore.

Il gusto del latte può essere assaporato anche al naturale, acquistato direttamente in cascina o nei distributori automatici del territorio (qualcuno anche sulla costa).

Vogliamo alzarci da tavola senza il dolce? E allora il latte si trasforma anche in squisito dessert: **yogurt** delicati abbinati a composte di frutta, budini e soprattutto cremosissimi **gelati** che sposano di volta in volta altri sapori del territorio, dalla ricotta al crumiro.





## Focaccia di mais

Per noi è la **Revzöra**, la tradizionale focaccia di Campo Ligure preparata con farina di mais e olio, un impasto denso e dorato, che viene poi cotto in teglia. Appena sfornata, calda, friabile e saporita, si abbina deliziosamente con i salumi.

A Rossiglione invece la **focaccia** ritrova l'impasto tradizionale ma viene tirata a mano per darle forma allungata e ricoperta in superficie con farina di mais in cottura.



## Crumiri di Masone e altre dolcezze

Che lo scriviate con la C o con la K, il risultato non cambia. Il Crumiro dell'antica ricetta masonese, ottenuto miscelando farina di mais macinata finissima, uova, burro e zucchero, è un rustico biscottino dorato ideale per accompagnare un vino liquoroso. Da assaggiare anche nella versione ancor più golosa con copertura di cioccolato.

Ma il cestino di delizie prodotte dalle pasticcerie locali è ricco di altre squisite bontà: tanti biscotti ispirati alla tradizione ligure come **amaretti** e **canestrelli**, la torta di polenta e nocciole, i cioccolatini e l'immane pandolce genovese.



## Salumi

Aglione, peperoncino, finocchietto oppure fichi e noci? Sì perché il **salame** artigianale esiste in tante varianti oltre alla classica. E il tagliere dei salumi locali mette in bella mostra anche **coppa**, **prosciutto crudo**, **guanciale**, **lardo** e **pancetta**.

Un'armonia di sapori data dal giusto equilibrio di spezie e arricchita in qualche caso da una sapiente affumicatura al legno di ciliegio, che regala alla pancetta una piacevole nota leggermente fruttata.

## Miele, confetture, sciroppi

La biodiversità floristica del Parco del Beigua favorisce la produzione di mieli di alta qualità, nelle diverse varietà dal millefiori al castagno, dall'erica alla robinia al taglio. Ma non da meno è la produzione di frutta, spontanea e coltivata, che viene trasformata in dolci confetture, dai gusti classici o dagli abbinamenti originali, gelatine e sciroppi per la preparazione di fresche bevande.





Parco del Beigua,  
un'esperienza da vivere  
con tutti i sensi!



Ora che vi abbiamo incuriosito e ingolosito, venite a scoprire dove nascono questi straordinari prodotti.

Il Parco del Beigua è un mosaico di ambienti da esplorare in tutte le stagioni, dai rilievi del versante tirrenico che si tuffano ripidi nel mare tra i profumi della vegetazione mediterranea, alle atmosfere montane dell'entroterra, tra dolci rilievi e praterie.

Centinaia di chilometri di sentieri per tutti i gusti e per tutte le capacità, dai percorsi adatti a tutti agli itinerari più difficili e sfidanti. Percorrenze che possono essere seguite anche in MTB o a cavallo e che in inverno diventano tracce per incantevoli ciaspolate.

Una palestra a cielo aperto dove mettersi alla prova in esaltanti sport outdoor, dal trail running all'arrampicata e al torrentismo.

Vivi l'esperienza  
Beigua





Scopri gli Ospitali  
per natura



Gli appassionati di natura troveranno nel Beigua una ricchezza di biodiversità straordinaria da ammirare, fotografare, imparare a conoscere. Le Guide del Parco, esperti naturalisti e geologi, sono pronte per accompagnarvi in trekking geologici o dedicati alla fotografia naturalistica, biowatching per l'osservazione delle tante specie animali che abitano gli ambienti del Beigua e birdwatching nelle stagioni delle migrazioni.

E per i vostri soggiorni cercate una delle **strutture ricettive Ospitali per natura** del Parco, dalla costa all'entroterra vi accoglieranno con una calda atmosfera di familiarità che vi farà sentire parte della comunità del Beigua.





## Centri Visita e Punti Informativi del Parco

Cercate informazioni e consigli per vivere al meglio l'esperienza Beigua? Entrate in uno dei nostri Centri Visita e Punti Informativi distribuiti sul territorio: troverete i nostri operatori pronti a darvi indicazioni e suggerimenti, potrete prendere il materiale in distribuzione gratuita e acquistare cartine, pubblicazioni e gadget.

### **Polo turistico Palazzo Beato Jacopo**

Corso Matteotti, Varazze

Servizi di informazione e promozione turistica del Beigua Geopark e del comprensorio Riviera e Parco del Beigua.

### **Centro Visite di Palazzo Gervino**

via G.B. Badano 45, Sassello

Esposizione dedicata a geologia, geomorfologia e paleontologica, con rari reperti fossili.

### **Punto Informativo Bruno Bacoccoli**

Loc. Pratorotondo, Cogoleto

Esposizione di diversi campioni di rocce che affiorano nell'area del Beigua Geopark.

Apertura estiva.

### **Centro Ornitologico Case Vaccà**

Foresta del Lerone, Arenzano

Laboratorio didattico per la divulgazione naturalistica.

Apertura stagionale nel periodo delle migrazioni.

Consulta gli orari  
di apertura





# I Comuni del Parco del Beigua

## Arenzano

Meta turistica fin dai primi del Novecento, Arenzano è un borgo di case colorate lungo la spiaggia, circondato da monti verdi d'erba e di pini. Nel centro del paese sorge villa Negrotto Cambiaso, una delle grandi dimore della nobiltà genovese del Seicento, con la monumentale serra in stile Liberty e un bellissimo giardino storico aperto al pubblico.

## Campo Ligure

Per secoli feudo degli Spinola, Campo Ligure è dominato dal maestoso castello quattrocentesco e caratterizzato dai bei palazzi affrescati e decorati. Il panorama migliore del paese si gode dal ponte medievale che scavalca lo Stura. Il borgo è famoso in tutta Italia per la lavorazione della filigrana, tuttora realizzata nei laboratori di artigiani locali. È inserito tra i Borghi più belli d'Italia.

## Cogoleto

Il borgo di pescatori nasce intorno al Seicento e conserva le proprie origini nei vicoletti che dal caruggio centrale scendono verso mare per portare le barche in mare. Ancora oggi in inverno le piccole imbarcazioni dominano la spiaggia, lungo cui corre la più lunga passeggiata a mare del ponente genovese. Secondo la tradizione locale qui nacque Cristoforo Colombo, come testimoniato dalla lapide sulla presunta casa natale.

## Crevari e Val Cerusa (Genova)

Il piccolo borgo di Crevari, sulle alture di Voltri, segna il confine a ponente della città di Genova. Dalla chiesa di Sant'Eugenio si gode una suggestiva vista a picco sul mare e si può percorrere la ripida mulattiera passando tra i vecchi lavatoi, gli ulivi e le piccole case. A valle, il quartiere di Voltri è dominato dalla Villa Duchessa di Galliera e del suo imponente parco.

## Masone

L'abitato di Masone dà il benvenuto in Valle Stura a chi giunge dal passo del Turchino. Luogo di villeggiatura molto amato dai genovesi ha un centro storico arroccato in collina sulla quale è ancora visibile il lungo cordone di case a schiera, in origine destinate ad abitazioni dei "ferrieri", essendo attiva nella zona la produzione siderurgica.



## Rossiglione

È il più esteso comune della Valle Stura, diviso nelle due borgate Inferiore e Superiore attraversate dal torrente. Rossiglione Inferiore si è sviluppato nel 1200 intorno alla parrocchia di Nostra Signora Assunta ed è caratterizzato da edifici allungati, un tempo adibiti a filatoi e ferriere. La borgata Superiore risale alla metà del XIV secolo, con le caratteristiche case alte allineate in strette vie e i portici a volte basse.

## Sassello

Noto fin dal Medioevo quale centro industriale per la lavorazione del ferro, oggi è un vivace centro culturale, primo Comune italiano a ottenere la Bandiera Arancione del Touring Club Italiano per la qualità turistica e ambientale dell'entroterra. Il borgo vecchio è diviso tra la Bastia Soprana del XII secolo e la Bastia Sottana fondata dai Doria nel Quattrocento, con palazzi affrescati e chiese barocche.

## Stella

San Giovanni, Corona, San Martino, Santa Giustina e Gameraagna sono le cinque frazioni risalenti al Medioevo che disposte a stella compongono il Comune. Nel periodo feudale furono possesso degli Aleramici, per giungere tra il 1386 e il 1392, dopo molti passaggi, alla Repubblica di Genova. Il Comune ha dato i natali all'indimenticato Presidente della Repubblica Sandro Pertini.

## Tiglieto

Storica meta di villeggiatura dell'alta Valle Orba, Tiglieto presenta un assetto urbanistico di origine medioevale. Il nome si fa derivare dai numerosi tigli che un tempo crescevano nella piana. Di grande rilievo il complesso monumentale architettonico-culturale della Badia di Tiglieto, primo insediamento cistercense costruito in Italia nel 1120.

## Urbe

Olba S. Pietro, la frazione principale, è crocevia di antichissimi sentieri che portano al Passo del Faiallo e al massiccio del Beigua, con panorami che spaziano fino alla costa con Genova e Portofino in lontananza. Nelle frazioni di Vara Superiore e Inferiore, Martina e Acquabianca si ritrovano tracce di edilizia rurale testimonianza delle passate generazioni di contadini e artigiani del ferro.



