

# Sestri Levante

Comune della provincia di Genova



## TERRITORIO

*Segesta Tigulliorum* era il nome di Sestri Levante in epoca pre-romana, dalla tribù dei Tigulli che la fondarono nella parte sud-orientale del golfo del Tigullio. Dedita al commercio grazie alla collocazione sulle vie di collegamento fra la Lunigiana con la val di Vara e quella del Taro, divenne dominio della Repubblica di Genova nel 1134. E a questo periodo che si deve la sua fortificazione in via difensiva.

Si parla di Sestri come la città dei due mari perché si affaccia su due baie che sono la Baia del Silenzio e la Baia delle Favole (chiamata così dallo scrittore Hans Christian Andersen).

## LUOGHI

San Nicolò dell'Isola è una interessante chiesa romanica con impianto medievale rimaneggiato poi in stile barocco.

La facciata presenta un protiro sormontato da una trifora.

Oltre questo edificio si trova il promontorio dell'Isola dove si erge la torretta da cui Guglielmo Marconi fece i primi esperimenti sulle onde radio.

Si lavora alla costruzione di Santa Maria di Nazareth a partire dal 1604 per farne la nuova parrocchiale. L'interno è barocco mentre la facciata è stata ricostruita nell' '800 con l'aggiunta

din un pronao neoclassico. All'interno di un palazzo di via Cappuccini ha sede la Galleria Rizzi. Nata in seguito a una donazione fatta allo Stato dalla famiglia omonima, conserva sculture, pitture e disegni italiani e fiamminghi, ceramiche e arredi provenienti dalle collezioni di Vittorio Rizzi e da Villa Balbi (situata a Sestri Levante).

## ENOGASTRONOMIA

La *fugassa*, la focaccia, è diffusa in tutta la regione ma la variante al formaggio è una specialità di Recco. Il composto comune a entrambe è a basi di farina, olio e sale. Oggi esiste un Consorzio che la tutela.

L'enogastronomia locale conta molti piatti poveri radicati nella tradizione. La cima, ad esempio, si ottiene da carne di vitello farcito con uova, formaggio e verdure insaporite dall'aggiunta delle frattaglie dello stesso vitello. La tasca di carne viene riempita con i suddetti ingredienti e cucita.

Altra pietanza genovese di recupero è il cappon magro. Il suo nome trae in inganno ma gli ingredienti sono il pesce e le verdure e nasce come piatto da consumare durante la Quaresima.

Il territorio ligure non permette un ampio sviluppo della viticoltura sebbene si producano vini di ottima qualità. Il bianco di Coronata è un vino che ha ottenuto la DOC, già citato da Stendhal nel *Viaggio in Italia*. Dal gusto sulfureo riconoscibile, ha la particolarità di dover essere bevuto entro un anno dalla vendemmia.



# La Tenuta de L'Esedra



I prodotti de La Tenuta de L'Esedra hanno in comune la terra e il rispetto per la bontà genuina dei suoi frutti. Il sapore delle olive spremute, il profumo delle erbe aromatiche, la purezza del miele conservano tutta la tradizione delle antiche lavorazioni agricole, regalando il piacere della rarità alla cucina, alla casa e alla persona.



Proprietario	Orietta Rimassa
Indirizzo	Via alla Chiesa di Santo Stefano, 3 Sestri Levante
Provincia	Genova
Telefono	+39 010 582270
E-mail	info@tenutadellestedra.it
Sito web	www.tenutadellestedra.it
Ettari	7
Numero piante	3.000
Età	Secolare
Sesto d'impianto	Terrazzato
Altitudine	Collinare
Periodo di raccolta	Invaatura
Mezzi di raccolta	Manuale
Metodo di frangitura	Ciclo continuo
Filtrazione	No
Conservazione	Acciaio inox
Ospitalità	Villa Durazzo
Ristorazione	Raieù Bruxaboschi

<b>Nome olio</b>	<b>Olio Extravergine di Oliva Celso DOP Riviera Ligure - Riviera di Ponente</b>
Cultivar	Lavagnina 80% - Leccina 10% Pignola 10%
Formato	50 cl
<b>Degustazione</b>	Giallo dorato con riflessi verde foresta. Si succedono note di cumino e finocchio, seguite da calendola e arnica. In bocca è ben equilibrato, giocando su un andirivieni di noce e carciofo, con finale di tabasco. Ideale su una bistecca alla griglia.

<b>Nome olio</b>	<b>Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Lavagnina</b>
Cultivar	Lavagnina 100%
Formato	50 cl
<b>Degustazione</b>	Giallo oro. Il naso è caratterizzato da toni verdi di erba fresca e peperone giallo. In bocca è piacevole, con riconoscimenti di frutta secca, lattuga e un tocco di pepe rosa. In abbinamento con un filetto di persico con pomodori e timo.