



La Gallinara
SPECIALITÀ LIGURI

La Gallinara, un'isola di sapori

La Gallinara è un'azienda familiare ligure, che da **oltre 30 anni** opera nel settore agroalimentare e si distingue per l'accurata scelta delle materie prime provenienti dal territorio, che permettono di realizzare prodotti tipici della tradizione italiana di **elevata qualità**, frutto di esperienza, passione e competenza.

L'azienda, prende il nome dall'**isola Gallinara** che si trova nel Mar Ligure, nel comune Albenga dove ha sede e qui produce **specialità alimentari liguri**, tra cui il famoso e rinomato **Pesto Genovese**.

I prodotti vengono realizzati e confezionati in un moderno stabilimento di oltre 2.000 metri quadri con capacità produttiva di **500.000 vasetti all'anno** che garantisce il rispetto di tutte le normative di produzione e dispone delle certificazioni HACCP e UNI EN ISO 9001:2008.



←
Isola la Gallinara

Il nostro territorio

Davanti al mare, profumo di basilico.

La Gallinara è un produttore specializzato in salse e conserve vegetali caratterizzate dal perfetto equilibrio tra il sapore artigianale e la produzione industriale.

Siamo in Liguria, nella riviera di ponente, davanti c'è il mare e subito dietro verdi montagne; e proprio sul mare, si staglia la piccola isola della Gallinara ed è da questa che l'azienda prende nome. Il legame con il territorio è la nostra caratteristica essenziale.

Il basilico, verde, rigoglioso e DOP, certificato dal Consorzio Basilico Genovese viene coltivato nella piana d'Albenga ed è l'ingrediente principale del pesto genovese e di tante altre salse di nostra produzione.



Basilico ligure

Le tradizioni del territorio

L'utilizzo delle **erbe aromatiche in Liguria** risale al Medioevo. La coltivazione delle erbe, degli ortaggi e dei numerosi uliveti, da cui si ricavavano pregiati oli extravergini, permise l'inizio della tradizione alimentare che ha reso famosa l'offerta culinaria della Liguria.

L'abbondante **produzione di erbe aromatiche** e soprattutto di basilico, contribuì allo sviluppo di tecniche di conservazione, attraverso la preparazione delle salse che ancora oggi conosciamo e apprezziamo.

Il pesto genovese di oggi è rimasto una preparazione facile e alla portata di tutti. La sua perfetta riuscita dipende unicamente dall'**ottima qualità dei pochi ingredienti** di cui è composto.



La baia di Alassio

L'Azienda

La Gallinara nasce ad Alassio nel 1986 per soddisfare la domanda di pesto genovese da parte dei turisti; nel corso degli anni ha allargato la gamma alle attuali 60 referenze (di cui alcune realizzate in esclusiva su ricetta del cliente) caratterizzate da un appeal artigianale e da una **accurata selezione delle materie prime** impiegate.

L'azienda ha sede a Villanova d'Albenga, è dislocata su una superficie di 2.000 mq coperti + 3.000 mq scoperti, è dotata di 2 moderne linee di produzione ed impiega 7 persone.

Ha conseguito la certificazione del sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2000. Vengono svolte accurate analisi, sia sulle materie prime, che sul prodotto finito.

Sul pesto, **La Gallinara** ha costruito una proposta articolata e unica. Una varietà di scelta che questa azienda è lieta di poter offrire agli amanti di questa preziosa salsa. A partire da quello classico “alla genovese”, anche nella versione senza aglio, proseguendo coi pesti al limone, al pistacchio, alla salvia, a quelli rosso e rosa. Una grande **ricerca di prodotto** sulla base della tradizione ligure.

Prodotti

Tutti i prodotti **La Gallinara** sono caratterizzati dalla scelta di **materie prime di alta qualità**, realizzati con ricette artigianali e metodi produttivi di avanguardia.

Gustando i pesti, le salse, le creme e l'olio **La Gallinara** si svela al palato tutta la cucina ligure, una tradizione fatta di specialità dalla storia antica e dal gusto semplice e unico.

Tra i prodotti **La Gallinara**, il principale e il più richiesto è ovviamente il **pesto alla genovese**, tradizionale o senza aglio, ottimo da usare caldo o freddo su spaghetti, trenette, gnocchi e lasagne.

Al pesto tradizionale abbiamo affiancato il **pesto rosso** con pomodori secchi, il **pesto rosa** con mandorle e pepe rosa, il **pesto al pistacchio**, il **pesto alla salvia** e il **pesto al limone**.

A completare la gamma ci sono le **creme alle olive** in molte varianti, nere, verdi, o insaporite al peperoncino, la **crema all'aglio**, di pomodori secchi, di peperoni, di melanzane, di cipolle, di carciofi e di rucola.

Oltre le creme **La Gallinara** produce **numeroso salse**: la **Rivierasca**, una festa di sapori mediterranei, quella del Diavolo deliziosa e piccante, speciale per gli spaghetti con aglio e olio e per la preparazione delle penne all'arrabbiata. La **salsa di noci** e la **salsa verde** a base di prezzemolo completano l'assortimento.

La Gallinara inoltre trasforma l'**oliva taggiasca**, raccolta e selezionata sulle colline della riviera ligure di ponente. È l'oliva più pregiata del panorama italiano, viene commercializzata denocciolata in olio extravergine d'oliva, oppure intera in salamoia.

Usi consigliati

Assaggiando i pesti, le salse, le creme e l'olio **La Gallinara**, un'intera tradizione si svela al palato, una tradizione fatta di **specialità liguri** dalla storia antica e dal gusto sempre attuale.

Tra i nostri principali prodotti il **pesto alla genovese**, tradizionale o senza aglio, è da usare **caldo o freddo** su spaghetti, trenette, gnocchi e lasagne.

E ancora le **creme alle olive** nelle tante varianti, nere, verdi, o insaporite al peperoncino, tipico prodotto della dieta mediterranea, sono indicate **per il risotto e per la pasta**; queste ultime sono ideali anche per guarnire uova sode, pomodori freschi, carni o da spalmare su toast e tartine.

La **crema di peperoni**, ottima per sandwich a base di pollo, è anche ideale per accompagnare il roast-beef; quella **mediterranea** da spalmare su **crostini di pane** integrale caldi e leggermente abbrustoliti, o fredda su spaghetti, tagliatelle e fusilli; la **crema di cipolle** è da gustare sul **pane casareccio tostato** con l'aggiunta di un filo d'olio extra vergine d'oliva e pepe nero.



La Gallinara Srl

Associato Consorzio Produttori Liguri Pesto alla Genovese

Sede: Via Isole 5, Villanova d'Albenga (SV) - Italy

Tel. +39 018 21171 | Fax +39 0182 21626 | info@lagallinara.it

www.lagallinara.it

