

SCOPRI LA GRANACCIA...

In occasione della manifestazione, la Granaccia è protagonista anche in diversi ristoranti di Liguria e Basso Piemonte, nonché nei bar del territorio quilianese. Inoltre, nel weekend dell'evento, alcune aziende offrono la possibilità di visite e degustazioni direttamente in cantina.

AL RISTORANTE

In questi rinomati locali, nel mese di novembre, vengono proposti particolari piatti da abbinare ad un calice di Granaccia. L'elenco è suddiviso per provincia. L'iniziativa si svolge con la collaborazione della condotta di Savona di Slow Food.

PROVINCIA DI SAVONA

AGRITURISMO TURCO - via Bertone, 7 – **Quiliano** – Tel. 019.9250445 – www.innocenzoturco.it

Piatto: Tortello di prebuggiun con il cavolo nero

Vino in abbinamento: Granaccia, varie versioni (Innocenzo Turco, Quiliano)

BABETTE – via Michelangelo, 17 – **Albenga** – Tel. 0182.544556 – www.riсторantebabette.net

Piatto: Brandacujun baccalà mantecato alla ponentina, polenta in cialda croccante e vellulata di zucca di Rocchetta

Vino in abbinamento: Granaccia RLP Doc (BioVio, Albenga)

Note: chiuso dal 3 al 20 novembre

BOMA – via dei Tornitori, 2 – **Varazze** – Tel. 019.934530 – www.bomavarazze.it

Piatto: Gnocchi ripieni al gorgonzola Dop, crema di baccalà norvegese, spinacio novello, pinoli tostati

Vino in abbinamento: Granaccia RLP Doc (Viarzo, Quiliano)

DA TINA – piazza Caduti Partigiani, 3 – **Quiliano** – Tel. 019.2212975

Piatti speciali a tema e Granaccia di Quiliano in abbinamento

IL PESCEGATTO – via XXV Aprile, 27 – **Vado Ligure** – Tel. 019.4503146 – 393.0697983

Piatto: Parmigiana di baccalà cucinata in “vasocottura”

Vino in abbinamento: Granaccia RLP Doc (Dionisia Turco, Quiliano)

Note: in questo locale vengono proposti solo vini liguri

PIZZA PAZZA – via San Pietro, 34 – fraz. Valleggia, **Quiliano** – Tel. 351.7361116

Piatti e pizze speciali a tema e Granaccia di Quiliano in abbinamento

QUINTILIO – via Antonio Gramsci, 23 – **Altare** – Tel. 019.58000 – www.riсторantequintilio.it

Piatto: Tortelli di toma brigasca, zucca di Rocchetta e chinotto in mostarda

Vino in abbinamento: Bricco dei Bambini Granaccia RLP Doc (Viarzo, Quiliano)

QUINTO GUSTO – piazza Pertini, 54R – **Savona** – Tel. 019.7702870 – www.riсторantequintogusto.com

Piatto: Tagliata di Fassona, fondo arrosto e topinambur

Vino in abbinamento: Granaccia RPL Doc (Viarzo, Quiliano)

Note: a novembre chiusura giovedì pranzo e cena, venerdì a pranzo

SEA ART WINEBAR&RESTAURANT - Via Aurelia 454 - Vado Ligure – Tel. 019.9246792 –
www.searthotel.com

Piatti: Carpaccio di vitellone su insalatina con santoreggia e scaglie di grana; Tagliatelle ai funghi porcini e gocce di prescinsêua; Coniglio spezzato alla ligure; Sorbetto al passion fruit e basanotto.

Vini in abbinamento: Granaccia RLP Doc 2023, Cappuccini Granaccia Colline Savonesi Igt 202, In Rosa Granaccia Colline Savonesi Igt 2023 (Innocenzo Turco, Quiliano)

Note: piatti proposti dall'11 novembre a fine mese

VIGNAMARE – strada Castello, 20 – **Andora** – Tel. 351.7135050 – www.peqagri.it

Piatto: Capra Peq e fagioli (pancia farcita in fricasea, coscia confittata, controfiletto e fegato arrosto, crema di fagioli di Pigna alle erbe liguri, fagioli al fiasco, fondo di capra al limone)

Vino in abbinamento: Sciurbì Granaccia RLP Doc (Praiè Peq Agri, Andora)

PROVINCIA DI CUNEO

Ristorante 21.9 – loc. Carretta, 4 – **Piobesi d'Alba** – Tel. 0173.0619095 – www.ristorante21punto.it

Piatto: Piccione arrostito al bbq, blu del Moncenisio e Pera Madernassa

Vino in abbinamento: Cappuccini Granaccia Colline Savonesi Igt (Innocenzo Turco, Quiliano)

PROVINCIA DI IMPERIA

IL GALLO DELLA CHECCA – Borgo Ponterotto, 31B – **Ranzo** – Tel. 0183.318197 -
www.ilgallodellacheccaranzo.it

Piatto: Passione e Tormento, con una riduzione di Granaccia

Vino in abbinamento: Granaccia Bio (Daniele Ronco, Ranzo)

TAVERNA ZERO – via Milano, 39 – **Diano Marina** – Tel. 0183.493198

Piatto: Tagliolini ragù di coniglio, porcini e robiola di Roccaverano

Vino in abbinamento: Granaccia RLP Doc (Feipu dei Massaretti, Albenga)

AL BAR

In questi locali di Quiliano, nella serata di sabato 16 novembre, vengono serviti speciali aperitivi a tema.

Il Nuovo Caffè del Centro – via Don Peluffo, 10 – **Quiliano** – Tel. 347.2743637

Twins Bar – piazza Caduti Partigiani – **Quiliano**

Fabio Cafè – piazza Caduti Partigiani, 25R – **Quiliano**

Pigama Caffè – Via Diaz, 24-26R – Frazione Valleggia - **Quiliano**

IN CANTINA

Nei giorni della manifestazione, possibilità di visite e degustazioni direttamente presso queste aziende vinicole.

DELL'ERBA Azienda Agricola – regione Marixe – **Albenga (Sv)** - www.aziendaagricoladellerba.com – Info e prenotazioni: 340.3182092 – Disponibilità 16 e 18 novembre

VIARZO Azienda Vinicola – via Viarzo, 20B – **Quiliano (Sv)** – www.viarzo.it – Info e prenotazioni: 349.2661151 – Disponibilità: 16 e 17 novembre

INNOCENZO TURCO – via Bertone, 7 – **Quiliano (Sv)** – www.innocenzoturco.it – Info e prenotazioni: 019.9250445 – 347.3584646 – Disponibilità: 16 novembre