

CONAD COME PARLI

La Liguria parola per parola

RESCIÖÖ

*Sollievo,
occasione
di ristoro
e riposo.*

BIETOLINE



**SCOPRI LE PAROLE
DEI NOSTRI MESTIERI**

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

SAPORI E MESTIERI CHE PARLANO DI NOI



Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

C'è un linguaggio che non si impara sui libri. Si impara alzandosi all'alba, stringendo tra le dita la terra, il legno o l'impasto, imparando da chi c'era prima. **È il linguaggio del fare: antico e orgoglioso.**

Ogni mestiere porta con sé parole e modi di dire propri, che raccontano secoli di competenza trasmessa a voce, da mano a mano, da stagione a stagione. In **Liguria** queste parole esistono ancora e le puoi sentire nei mercati all'alba o nei campi che cambiano colore con il tempo.

In questo numero di **CONAD COME PARLI**,
proseguiamo il nostro viaggio nell'anima autentica della regione, dove le eccellenze enogastronomiche si intrecciano alle voci e alle parole di chi le produce, con i loro saperi agricoli e i gesti artigianali.

Scopri la selezione di prodotti **I Nostri Ori**, che noi di Conad scegliamo con cura per darti il meglio del territorio, la vera espressione del lavoro di produttori orgogliosi che rendono la **Liguria** una terra ricca di storia e di gusto.

Perché quello che mangiamo e quello che diciamo sono il frutto del lavoro di una terra: la nostra identità più vera. Scopriamola, insieme.

QUESTO NUMERO
A PAROLE NOSTRE
RESCIÖÖ
CAMALLO
DE BADDA
GHEN
GIAMINÂ
BÖNA, À
DOMAN



Reparto Frutta & Verdura
Pesche Gialle
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Savona,
categoria I
al kg

€ 2,67



Reparto Frutta & Verdura
Peperoni rossi, gialli
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Genova
e Savona,
categoria I
al kg

€ 2,77



Reparto Frutta & Verdura
Pomodoro datterino
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Savona,
categoria I
conf. da 300 g

€ 2,27

al kg € 7,57



Reparto Frutta & Verdura
Aglio di Vessalico
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Savona,
categoria I
conf. da 180 g

€ 4,97

al kg € 27,62

PESCHE E PEPERONI

Queste pesche e questi peperoni raccontano la Liguria al massimo della sua bontà. **L'azienda agricola Ortofrutticola** si impegna ad effettuare il confezionamento entro 24 ore dalla raccolta: in questo modo ogni prodotto mantiene intatte caratteristiche organolettiche ottimali e una succosità unica. Pesche e peperoni de l'Ortofrutticola sono l'incarnazione dell'estate in Liguria: a ogni morso sprigionano profumi e sapori eccezionali.

Per approfondire

PE ANÀA-O FONDO



Reparto Piante & Fiori
Piantina
di basilico
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Savona
vaso 14 cm
al pezzo

€ 1,85



CAMALLO



La nostra fortuna è costruita sul mare, così come le nostre parole. Questa parola indica il facchino di porto, chi trasporta merci a spalla tra nave e magazzino ed è il risultato di secoli di commercio mediterraneo tra Liguria e Medio Oriente: viene infatti dall'arabo ḥammāl, cioè portatore, e oggi indica gli operatori portuali genovesi. "Camallâ" è ancora il verbo per portare qualcosa di pesante. Una parola che pesa quanto il lavoro che descrive!

TORTA D'ERBI



PORZIONI

4



TEMPO

30MIN

+ 40MIN DI COTTURA



DIFFICOLTÀ

MEDIA

Ingredienti:

Per la sfoglia

300 g farina
2 cucchiaini di olio
extravergine di oliva
Acqua q.b.

Per il ripieno

300 g bietole
200 g spinaci
1 cipolla piccola
3 pizzichi di sale
200 g ricotta
60 g formaggio
grattugiato
Olio extravergine
di oliva q.b.

Preparazione:

Trita finemente bietole, spinaci e cipolla, mettili in una ciotola con il sale, mescola e lascia riposare per circa 15 minuti. Nel frattempo prepara la sfoglia impastando la farina con l'olio e acqua quanto basta per ottenere un panetto morbido ed elastico; lascialo riposare per 5 minuti.

Strizza bene le verdure per eliminare l'acqua in eccesso, poi unisci la ricotta, il formaggio grattugiato e un filo d'olio, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.

Stendi la sfoglia molto sottile (circa 2 mm) e adagiala su una teglia da circa 28-30 cm rivestita con carta forno. Distribuisci il ripieno in modo uniforme e ripiega i bordi della pasta verso l'interno per chiudere la torta.

Ungi la superficie con un filo d'olio e bucherella leggermente con un coltello. Cuoci in forno statico preriscaldato a 220°C per circa 40 minuti, finché sarà ben dorata. Lascia intiepidire prima di servire.



DE BADDA

*Originariamente, la torta d'erbi veniva creata con erbe spontanee che crescevano nell'orto: una ricetta che sembrava poter essere creata **gratuitamente, senza sforzo apparente**. Ma dietro quella semplicità c'è sempre conoscenza e misura, perché anche ciò che è "facile" richiede esperienza!*

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



4



ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

SE COMBINI A-A PERFEZION

Si abbina perfettamente



Bianchetta
genovese
Portofino DOC
Terre dei Fieschi
bianco
750 ml

SOLO TITOLARI



€ 11,05

€ 8,40

-23,98%

al l da € 14,74 a € 11,20



LIGURIA



10°C



13,00% vol.



antipasti, primi al pesto,
pesce, verdure, carne bianca,
formaggi freschi



Pigato
riviera ligure
di Ponente DOC
Enovalnervia
750 ml

SOLO TITOLARI



€ 12,40

€ 10,90

-18,66%

al l da € 17,87 a € 14,54



LIGURIA



8-10°C



12,00% vol.



antipasti, primi piatti, piatti
di pesce e/o verdure, tartare,
molluschi



Reparto Frutta & Verdura

Bietoline

Origine Italia

provincia di Genova

e Savona

al kg

€ 2,47



Reparto Gastronomia

Ricotta di Brugnato

Caseificio Esposito

al kg € 8,90

all'etto

€ 0,89



Uova Fiordovo

Latte Tigullio

da allevamento a terra

conf. da 6 uova

€ 1,99



CONAD COME PARLI

La Liguria parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

BALILLA

catering

Tutto comincia con alcune rosticcerie nel cuore di Genova, nel 1987. Da quell'esperienza nasce un'azienda che ha saputo trasformare la tradizione gastronomica ligure in una produzione moderna, senza perderne l'anima. Oggi Balilla porta sulla tavola le ricette più autentiche del territorio, lavorate ogni giorno con materie prime fresche, dove possibile a chilometro zero, senza conservanti. Artigianalità e tecnologia, in perfetto equilibrio ligure!

BALILLA
Genova



*L'ECCELLENZA
A PAROLE NOSTRE*



Reparto Gastronomia
Quiche alle verdure,
torta pasqualina
Balilla
vari tipi
150 g

€ 3,25

al kg € 21,67



Reparto Gastronomia
Insalata russa
Balilla
classica, con tonno
230 g

€ 3,45

al kg € 15,00



Reparto Gastronomia
Pasta fresca all'uovo
tagliarini
Pastificio Novella
classici, agli spinaci
400 g

€ 1,98

al kg € 4,95



Reparto Forno
Focaccia
col formaggio
Tossini
160 g

€ 2,75

al kg € 17,19



Reparto Gastronomia
Pesto genovese
I NOSTRI ORI
con basilico
genovese DOP
classico, senz'aglio
130 g

€ 2,58

al kg € 19,85



Reparto Forno
Focaccia croccante
genovese
Drago
Forneria Genovese
vari tipi
un esempio:
classica
250 g

€ 2,80

al kg € 11,20



OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

LA CRESCENZA CASEIFICIO VAL D'AVETO

Morbida, fresca e delicatamente cremosa, la crescenza realizzata dal **Caseificio Val d'Aveto** con latte intero, è un formaggio che conquista al primo assaggio. La sua consistenza spalmabile e il gusto lieve, con note lattiche pulite e avvolgenti, la rendono perfetta sia al naturale sia come ingrediente versatile in cucina, tra sfoglie e primi piatti.



Reparto Gastronomia
La Crescenza
Caseificio
Val D'Aveto
250 g circa
al kg € 13,90

all'etto
€ 1,39



Reparto Gastronomia
Formaggio de Vaise
Valdivà
stagionato
al kg € 18,50 **all'etto € 1,85**



Reparto Gastronomia
Formaggi freschi
Le Tre Caprette
Cora formaggi
take away
vari tipi
e grammature
un esempio:
formaggetta ligure
180 g



~~€ 4,90~~
-20%
€ 3,92

al kg da € 27,23 a € 21,78



Reparto Gastronomia
Bocconcini di salame
Salumificio Chiesa
al kg € 21,00

all'etto
€ 2,10



Reparto Gastronomia
Arrosto grigliato alle erbe
Salumificio Chiesa
al kg € 18,90

all'etto
€ 1,89



Reparto Gastronomia
Soppressata
nostrana
Salumificio Parodi
al kg € 12,90

all'etto
€ 1,29



È la squadra di lavoro: sempre le stesse persone, ruoli definiti, fiducia reciproca costruita nel tempo. La parola viene dall'inglese gang, uno dei tanti termini anglosassoni entrati nel lessico portuale genovese tra Ottocento e Novecento. Il porto della nostra Genova infatti parlava già inglese quando l'inglese non lo parlava ancora nessuno: lo testimoniano anche le parole "cadräi" (da caterer), vinci (da winch) e gäi (da guy).

GHEN



CONAD COME PARLI

La Liguria parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO





RESCIOO

Riposo.



Ravioli
alle borragini
StemarPast
400 g

€ 3,99

-30%
€ 2,79

al kg da € 9,98 a € 6,98



Ravioli del Plin
Pastificio Plin
al pesto
400 g

€ 6,19

-40%
€ 3,71

al kg da € 15,48 a € 9,28



Trofie liguri
Pastificio Plin
400 g

€ 2,19

-40%
€ 1,31

al kg da € 5,48 a € 3,28



Gnocchi
StemarPast
400 g

€ 1,15

al kg € 2,88



Mozzarella fresca
Tigullina
Latte Tigullio
100 g

€ 0,89



Pesto
genovese
Il Pesto di Pra'
classico, senz'aglio
130 g

€ 2,79

al kg € 21,47



Prescinsoa
Caseificio
Val D'Aveto
330 g

€ 2,49

al kg € 7,55



Latte UHT
Latte Tigullio
parzialmente
scremato
1 l

€ 1,85

-50%
€ 0,92



Yogurt colato
Caseificio
Val D'Aveto
vari tipi
150 g

€ 1,94

-30%
€ 1,33

al kg da € 12,74 a € 8,87

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

Tra salite ripide, moli del porto e campi terrazzati, il lavoro manuale chiedeva pause vere. La parola indica proprio questo: il sollievo, il momento di ristoro dopo una grande fatica. Viene dal verbo resciorâse, riposarsi, a sua volta dal latino popolare exaurâre, riprendere fiato. "U se resciorâ" si dice proprio di chi si concede una meritata pausa.



Pasta di semola di grano duro
Lucchi & Guastalli
vari tipi
500 g

SOLO TITOLARI

€ 2,59

€ 2,29

-11,58%

al kg da € 5,18 a € 4,58



Pasta di semola di grano duro
Pastificio
Artigianale
Alta Valle Scrivia
vari tipi
un esempio:
lasagne
500 g

SOLO TITOLARI

€ 1,95

€ 1,69

-13,33%

al kg da € 3,90 a € 3,38



Olive taggiasche
Oliv'e Olio
a rondelle asciutte
110 g

SOLO TITOLARI

€ 3,78

€ 2,99

-20,90%

al kg da € 34,37 a € 27,19



Zucchine trombette
liguri
Oliv'e Olio
sott'olio
270 g

SOLO TITOLARI

€ 8,99

€ 7,65

-14,91%

al kg da € 33,30 a € 28,34



Patè di olive
taggiasche
Oliveti del Maro
classico, piccante
un esempio: classico
170 g

SOLO TITOLARI

€ 3,29

€ 2,69

-18,24%

al kg da € 19,36 a € 15,83



Olio
extra vergine d'oliva
Riviera Ligurie
Riviera dei Fiori
DOP
Frantoio Anfosso
monocultivar
taggiasca
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 17,90

€ 13,90

-22,35%

al l da € 23,87 a € 18,54



Olio extravergine
di oliva
"Cultivar
Taggiasca"
Cipressa Saporì
Alberti
500 ml

SOLO TITOLARI

€ 12,26

€ 9,90

-19,25%

al l da € 24,52 a € 19,80



SOLO TITOLARI

€ 7,99

€ 5,99

-25,03%

al kg da € 15,98 a € 11,98



Pesto
alla genovese
Venturino
Bartolomeo
con basilico
genovese DOP
500 g

CONAD COME PARLI

La Liguria parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



GIAMINÀ



Faticare, sudare, resistere: praticamente, lavorare! Forse dal latino *geminare*, raddoppiare gli sforzi. Una parola così ligure e radicata nel nostro immaginario da aver ispirato anche De André, che ne ha fatto il nome di *Jamiña*, protagonista di una delle sue canzoni più amate. Dai carruggi ai terreni sconosciuti, dal porto alle botteghe, *giaminà* non descrive un'eccezione: descrive una condizione. Il modo in cui la Liguria ha sempre lavorato.



Liguria di Levante IGP
La Quarta Terra
Arrigoni
rosso
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 6,90

€ 5,60

-18,84%
al l da € 9,20 a € 7,47

LIGURIA

16-18°C

12,50% vol.

primi al sugo, carne, zuppe di pesce, salumi, formaggi semistagionati



Ormeasco
di Pornassio DOC
Terre dei Fieschi
rosso
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 10,99

€ 7,95

-27,66%
al l da € 14,66 a € 10,60

LIGURIA

16-18°C

13,00% vol.

primi al sugo, polenta, carne rossa, grigliate, piatti in umido, insaccati



Rossese
Riviera Ligure
di Ponente DOC
Durin
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 13,00

€ 10,70

-17,69%
al l da € 17,34 a € 14,27

LIGURIA

10-12°C

13,00% vol.

primi al sugo, paste ripiene, funghi, carne, selvaggina, zuppe di pesce



Rossese
Riviera Ligure
di Ponente DOC
Vigneti a Prua
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 13,90

€ 11,95

-14,03%
al l da € 18,54 a € 15,94

LIGURIA

16-18°C

12,00% vol.

antipasti, primi piatti, zuppe, carne, arrosti, grigliate, salumi



Moscato
Riviera Ligure
di Ponente DOC
Durin
secco
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 11,95

€ 10,70

-10,46%
al l da € 15,94 a € 14,27

LIGURIA

10-12°C

13,00% vol.

aperitivo, piatti di pesce, frittate, tartare, crostacei, coquillage



Lumassina
Colline Savonesi
IGT
Vigneti a Prua
Azienda Ruffino
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 10,90

€ 8,90

-18,35%
al l da € 14,54 a € 11,87

LIGURIA

8-10°C

12,00% vol.

primi piatti, piatti di pesce e/o verdura, frittate, carne bianca, crostacei, affettati, formaggi freschi



Vermentino
Portofino DOC
Terre dei Fieschi
bianco
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 10,90

€ 7,95

-27,06%
al l da € 14,54 a € 10,60

LIGURIA

10°C

13,00% vol.

antipasti, primi al pesto, piatti tipici liguri, pesce, crostacei, tartare



OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



Amaretti
morbidi
di Sassello
Isaia
500 g

SOLO TITOLARI

€ 9,56

€ 6,99

-26,88%

al kg da € 19,12 a € 13,98



Canestrelli liguri
Saporì&Dintorni
CONAD
150 g

SOLO TITOLARI

€ 2,29

€ 1,99

-13,10%

al kg da € 15,27 a € 13,27



Biscotti del Lagaccio
Panarello
vari tipi
un esempio:
classici
250 g

SOLO TITOLARI

€ 2,99

€ 2,49

-17,00%

al kg da € 12,00 a € 9,96



Pandolce genovese
Biscottificio
Orlando Grondona
500 g

SOLO TITOLARI

€ 11,64

€ 8,90

-23,54%

al kg da € 23,28 a € 17,80



SOLO TITOLARI

€ 5,49

-20%
€ 4,39



Reparto Surgelati
Gran Coppa Famiglia
Tonitto
limone melone anguria cocco,
tartufo caffè fiordilatte caramél
1 kg

Acqua
Santa Vittoria
oligominerale
frizzante,
naturale
1,5 l

SOLO TITOLARI

€ 0,26

€ 0,21

-19,23%

al l da € 0,18 a € 0,14



Amaro
Camatti
700 ml

SOLO TITOLARI

€ 13,90

€ 12,40

-10,79%

al l da € 19,86 a € 17,72



CONAD COME PARLI

La Liguria parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

CONAD COME PARLI

La Liguria parola per parola

In questo numero di **CONAD COME PARLI** abbiamo ascoltato la **Liguria** più autentica, quella che lavora e si sporca le mani con orgoglio e passione. Ora l'appuntamento è per il prossimo numero: parole e sapori di questa terra straordinaria che ha ancora tanto da raccontarci.

BÖNA, À DOMAN!

(Ciao, a domani!)

L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI A:

spazio
CONAD

Provincia di IMPERIA

ARMA DI TAGGIA - Via Privata Roggeri, 52 - tel. 0184 459111 - CENTRO COMMERCIALE LA RIVIERA SHOPVILLE

CONAD
SUPERSTORE

IMPERIA e provincia

Via Airenti 5 Caramagna - tel. 0183 660014
VALLECROSA - Via Roma 107 - tel. 0184 290610

SAVONA e provincia

P.zza S. Weil c/o Centro Le Officine Via Stalingrado - tel. 019 264800
CAIRO MONTENOTTE - Corso Brigate Partigiane 28/B - tel. 019 504049

CONAD

GENOVA e provincia

P.zza Carlo Forte 6/7/8 - tel. 010 885912
CARIGNANO - Via Corsica 1/A - tel. 010 5531284
CHIAVARI - Corso Dante 90-96 - tel. 0185 305108
RIVAROLO - Via Piccone 11 - tel. 010 6456544

IMPERIA

Via Argine Destro 347 - tel. 0183 274001
Via De Sonnaz - tel. 0183 293462

Provincia di SAVONA

ALBISSOLA MARINA - Via Barile 18 - tel. 019 4004345
ALBENGA - Via Piave 85 - tel. 0182 543549
ALBENGA - Via Mons. Siboni 1 - Ang. via Trieste - tel. 0182 558026
ANDORA - Via Santa Caterina 9 - tel. 0182 684324
CARCARE - P.zza S. Pertini 8/47 - tel. 019 512045
LOANO - Località Vignasse - Via Aurelia 88 - tel. 019 674272
TOIRANO - Via Dell'Innovazione 6 - tel. 0182 921992

CONAD
CITY

GENOVA e provincia

Loc. Pontedecimo - Via Anfossi 252/R - tel. 010 7211457
Via Linneo 65 - tel. 010 7493317
PRA - Via Murtola 12/14 - tel. 010 6197180
STRUPPA - Via Trossarelli 1/F - tel. 010 809010

Provincia di IMPERIA

BORDIGHERA - Via Pasteur 70/e - tel. 0184 251143
BORDIGHERA - Via S. Antonio 20 - tel. 0184 267003
LATTE DI VENTIMIGLIA - Corso Nizza 112 - tel. 0184 229588
OSPEDALETTI - Via Jonquiere 21 - tel. 0184 689823
SAN LORENZO AL MARE - Via Vignasse 31 - tel. 0183 931012
SANREMO - Via G. Borea 74 - tel. 0184 504033

SANREMO - Corso Cavallotti 161 - tel. 0184 509859
SANREMO - C.so Nazario Sauro 44 - tel. 0184 591201
SANREMO - Via Pietro Agosti 111 - tel. 0184 507108
SANREMO - Via Solaro 78 bis - tel. 0184 668281
SANREMO - Via G. Galilei 419 - tel. 0184 572270
VENTIMIGLIA - Via Carso 5 - tel. 0184 352545
VENTIMIGLIA - Via Baccini 14 - tel. 0184 238001

Provincia di SAVONA

ALBISSOLA SUPERIORE - Via Veneto 47 - tel. 019 487610
ANDORA - Via Cavour 48 - tel. 0182 85682
LOANO - Via Aurelia 408 - tel. 019 673188
VARAZZE - Via Piave 30 - tel. 019 934608

CONDIZIONI DI VENDITA I prezzi e le indicazioni di vendita dei prodotti riportati nel volantino sono praticati nel periodo indicato, nei quantitativi complessivamente disponibili e sino ad esaurimento scorte. La vendita dei prodotti riportati nel volantino è destinata a soddisfare l'uso familiare dei consumatori, eventuali limitazioni quantitative saranno comunicate a negozio. Fotografie e descrizioni hanno valore illustrativo. Prezzi ed immagini riprodotte potrebbero subire modifiche dovute ad errori tipografici o a variazioni di legge anche fiscale, le correzioni saranno espresse in area di vendita. Informazioni sulle garanzie dei prodotti sono disponibili a negozio. Il presente volantino ha scopo informativo e non di offerta di vendita a distanza; viene recapitato gratuitamente nelle cassette postali.



scopri di più su
conad.it



scarica
HeyConad
APP

inquadra
il qr code

