



*“Produciamo” tradizioni
culinarie tipiche e storiche.
... Testi incandescenti, farina,
acqua e sale, mani esperte, ...
per ottenere prelibatezze
uniche e “da leccarsi i baffi”*



La Lunigiana,
... terra del Testarolo,
del Panigaccio, e

Lunigiana Alimentare Snc



... da trentanni sul mercato

Lunigiana Alimentare, nome dell'azienda proprietaria del marchio Lunigiana in Tavola, nasce per opera di Domenico Bonfigli (amm.re aziendale) e del figlio Nicola (dedito alla parte commerciale) come piccolo laboratorio dolciario a conduzione familiare sito in un paesino del comune di Fivizzano.

Il boom commerciale (sempre con i dovuti limiti del termine) avviene tuttavia nel 1998 con l'allargamento della produzione a Panigacci, Testaroli, Torte di Verdura e Gastronomia tipica varia, articoli inseriti nell'arco dei tre anni successivi in quasi tutte le catene della grande distribuzione presenti nelle province di Massa Carrara, La Spezia, Genova e province limitrofe.

Nel frattempo a seguito della creazione del nuovo ed ancora attuale marchio "Lunigiana in Tavola", l'azienda decide di cominciare anche a distribuire articoli non direttamente prodotti, ma pur sempre tipici del territorio ligure/toscano come la Pasta, il Miele, la Farina di Castagne, di Ceci e di Mais, i Funghi, il Farro, facendone l'azienda leader locale di settore. Oggi conta su di una forza lavoro dipendente di 12 persone a livello produttivo e di 2 persone a livello commerciale. Nel febbraio 2006 è stato inaugurato il nuovo centro di produzione e distribuzione sito nella nuova zona artigianale del comune di Aulla in loc. Pallerone.

Obiettivo aziendale è stato fin dall'inizio quello di promuovere i prodotti del territorio tramite produzione diretta degli stessi rispecchiando il più possibile la tipologia di lavorazione prodotta tradizionale come l'uso di testi in terracotta per la produzione di Panigacci e Testaroli e l'uso di materie prime selezionate a filiera corta per la produzione degli altri articoli.

Un'attività di ricerca e studio sulla produzione di nuovi articoli adatti al nostro tempo moderno si spera porti l'azienda ad un ulteriore sviluppo negli anni a venire.





Le Tipiche Specialità della Lunigiana prodotte su Testi di Terracotta

Il **Panigaccio** insieme al Testarolo e alla Focaccetta, è il prodotto tipico per eccellenza della Lunigiana. Ottenuto da un impasto di Farina, Acqua e Sale, viene cotto su testi in terracotta roventi di forma rotonda per fargli assumere la tipica forma a dischetto. Viene poi confezionato in busta a vuoto parziale con durata a temperatura ambiente di circa 3mesi e mezzo. La confezione contiene 5 panigacci. Opportunamente riscaldato in padelle antiaderenti o in forni elettrici viene consumato con salumi e formaggi a pasta molle. Può essere anche bollito e scolato e condito con pesto o sughi di ogni tipo per ottenere un primo piatto gustoso e originale. Peso netto 190g



I nostri articoli derivanti da cottura su terracotta sono prodotti esclusivamente con Farina di Grano macinato dal Mulino Zangani di Licciana Nardi per mantenere una filiera corta lunigianese valorizzando prodotti e metodi di produzione tipici del territorio.



La **Focaccetta** è ottenuta da un impasto di farina, acqua e sale, ma con aggiunta di farina di mais e lievito. Sempre prodotta su testi in terracotta incandescenti per gusto e tipicità, viene confezionata in busta a vuoto parziale e si conserva a temperatura ambiente per circa 3mesi e mezzo. La confezione contiene 2 Focaccette e pesa 200g. Aperta la confezione, va riscaldata in padella antiaderente o forno elettrico per pochi minuti. Si consuma con Salumi e Formaggi.



Il **Testarolo** lo produciamo con il primitivo metodo della terracotta che garantisce una minore plasticità alla pasta rispetto al normale utilizzo di testi in ghisa o altri materiali ferrosi. E' il prodotto tipico della Lunigiana. Per ottenerlo si impastano farina, acqua e sale, ... e si cuoce, fuori dal forno, nei testi di terracotta incandescenti. Per il consumo devono essere bolliti solamente un minuto circa, scolati, e quindi conditi preferibilmente con pesto fresco ma si adattano bene anche a ragù di carne, sugo di funghi o sugo di pesci tritati. La confezione è in sottovuoto parziale. Si conservano a temperatura ambiente. La scadenza è a 3mesi e mezzo. Il peso netto è di 420g.

Novità assoluta sul mercato sono le varianti al Tartufo dei Panigacci e dei Testaroli. La tipologia di impasto ruvido e poroso assorbe benissimo il Tartufo ed il relativo intenso sapore conditi con Olio & Parmigiano sono una prelibatezza assoluta .. tutta da gustare.



NUOVA SPECIALITÀ



... e delle Torte di Verdura



Preparate con ricette tipiche lunigianesi e toscane costituiscono un ottimo piatto se opportunamente riscaldate prima del consumo. Gli ingredienti cipolle e porri sono soffritti per un miglior sapore. Le altre verdure sono cotte a vapore per consentire una maggiore salubrità ed esaltandone il gusto originale lasciando inalterati i loro principi attivi. Sono proposte in teglione per la somministrazione sfusa al pubblico con durata di 6gg. e nella variante in forma rotonda da 300g confezionata in vuoto parziale con scadenza a 30gg. Vanno conservate in frigo. Abbiamo 3 referenze: **Erbi, Patate & Porri, Zucchine & Cipolle**



Gli **Sformati**, che proponiamo in due referenze, una a base di **Porri** e l'altra di **Zucchine**, sono fatti di un impasto morbido e molto saporito, sono senza sfoglia a differenza delle torte di verdura. Anche qui viene tutto soffritto per sapori più gustosi. Pesano 300g e vanno conservati in frigo a +1/4°C



... e dei Ravioli caserecci



Prodotti da una ricetta curata nei minimi dettagli, dalla scelta delle materie prime a tutte le fasi di lavorazione effettuate manualmente arrivando ad ottenere un "gran" prodotto di qualità eccellente esaltando il piacere di un primo piatto importante. La linea prevede il Cappelletto di carne, due varianti di Ravioli alla carne (una ricetta Classica e una ricetta tipica, il Rustico... di forma grande e leggermente speziato) e due varianti di Ravioli a base di verdure e ricotta (Borragine e Spinaci).



Vanno conservati in frigo, sono confezionati in vaschetta termosaldata in Atm ed hanno una durata di 20gg. Il peso è di 500g o 300g





... e anche un po' di tradizione della cucina spezzina

La **Mesciua**...., la tipica zuppa del litorale spezzino a base di Fagioli, Ceci & Farro. Nel dialetto Spezzino il termine significa "mescolanza" e deriva dalla circostanza

che la zuppa era tradizionalmente preparata nella zona del porto dai pescatori con ingredienti scelti in maniera casuale e mescolati tra loro. La sua origine sembra risalire al XIV secolo nei borghi della costa del Golfo dei Poeti.

E' precotta e confezionata in sottovuoto parziale e per il consumo ha bisogno di un'ulteriore cottura di circa 40minuti. Si conserva in frigo ed ha una scadenza di 30giorni dalla data di produzione. La confezione contiene circa 3 porzioni.



La **Panizza** o "panissa" è un altro piatto tipico della cucina spezzina. E' una polenta dal gusto saporito a base di Farina di Ceci, acqua e sale. Si consuma riscaldando il prodotto tagliandolo in seguito a striscioline. Volendo si può friggere per un prodotto più gustoso e fragrante.

La confezione è in sottovuoto parziale e va conservata in frigo a +1°/4°C. Peso netto 350g: ideale per 2 o 3 porzioni (è un piatto di origine povera ma nutriente).

La data di scadenza è a 30 giorni dalla data di produzione.



... e anche un po'
di gastronomia
tipica del territorio
ligure toscano:



.. il Pesto fresco

a filiera cortissima con Basilico
coltivato nel comune di Sarzana

Il Basilico che adoperiamo nella nostra ricetta viene coltivato nella pianura Sarzanese e gode della caratteristica di essere profumatissimo e gustosissimo. Rientra nel disciplinare del Basilico Genovese Dop. Proponiamo la referenza nella vaschetta termosaldata da 140g e in quella da chilo per la somministrazione al pubblico sfusa. Va conservato in frigo. La scadenza è di 50gg.



.. la Torta di Riso dolce alla Crema

La **Torta di Riso**,

tipica delle province di
Massa Carrara e La Spezia,

la proponiamo nella versione dolce confezionata in vuoto
parziale con scadenza a 21 gg da conservare in frigo

Produciamo anche una versione congelata (scadenza 1
anno) da cuocere, in vari formati di teglie a discrezione del
cliente: una volta cotta ha una durata di 5gg in frigo a +1/4°C.



.. il Castagnaccio



La **Farina di Castagne** derivante dal frutto del territorio lunigianese è una delle migliori di tutta Italia grazie alle condizioni climatiche favorevoli. Da questo pregiato prodotto si ottengono diverse specialità tipiche della zona come il dolce **Castagnaccio** che si ottiene facendo cuocere nel forno un impasto di farina di castagne, acqua, olio extravergine d'oliva, noci e uvetta. Lo confezioniamo sottovuoto e dura 1 mese. E' da conservare in frigo.



... e delle Dolci Goloserie del Mastro Pasticciere



... Ingredienti di prima qualità e anni di esperienza nella lavorazione, portano ad ottenere una linea di prodotti di pasticceria di alto livello artigianale. La gamma dei frollini è composta da 4 referenze (**Rotella**, quello semplice, **Cereali** con farina di mais, **Riso** con relativa farina e **Gocce di Cioccolato**): la tipologia dell'impasto dona ai prodotti una ruvidità e fragranza che ne fanno assumere le caratteristiche di un biscotto fatto in casa come una volta.

Abbiamo poi i **Tozzetti alla Mandorla** (simili a un cantuccino), i **Pandolcetti** (con Noci e Uvetta), e i **Moretti al Cioccolato** (impasto del tozzetto a base di cacao e con aggiunta di gocce di cioccolato).

La linea di prodotti delle torte dolci è stata ideata per proporre al pubblico un articolo di pasticceria fresca ad un giusto prezzo. Pesano 400g ed hanno una durata di 90gg. Si conservano a temperatura ambiente. L'assortimento è composto da 9 referenze: **Torta della Nonna**, **Torta di Mandorle**, **Torta Rustica** (impasto casereccio con confettura di albicocca e uvetta), **Pinolata**, ... e le **Crostate** di Albicocca, Frutti di bosco, Ciliegia, Mora, Limone.



La Spongata è un dolce tipico della Lunigiana ed è a base di uvetta, miele, vino marsala e noci: una prelibatezza sostanziosa, molto gustosa, ideale nelle festività.
Peso 500g



... e dei dolci a lievitazione naturale



La Pasta Acida Naturale, chiamata anche **"Pasta Madre"**, è un impasto di Farina e Acqua sottoposto a una contaminazione spontanea di microrganismi presenti nelle materie prime, provenienti dall'aria, dall'ambiente, dall'operatore, il cui sviluppo crea all'interno della massa una microflora selvaggia autoctona in cui predomina la coltura dei batteri lattici. Tali microrganismi, in competizione nutrizionale tra loro, in presenza di sostanze nutritive, di acqua e calore, crescono, si moltiplicano, portando ad una fermentazione che fa aumentare di volume pian piano l'impasto base: questo processo apporta al prodotto finito una serie di aspetti positivi tra i quali una maggiore digeribilità e conservabilità oltre ad un gusto migliore.



Il Pandolce è la referenza classica di tradizione ligure/toscana imbottita con Uvetta e Arancia candita. Contiene Burro E ha un impasto simile al panettone natalizio. Pesa 500g



Il **Pandolce Basso**, tipico della Liguria, ha un impasto più duro, ed è caratterizzato da arancia candita, uvetta, vino liquoroso Marsala e spezie che ne donano un sapore ricco e gustoso. La buona presenza di Burro completa questa infinità di sapori. Pesa 500g



... e della Pasta essicata trafilata a bronzo



Questa pasta è il risultato di una lunga e paziente lavorazione effettuata con metodi esclusivamente artigianali.

Grazie all'impiego di trafile in bronzo, e all'essiccazione a bassa temperatura, ne deriva un prodotto di rividità simile alla pasta fatta in casa.

Le confezioni sono nel formato da 500g ed hanno una scadenza di 36 mesi a temperatura ambiente.

Abbiamo la pasta lunga a nido classica a base di semola di grano duro di altissima qualità nelle Varianti Tagliolino, Tagliatella e Pappardella, Abbiamo la Paglia & Fieno (con Spinaci) e tutte le referenze aromatizzate, in base al tipo, con Farina di Castagne, Farina di Farro (in questo caso non vi è semola, la pasta è 100% Farro), aroma di Fungo, Peperoncino, Nero di Seppia, Ortica e Fantasia Tricolore (con Pomodoro e Spinaci).



... e della Farina di Castagne, di Granoturco e di Ceci

Le Farine che commercializziamo in esclusiva sono prodotte dal Mulino Malatesta Sergio di Treschietto nel comune di Bagnone. L'antica e tradizionale macinatura a pietra contribuisce a mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto evitando surriscaldamento. Il clima ed una morfologia ideale del territorio della Lunigiana consentono di produrre farine di altissimo livello qualitativo. Le referenze pesano 1000g quella di Granoturco, 500g quelle di Castagne e Ceci.



... e del Miele

Il Miele prodotto in Lunigiana è uno dei migliori, se non il migliore, di tutto il territorio nazionale grazie ad un clima e ad una morfologia del territorio ideali. La zona di produzione, in cui ha sede e in cui tiene gli alveari il nostro apicoltore di fiducia Ramaglia Ornella, è nelle montagne sopra Pontremoli. Commercializziamo il Miele di Castagno e di Acacia in formati da 500g.



... e dei Funghi Porcini

I Funghi Porcini che distribuiamo sono essiccati ed in formato da 50g e 100g. Sono di tipo Extra, la migliore classificazione sul mercato: sono profumatissimi e molto chiari e nitidi di colore.





Lunigiana Alimentare Snc di Ortolani Elis & C.
Via Guido Rossa, snc loc. Pallerone – 54011 Aulla (MS)
P.I. & C.F.: 01134660453 – CCIAA MS115832
Tel. 0187 418046 – Fax 0187417415

Responsabile Commerciale:
Nicola Bonfigli – Cell. 345 8201068 – Mail: commerciale@lunigianaintavola.it

