



Dalpian[®] Il Sottobosco



Dalpian® Il Sottobosco

L'azienda agricola Dalpian Il Sottobosco nasce nel 1982 a Tiglieto, piccolo paese nell'entroterra di Genova a 600 mt. s.l.m. in un'area collinare all'interno del Parco Naturale Regionale del Monte Beigua (definito Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, Geopark).

L'azienda è specializzata nella coltivazione di frutti di bosco, frutta e piante di rose da sciroppo e si sviluppa su una superficie di circa dieci ettari.

L'ambiente incontaminato, l'aria pura, l'acqua di sorgente, i suoli vocati e il metodo di coltivazione non intensivo, contribuiscono alla produzione di materie prime di ottima qualità.

Inoltre, sulla costa ligure e precisamente ad Albisola Marina (SV), vengono coltivati su terreni aziendali i nostri pregiati agrumi, tra cui vale la pena citare il chinotto e l'arancia amara.



La frutta, raccolta al giusto grado di maturazione, è trasformata quotidianamente nel laboratorio interno dove vengono preparate oltre 65 tipologie di confetture e marmellate, composte di frutta senza zucchero, frutta sciroppata, nettari di frutta, sciroppi di fiori e frutta.



All'interno dell'azienda è presente un punto vendita dei prodotti e nel periodo estivo è in funzione l'agrigelateria, aperta dal 1997.

E' proprio per filosofia di famiglia che si mette in primo piano la genuinità e la freschezza del prodotto, la salute del consumatore e il rispetto per l'ambiente in cui anche noi viviamo e lavoriamo quotidianamente.

Le coltivazioni vengono effettuate nel rispetto della natura, sia per la concimazione del terreno, sia per la cura delle piante, seguendo la stagionalità dei prodotti che la terra offre.





Dalpian® Il Sottobosco

La nostra gamma di prodotti comprende:

1-4 Confetture Extra e Marmellate

5 Composte

6 Cioccofrutta

7 Confetture Extra con Erbe e Spezie

8 Nettari e Succhi

9 Sciroppi di Frutta e Fiori

10 Frutta al Naturale

11 Miele e Miele Frutta

12 Specialità salate: Mostarde

13 Gelatine di Vino

14 Condimenti e Sughi

15 Funghi e Verdure sott'olio

16 i nostri Presidi Slow Food®



Confetture Extra

Nella nostra gamma di produzione sono presenti oltre 40 tipologie di confetture, che vanno dai gusti più classici a quelli più particolari, e un buon assortimento di marmellate.

**Vasetto in vetro da
350 g**

*** disponibile anche nel formato monodose da 45 g**

ALBICOCCHHE *

AMARENE *

CILIEGIE

COTOGNE *

FICHI *

FICHI e NOCI

MARRONI

MELE

PERE *

PESCHE *

PRUGNE

PRIMAVERA (Fragole e Petali di Rosa)

ESTATE (Albicocche, Pesche e Limoni)

AUTUNNO (Uva, Mele e Noci)

INVERNO (Arance e Mele)



Confetture Extra

La frutta raccolta ben matura e selezionata è quotidianamente trasformata in confetture. Solo frutta fresca e zucchero, nient'altro è aggiunto. Il metodo di cottura tradizionale in piccole pentole senza coperchio fa sì che si ottenga un prodotto di altissima qualità che **Vasetto in vetro da 350 g** mantiene inalterato il sapore della frutta appena raccolta.

* disponibile anche nel formato monodose da 45 g

ALCHICHENGIO

PERE MARTIN SEC

BACCHE di ROSA

PESCHE e AMARETTI

CORBEZZOLI

RABBARO disponibile anche nel vaso tondo da 170 g

KIWI

ROSA * disponibile anche nel vaso tondo da 220 g

MELONE

SAMBUCO disponibile anche nel vaso tondo da 170 g

NESPOLE

VIOLE * disponibile anche nel vaso tondo da 170 g

PERE e CACHI

ZUCCA e MELE

PERE e VANIGLIA





Confetture Extra Frutti di Bosco

I frutti di bosco coltivati in azienda vengono raccolti al giusto grado di maturazione e subito trasformati in confetture nel laboratorio aziendale.

La percentuale di frutta nelle nostre confetture extra è altissima.

Alla frutta si aggiunge solamente zucchero 100% da produzione italiana.

La lista ingredienti è cortissima: frutta fresca e zucchero, senza l'aggiunta di addensanti.

Vasetto in vetro da
350 g

* disponibile anche nel formato monodose da 45 g

FRAGOLE *

FRUTTI di BOSCO

LAMPONI *

MIRTILLI *

MORE

RIBES

UVA SPINA

GELSO MORA



Marmellate

*Nei terreni di Albissola Marina (SV) coltiviamo i nostri pregiati agrumi che utilizziamo nel laboratorio aziendale di Tiglieto per preparare le marmellate. Fatte unicamente con frutta fresca e zucchero Italiano, senza addensanti, acidificanti e conservanti. Tra le marmellate merita ricordare quella di **Arance Amare** e quella di **Arance Pernambuco** dal gusto più dolce. Inoltre non si può dimenticare il **Chinotto di Savona**, Presidio Slow Food® dal 2004: dal sapore amaro e tra gli agrumi più rari e preziosi della Riviera Ligure di Ponente.*

**Vasetto in vetro da
350 g**

* disponibile anche nel formato monodose da 45 g

AGRUMI

ARANCE AMARE *

ARANCE DOLCI

CHINOTTO di SAVONA *Presidio Slow Food*

disponibile anche nel vaso tondo da 220 g

LIMONI

MANDARINI



Composte

100% frutta senza zuccheri aggiunti



La frutta è selezionata da varietà particolari che ben si prestano a questo tipo di lavorazione.

Solo frutta ben matura senza aggiungere "nulla".

Metodo di cottura in piccole pentole senza coperchio.

Una volta cotta, la composta viene messa nei vasetti che, sigillati e sterilizzati, ne garantiscono la conservazione.



Vasetto in vetro da
200 g

ALBICOCCHE VALLEGGIA

ARANCE PERNAMBUCCO

FRAGOLE

MELE RENETTE

MIRTILLI SELVATICI

SUSINE RAMASIN

Cioccofrutta

Il Cioccofrutta è un'ottima merenda da gustare spalmato su una fetta di pane. Una confettura che a fine cottura viene impreziosita aggiungendo cioccolato fondente di qualità.



Vasetto in vetro da
220 g

ARANCE e Cioccolato

FICHI e Cioccolato

MELE e Cioccolato

PERE e Cioccolato





Confetture Extra con Erbe e Spezie

Una straordinaria linea di confetture e marmellate alle quali viene aggiunta una spezia selezionata che la rendono unica nel suo genere. Un prodotto da utilizzare a colazione, a merenda e come ottimo abbinamento da assaporare in degustazione con formaggi freschi e stagionati o con carni e bolliti.

Vasetto in vetro da
110 g

ALBICOCCHES con Foglie di ERBA LUISA

ARANCIA SPEZIATA

CIPOLLE e MELE

COTOGNE e ZENZERO

FICHI e PEPE SELVATICO

FRAGOLE e RABARBARO

FRAGOLE e VINO FREISA

FRAGOLE e TIMO

MELE e MENTA di Pancalieri

MELE e ROSMARINO

MELE e ZAFFERANO

PERE e Bacche di VANIGLIA Bourbon del Madagascar

PERE e CANNELLA del Madagascar

PESCHE e LAVANDA

ROSA SPEZIATA con ANICE STELLATO

Nettari e Succhi

La percentuale di frutta utilizzata nel nettare è oltre il 55%.

La frutta viene lavorata al giusto grado di maturazione e poi trasformata a freddo per non alterarne il gusto e le sue proprietà.

Disponibili in gusti singoli o in abbinamento ad altri.

*Oltre ai Nettari abbiamo il **Succo di Mirtilli selvatici** con 100% frutta senza zucchero aggiunto.*

**Bottiglia in vetro da
20 cl**

Nettari

PRIMAVERA Fragole e Petali di Rosa

ESTATE Albicocche, Pesche e Limoni

AUTUNNO Pere e Uva

INVERNO Mele e Arance

FRAGOLE, ARANCE e MELE

ARANCE, ANANAS e MELE

MIRTILLI SELVATICI

Succhi

MIRTILLI SELVATICI

100% Frutta senza zuccheri aggiunti



Sciropi di Frutta e Fiori



Sciropi di frutta

La frutta viene raccolta al giusto grado di maturazione, selezionata, lavata e torchiata per estrarne il succo. Il succo filtrato è portato ad ebollizione per alcuni minuti con l'aggiunta di zucchero e succo di limone.

Sciropi di fiori

*I fiori e i petali vengono raccolti al mattino, messi in infusione con acqua bollente e fette di limone per circa 24 ore. L'infuso torchiato e filtrato si fa bollire con lo zucchero, fino al raggiungimento della concentrazione desiderata. Eventuali residui o sedimenti negli sciropi sono dovuti al procedimento naturale di lavorazione, prova della genuinità del prodotto. I nostri sciropi sono ottimi sul gelato, nello yogurt, sulla macedonia o per dolci e torte. Diluiti in acqua fresca diventano ottime bibite estive. Lo **Sciropo di Rose**, diventato Presidio Slow Food® dal 2004, è un'antica ricetta genovese.*

**Bottiglia in vetro da
25 cl**

Sciropi Fiori

LAVANDA

POLIGOLA

ROSE Presidio Slow Food®

VIOLE

Sciropi Frutta

AMARENE

FRAGOLE

LAMPONI

MIRTILLI

SAMBUCO

Frutta al Naturale

*La frutta fresca è selezionata da varietà antiche.
Viene raccolta al giusto grado di maturazione e
subito lavorata a mano.*

*Lavata con acqua corrente, sbucciata e/o
snocciolata viene cotta direttamente nel vasetto
con la sola aggiunta di acqua e miele.*

*Questo modo di preparazione mantiene
inalterati il profumo e il sapore
della frutta fresca appena raccolta.*

*Ottima come macedonia d'inverno,
si utilizza anche sul gelato o per decorare torte.*

*I mirtilli selvatici di bosco, i lamponi coltivati
in azienda, le ciliegie di antiche varietà,
le pere Martin Sec (con il vino e i chiodi di
garofano), le pesche "spaccalosso"
e le albicocche di Valleggia completano la
gamma della frutta al naturale.*

**Vasetto in vetro da
310 g**

ALBICOCCHE

CILIEGIE

LAMPONI

MIRTILLI

PERE MARTIN SEC

PESCHE



Miele e Miele Frutta



Le nostre api, presenza indispensabile per favorire l'impollinazione dei frutti di bosco e la straordinaria qualità dell'ambiente in cui vivono, ci consentono di produrre piccole quantità di prezioso **Miele**.

Acacia dal sapore delicato e ottimo come dolcificante;
Castagno dal caratteristico gusto dolce-amaro noto per le sue virtù terapeutiche; **Tiglio** dal profumo intenso;
Millefiori più cremoso e ottimo da spalmare.

Dal miele di Acacia, sempre liquido e incolore, con l'unione della frutta, si ottiene il "**Miele Frutta**": alla **Fragola**, al **Lampone** e al **Mirtillo**. Questo procedimento, eseguito a freddo, non altera le proprietà naturali del miele che invece viene arricchito dalla fragranza della frutta di bosco e delle sue proprietà. Ottimo sul pane, sul gelato, per condire la macedonia, per aromatizzare il tè e lo yogurt naturale.



Vasetto in vetro da

200 g

400 g

Miele

ACACIA

CASTAGNO

MILLEFIORI

TIGLIO



Vasetto in vetro da

200 g

Miele Frutta

FRAGOLE

LAMPONI

MIRTILLI

Specialità salate: Mostarde

Le mostarde, create per accompagnare formaggi stagionati o di capra, arrostiti e bolliti, sono confezionate con prodotti della nostra terra.

Vengono fatte cuocere per alcune ore in modo da ottenere una giusta cremosità.

***Mela Renetta** e peperoncino, la più piccante.*

***Zucca Mantovana, Fichi, Melone**, dove la sensazione di piccante è data dallo zenzero.*

***Cipolla Rossa Genovese** e zucchero, quella dolce.*

Inoltre, completa la gamma, una versione con frutta a pezzi, tagliata a mano e con l'aggiunta dello zenzero.



Vasetto in vetro da
200 g

Mostarde spalmabili

Dolce di CIPOLLA Rossa Genovese

Piccante di FICHI con Zenzero

Piccante di MELE con Peperoncino

Piccante di MELONE con Zenzero

Piccante di ZUCCA con Zenzero



Vasetto in vetro da
110 g

Mostarde a pezzi con Zenzero

Piccante di ARANCE Pernambucco

Piccante di MELE Annurca

Piccante di PERE Martin Sec



Gelatine di Vino

*Le gelatine di vino vengono preparate per accompagnare formaggi freschi e stagionati. Quella di vino **Gavi** e di **Barbera** sono in purezza, mentre al **Brachetto** e al **Vin Brulé** sono state aggiunte spezie.*



Vasetto in vetro da
110 g

Gelatine di Vino

BARBERA in Gelatina

BRACHETTO e ANICE STELLATO in Gelatina

GAVI in Gelatina

VIN BRULÉ in Gelatina

Condimenti e Sughi

Polpa di Pomodoro fresco

I pomodori coltivati in piccole aziende familiari genovesi e del basso Piemonte con sistemi tradizionali, raccolti a mano al giusto punto di maturazione e lavorati freschissimi di volta in volta.

Tagliati, appena sbollentati sono posti in teli di lino per eliminare l'acqua in eccesso.

Vengono poi passati nella macchina per togliere buccia e semi. La polpa di pomodoro così ricavata è invasettata e i vasetti sigillati vengono sterilizzati, così che il prodotto possa essere conservato nel tempo.

Ottima da consumarsi sulla pasta o sul pane con l'aggiunta di un solo filo d'olio extra vergine, possibilmente ligure.

Vasetto in vetro da

190 g

290 g



Sugo di Funghi Porcini

Funghi Porcini freschi (70%), olio extra vergine, prezzemolo, aglio, pochissimo pomodoro e un pizzico di rosmarino tritato:

ecco l'antica ricetta genovese del nostro "töcco".

Per esaltare il profumo dei funghi si consiglia, al momento dell'utilizzo, di intiepidirlo con un po' di acqua di cottura della pasta senza farlo soffriggere, saltando poi la pasta in una padella.

Vasetto in vetro da

170 g



Condimenti

POLPA di POMODORO

Sughi

SUGO di FUNGHI PORCINI



Funghi e Verdure sott'olio



I Funghi, rigorosamente dei nostri boschi, sono un prodotto prevalentemente stagionale e quindi non sempre disponibile nel nostro assortimento.

I Carciofi, i Pomodori secchi e gli Zucchini sono i nostri sott'olio per eccellenza.

La lavorazione "in addobbo" di questi prodotti viene effettuata come anticamente si faceva in tutte le case.

Le verdure e i funghi fatti cuocere nella concia con vino bianco, aceto, chiodi di garofano, cannella, alloro e pepe in grani, sono successivamente invasettati e coperti di olio extra vergine di oliva.

Prodotti stagionali non sempre disponibili.



**Vasetto in vetro da
200 g**

I Funghi

PORCINI

Le Verdure

CARCIOFINI Violetto

MELANZANA Tonda Genovese

POMODORI SECCHI

ZUCCHINI



I Presìdi sono progetti di Slow Food® che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Sciroppo di Rose

Nelle vallate intorno a Genova e anche sui balconi e nei giardini della città, già anticamente si coltivavano le rose perchè era ed è tuttora una tradizione fare con i petali delle varietà più profumate lo sciroppo.

L'azienda di Luca Dalpian nella Val d'Orba ha rinnovato questa tradizione selezionando cultivar locali e di altre vallate. Rispettando l'antica ricetta ne ha ricavato uno sciroppo che esalta il profumo delle rose.

*Dal 2004 lo Sciroppo di Rose è diventato **Presidio Slow Food®**.*

Scheda tecnica:

Varietà: Muschiata, Chapeau de Napoléon, Gallica sbsp. Officinalis.

Proprietà: emolliente, rinfrescante, remineralizzante.

Ricetta base:

500 g di petali di rose antiche

1 lt di acqua

alcune fette di limoni non trattati

1000/1100 g di zucchero

Sempre con i petali di rose antiche si prepara anche la Confettura Extra di Rose.

Marmellata di Chinotto di Savona

Il suo nome scientifico è Citrus Aurantium (L.), Varietà amara (L.), Sub-varietà sinensis (secondo Risso), detto anche Chinotto comune; è tra gli agrumi più rari e preziosi che esistano in natura; è una pianta sempreverde non più alta di 3-4 metri, su cui si sviluppa un'incredibile ricchezza di fiori bianchi e profumati a grappolo; la pianta genera frutti compatti, sferici e appiattiti alla base, dalle dimensioni non più grandi di un mandarino e dal colore verde brillante che col tempo vira all'arancio; la sua buccia è molto profumata e ricca di sostanza aromatiche e digestive; l'unica regione d'Italia dove si coltiva produttivamente questa particolare specie di agrumi è la Liguria, in una ristretta zona costiera della provincia di Savona; il frutto è trasformato in marmellata.

*Dal 2004 il Chinotto di Savona è diventato **Presidio Slow Food®**.*



Azienda Agricola e Agrituristica

DALPIAN® Il Sottobosco

di Luca Dalpian

16010 Tiglieto (GE) - Località Acquabuona - Via Bolla, 7 - Italia

Telefono +39 010.929298 - Mobile +39 347 848 1507- e-mail: info@dalpian.it - www.dalpian.it



Dalpian Il Sottobosco Azienda Agrituristica



[dalpian_il_sottobosco](https://www.instagram.com/dalpian_il_sottobosco)