



- | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|--|---|--|---|--|---|--|
| 1
I FUGASSIN
Il Forno
Via Ghilini, 8 | 2
LA CLASSICA
Panetteria Casto e Russo
Via Ghilini, 12 | 3
L'INDECISA
Panetteria Capriccio
Via Cesarea, 10 | 4
AL FORMAGGIO
Il Fornaio dal 1905
Via Garibaldi, 102 | 5
LA FARCITA
La Forneria
Via Garibaldi, 22 | 6
LA ROTONDA
Il Fornetto dal 1917
Via Richeri | 7
LA CROCCANTE
Panificio Canepa dal 1970
Via Boragine, 50 | 8
CO-E PATATTE
Panificio Raddi dal 1908
Borgo Castello | 9
LA LIGURE
Panificio Luparia dal 1977
Piazza Valerga, 13 | 10
LA SAPORITA
Gran Forno dal 1943
Via dei Gazzì, 71 | 11
GLUTEN-FREE
Happy & Free
Via Manzoni, 16 | 12
LA SALUTARE
Panificio Barlocco dal 1959
Via Alfieri e Strada per Verzi, Via Ca' de Fasce, 2 | 13
LA PIADASSA
A Fugasseria de Lóa
Via Aurelia, 400 e Via Genova, 1 |
|---|---|--|--|---|--|--|---|--|---|--|---|--|

I FUGASSIN
Il Forno › Via Ghilini, 8
Un'alternativa alla Focaccia tradizionale? Tutti i giorni la pasta della focaccia viene immersa in olio bollente e frita a dovere, ed ecco a voi... i "Focaccini". Non può mancare il "bisunto". Accompagnateli con il salame poi ci dite, eh!

LA CLASSICA
Panetteria Casto e Russo › Via Ghilini, 12
La più storica conduzione familiare che tramanda l'arte bianca da generazioni offre la classicissima Focaccia tradizionale a teglia rettangolare. Ogni giorno alle 16:00 la sfornata pomeridiana è una tappa fissa della merenda loanese.

L'INDECISA
Panetteria Capriccio › Via Cesarea, 10
Se sotto le feste natalizie l'Italia è divisa tra chi ama il Panettone o chi il Pandoro, in Liguria non siamo da meno tra pane e focaccia. Non ci crederete mai, ma qui sanno accontentare gli eterni indecisi: ecco il Pan-Fugassa. In fin dei conti possiamo dire che è un pane che non ci ha creduto abbastanza o una Fugassa che ci ha creduto troppo!

AL FORMAGGIO
Il Fornaio dal 1905 › Via Garibaldi, 102
La più faticosa da descrivere perché ricorda molto, ma mooolto quella di Ecco dove la R cade di proposito onde evitare multe salate. Sottile e colante di Prescinsœua (formaggio tipico genovese) a Loano la potete trovare quasi esclusivamente qui!

LA FARCITA
La Forneria › Via Garibaldi, 22
Più in "centro" di così non si può! Poco prima della Torre dell'Orologio impossibile non imbattersi nel profumo di Fugassa che arriva dalla piccola Forneria. Qui è d'obbligo assaggiare quella ripiena di prosciutto e formaggio.

LA ROTONDA
Il Fornetto dal 1917 › Via Richeri
Famoso tanto quanto quello delle Bermude, è il "Triangolo" di Fugassa che ogni mattina sforna questa storica panetteria sita nei caruggetti orbi. Non esiste nulla di rettangolare qui! Solo focacce e pizze tonde che a spicchi danno vita all'iconico pezzetto.

LA CROCCANTE
Panificio Canepa dal 1970 › Via Boragine, 50
Il nostro Tour arriva all'estremo ponente del Borgo di Dentro "I Caruggi" con una Fugassa semplice, bassa e croccante, ottima appena sfornata.

LA PIZZA BIANCA
La più ricercata dai turisti di ogni età. Moltissime panetterie non sono in grado di farla ed è per questo che il solo sentirla nominare da un eeenorme fastidio. La leggenda narra che a Loano una bottega fantasma la prepari ancora secondo una ricetta segreta. Talmente segreta che nemmeno il fornaio la ricorda, forse perché in Liguria la focaccia non si chiama... Pizza Bianca.

LA PIADASSA
A Fugasseria de Lóa
Via Aurelia, 400 e Via Genova, 1
Mezza piadina e mezza Fugassa!
Quando in cucina la tradizione incontra l'innovazione c'è sempre qualcuno un po' scettico, ma noi, che sposiamo sempre il gusto, vi assicuriamo che le infinite varietà di farciture accontenteranno anche i più romantici.

LA SALUTARE
Panificio Barlocco dal 1959
Via Alfieri e Strada per Verzi, Via Ca' de Fasce, 2
Questa è un'ottima alternativa alla focaccia tradizionale e rappresenta una scelta salutare per tutti coloro che vogliono arricchire la propria alimentazione con cereali integrali e assaporare una prelibatezza dal gusto inconfondibile.

GLUTEN-FREE
Happy & Free › Via Manzoni, 16
Qui non c'è storia ragazzi, il Fugassa Tour accontenta tutti, ma proprio tutti. Happy & Free l'ha pensata in grande... vi sveliamo una tappa speciale, dove anche chi è intollerante o allergico al glutine potrà gustare la tanto amata Fugassa. Dalla tradizionale alla super farcita tutto qui è rigorosamente Gluten Free!

LA SAPORITA
Gran Forno dal 1943 › Via dei Gazzì, 71
Come se non bastasse già avere olio e sale in abbondanza su un "tocco de Fugassa" semplice, in questa bottega propongono una monoporzione rettangolare ancora più saporita e unta. Con l'utilizzo del lievito madre poi, risulterà anche soffice e leggera allo stesso tempo.

LA LIGURE
Panificio Luparia dal 1977 › Piazza Valerga, 13
La focaccia più radicata al territorio la possiamo trovare proprio qui. Verde... come la speranza di mangiarne più fette possibili, condita con formaggio stracchino e pesto a crudo. C'ù ligure de cosci no se pèu (Più ligure di così non si può).

CO-E PATATTE
Panificio Raddi dal 1908 › Borgo Castello
Le focaccine di patate sono gustose in tutta la loro semplicità, morbide e soffici grazie alla presenza delle patate lesse nell'impasto e insaporite semplicemente con olio di oliva, sale e rosmarino. Qui potete gustarle come snack all'ombra del Castello dei Doria, uno dei simboli della nostra Città.

PROGETTO
DUE ZAINI E UN CAMMELLO
TREKKING IN LIGURIA

PATROCINIO
Comune di Loano
LIGURIAN RIVIERA
LE PERLE DEL SAVONESE

COLLABORAZIONE
MSD
ITALIA LIGURIA

Cari amici camalli, è con estremo piacere che vi presentiamo il nostro personale e unico "FUGASSA TOUR" - A Caccia di Focaccia, ovvero il modo perfetto per vivere Loano assaporando uno degli street-food liguri più conosciuti ed amati: la focaccia appunto! Insieme al nostro spirito guida, e alla relativa mappa, potrete camminare tra i caruggi del centro storico alla scoperta delle piccole botteghe che vendono versioni differenti di questa assoluta tipicità. Ma non solo in centro, eh! Ideato dalla nostra Associazione Culturale, offre un'esperienza per veri buongustai che desiderano scoprire un luogo attraverso le sue tradizioni culinarie! Il nostro intento è proprio quello di rendere fruibile questo tour 365 giorni l'anno, garantendo un'esperienza unica e gustosa, dando modo al trekkinatore di potersi rapportare amichevolmente con i gestori dei locali per saperne di più sulla ricetta e sulle specialità della propria bottega. Assaggiare la focaccia preparata in diverse panetterie, con ingredienti simili e mai uguali, darà modo di affezionarsi ad un luogo piuttosto che ad un altro, offrendo l'occasione unica di imparare a scegliere qual'è la migliore focaccia loanese, secondo i propri gusti, ovviamente! Le 13 panetterie aderenti al circuito sono riconoscibili per mezzo dell'adesivo del primo "FUGASSA TOUR", l'originale.

Dovete però sapere che le origini di questa pietanza devono essere ricercate in un tempo ormai lontano dal nostro: già i fenici, i cartaginesi ed i greci, utilizzando farine di orzo, di segale e di miglio, cuocevano sul fuoco un prodotto molto simile a quello che conosciamo noi oggi. Ed è proprio dal latino "focus" che deriva l'etimologia focaccia. Furono gli immediati secoli successivi al '600 che consacrarono definitivamente il successo della focaccia, tra quotidianità e piccoli gesti. La zona portuale di Genova fu la prima parte della città a riempirsi di "sciamadde", dal dialetto genovese fiammata, e di botteghe di fornai. Il basso costo di produzione e la resa del prodotto finito resero la focaccia un cibo semplice e poco costoso per vincere la fame. La storia più recente la vede diventare colazione dei portuali (Fugassa e vin bianco), dei camalli in particolare, e poi ancora alimento da passeggio, una sorta di primo vero street-food della storia.

Ma come si mangia la Fugassa?
Sembra una banalità, ma il modo corretto per gustarla è prendendo un tassello (un tocco), un triangolo o una slerfa rivolgendolo alla superficie unta e dorata verso il basso, in modo che sia la prima ad incontrare le papille gustative.

Quindi al contrario di come l'avete sempre fatto, vero???

Riviera Ligure di Ponente

Loano LÈUA

FUGASSA TOUR™

A CACCIA DI FOCACCIA!
IL PRIMO TREKKING AL MONDO ALL'INSEGNA DEL FITNESS™