



165
years of
TRADITION

CHI SIAMO

GUIDO 1860 **la storia**



Mi chiamo Guido Novaro, proprio quello del nome dell'azienda, e 1860 è una data che per la mia famiglia è straordinaria. Dal 1860 infatti la vita della famiglia Novaro si legherà all'olio d'oliva. "Quelli dell'Olio" li chiameranno a Oneglia, nella Liguria di Ponente. Sì, perché nel 1860, il mio trisavolo Agostino Novaro, fonda la "Agostino Novaro" alla quale seguirà, nel 1898, la ditta "P. Sasso e Figli".

Alla fine dell'800, i Novaro combatterono e vinsero la battaglia contro le abitudini alimentari di allora, che vedevano l'ampio uso dello strutto al Sud e del burro al Nord, introducendo l'utilizzo dell'olio di oliva nelle ricette tradizionali.

Una grande capacità di selezione delle partite di olio, una sensibilità affinata nell'assaggio, e la creazione della prima raffineria italiana di olio d'oliva, permisero allora realizzare un prodotto leggero e nobile al palato che ebbe successo in patria ed all'estero.

Nel 1980 la mia famiglia decide di vendere la Olio Sasso ed io, che avevo imparato ad amare quel nome e quel mondo, mi ritrovo con il futuro immaginato da sempre, cancellato.

Cancellato al punto di spingermi a perseguire altre strade, seppellendo sotto metri di cenere la mia vera passione.

Il rapporto irrisolto con mio padre mi porterà a scrivere il mio primo libro, Liscio come l'olio, «un'autobiografia che si legge come un romanzo», come più di un lettore mi ha detto.

Le richieste dell'editore mi hanno costretto a recuperare la storia della mia dinastia e man mano che la riscopro, che mi rendevo conto del patrimonio culturale e industriale che essa ha generato, cresceva in me il desiderio e la determinazione di ripartire da dove partirono Agostino, Mario, Angelo Silvio, per essere come i miei antenati attenti e visionari innovatori in uno dei più affascinanti mondi alimentari, quello degli oli d'oliva.



ERICA MAGGIORA
Cordon Bleu, partner and testimonial.

Erica Maggiora nasce a Torino il 12 Gennaio 1959, nipote dei fondatori del Biscottificio Maggiora, una delle prime realtà torinesi e piemontesi per la produzione di biscotti, wafer e caramelle. La cucina diventa subito una sua grande passione. A soli 19 anni, si diplomerà Cordon Bleu, e la sua frequentazione della cucina del grande maestro Gualtiero Marchesi arricchirà notevolmente la sua "visione" e le sue capacità.

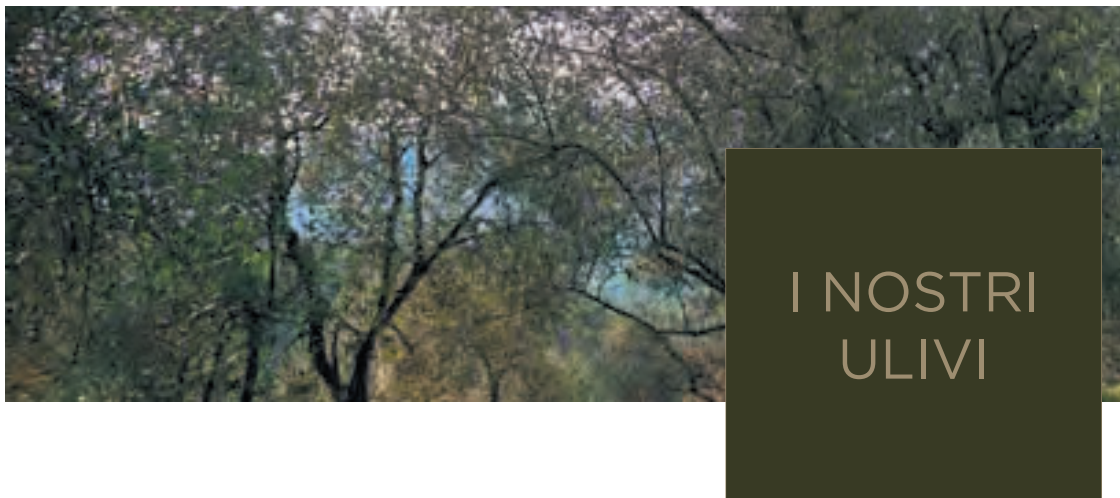
Nel 1999 fonda La Maggiorana, l'attuale scuola di cucina, che trae le origini dal lavoro svolto da sua madre, Cordon Bleu a sua volta e dalla storia della sua famiglia. Di lì inizia un percorso innovativo personale che prende spunto dalla tradizione culinaria francese, italiana e piemontese.

Da questo background nascono le sue ricette, che sono caratterizzate da una creatività che le connota e rende riconoscibili grazie ad un'impronta molto calda nelle cui decorazioni sono frequenti i richiami all'arte contemporanea.

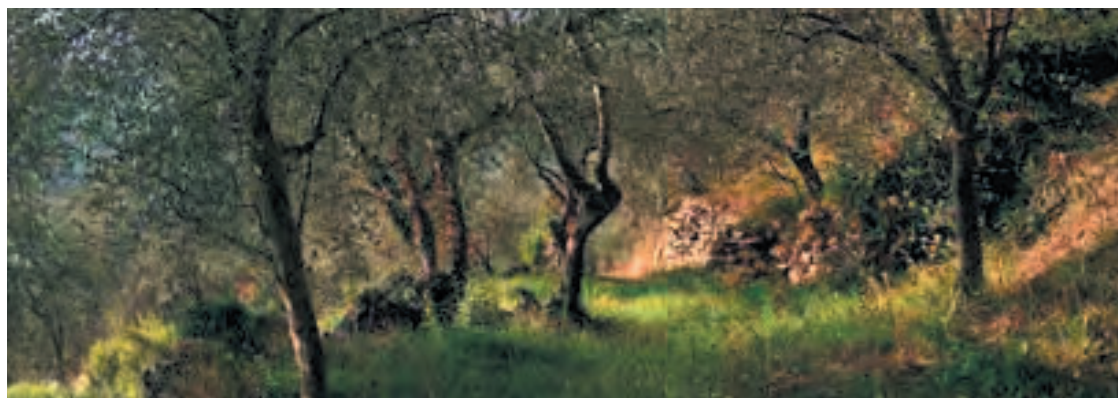
Nel 2006 viene nominata Ambasciatrice di Torino per le Olimpiadi Invernali, ospitando a Villa La Maggiorana, sede della scuola di cucina, il CIO e l'entourage del Presidente onorario Juan Antonio Samaranch. Sempre in quell'anno viene selezionata tra i 1.000 cuochi provenienti da tutto il mondo invitati alla manifestazione Terra Madre e al Salone del Gusto. In quell'occasione, durante un laboratorio per la Lavazza, intitolato "Il caffè tra tradizione e innovazione", realizza uno specialissimo "Sigaro al Caffè".

Due le partecipazioni alle trasmissioni televisive "Mela Verde" con Edoardo Raspelli, nel 2006 e nel 2012. Nel 2014 la rivista Elle A Tavola si interessa al lavoro di Erica con un servizio dedicato a lei e alla scuola di cucina. Nel 2015 iper Milano Expo collabora con ArcLinea e realizza, alcune opere d'arte culinaria e decoro in collaborazione con una delle più antiche aziende di passamaneria, L'Antica Fabbrica Passamanerie Vittorio Massia, per l'evento "Milano Città al Bacio".

Dal 2012 Erica Maggiora fa parte dell'associazione AICI: Associazione Insegnanti di Cucina Italiana. Da Gennaio 2020, Erica Maggiora collabora con Guido1860 per lo studio e lo sviluppo di prodotti innovativi oltre che per la realizzazione delle rubriche di ricette presenti sul sito www.guido1860.com



A Lucinasco, lungo la Strada dell'Olio nella Terra del monocultivar Taggiasca, per un olio Extravergine di assoluto pregio. Eccola, la Taggiasca, la più amata dagli italiani. È lei a darci quell'olio giallo dorato chiaro dai riflessi verdolini che al naso presenta profumi vegetali di intensità leggera e sentori di mandorla; al palato gusto vegetale che rimanda al carciofo, con precisa percezione dolce al primo impatto. Seguono lievi ed equilibrate note amare e piccanti. In chiusura, toni mandorlati che lasciano il passo a richiami di frutta bianca e lieve nota piccante. Tra questi ulivi accarezzati dalla brezza marina ritrovo la misura del tempo del Grande Progetto. Qui i ritmi della vita sono ancora scanditi dal rincorrersi della notte al giorno, qui le ore sono ancora composte da 60 minuti, qui il nostro orologio biologico ritrova se stesso.



I NOSTRI PREMI





I NOSTRI CRU

Ad ogni ricetta il suo Olio Extravergine.
Guido1860 offre una gamma di prodotti gourmet d'eccellenza per portare
l'esperienza della grande cucina italiana direttamente a casa tua.





GENESI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR TAGGIASCA

Non filtrato, frutto della selezione delle migliori olive della qualità Taggiasca, il più nobile dei cultivar.

Le olive si abbacchiano a mano nel periodo più freddo dell'anno e vengono immediatamente spremute a freddo.

Genesi ha un sentore di carciofo ed sapore dolce ed equilibrato, con un leggero gusto di mandorla.

Di color oro caldo, è ideale per il condimento di piatti raffinati ed in particolare per il pesce.



ARMONIE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR TAGGIASCA E ALTRI CULTIVAR ITALIANI

È il frutto del sapiente abbinamento tra l'Oliva Taggiasca ed altri pregiati cultivar italiani. Le olive sono abbacchiate a mano nei mesi di Novembre e Dicembre. L'estrazione dell'olio è effettuata con la massima cura ed avviene rigorosamente a freddo. Armonie presenta un sapore molto elegante e delicato: esso è secondo al Taggiasco in purezza, unicamente in quanto un poco meno fruttato. Ideale condimento per insalate e sulle verdure lesse. Ottimo per rifinire arrosti, roast beef, su carne all'albese o bresaola.



TAO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA PREGIATI CULTIVAR ITALIANI

Giallo oro dai riflessi verdi, limpido alla vista. Al naso ha profumi puliti e freschi dai netti toni erbacei e dalle evidenti connotazioni vegetali di carciofo, con sentori finali di pomodoro e mela. È un fruttato verde e in bocca si presenta morbido, dall'impatto iniziale dolce, con l'amaro e il piccante in ottimo equilibrio. Al gusto si percepisce l'erba di campo, la mandorla verde. Versatile grazie alla combinazione di quattro cultivar, la Peranzana esprime morbidezza al palato e profumi erbacei, la Coratina mandorla verde e grande carattere e nota amara; la Nocellara i sentori di pomodoro e l'armonia, la Biancolilla i toni mandorlati e la nota dolce che mitiga l'amaro.



GUSTÒ

OLIO EXTRAVERGINE DA OLIVE SELEZIONATE ITALIANE

Olio dal colore giallo oro, molto equilibrato, fragrante seppur profumato e molto delicato.
Compagno ideale di qualsiasi piatto, ma esprime il suo lato migliore negli utilizzi a crudo sia per verdure ed insalate che per rifinire il pesce o la carne alla griglia.



I TOQUE D'OR

DEDICATI AI
PROFESSIONISTI
DELLA CUCINA



L'HO

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA
NOBILI CULTIVAR ITALIANI**

Ottenuto da una selezione di nobili cultivar del sud dell'Italia.

Olio Extravergine blend da sole olive italiane. Dal colore verde dai riflessi d'oro, morbido e vellutato, robusto e intenso seppur profumato e delicato. Compagno ideale di qualsiasi piatto, esprime il suo lato migliore negli utilizzi a crudo sia su verdure bollite ed insalate che per rifinire carni alla griglia.



U L'È BON

**MÉLANGE DI OLIO DI OLIVA RAFFINATO
E OLIO EXTRAVERGINE**

È un prodotto semplice e genuino, molto delicato, ed a bassa acidità, adatto all'uso quotidiano in famiglia, è condimento ideale per tutti coloro che desiderano un olio leggerissimo.

Indicato soprattutto per l'uso in cucina dove eccelle rispetto a qualsiasi altro grasso anche grazie alla resistenza alle cotture ad alta temperatura e per la preparazione di salse delicate come la maionese.



Per valorizzare ogni piatto
grazie a materie prime e ingredienti selezionati con cura.

OLIO DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO D'ALBA



Ad oggi, nel mondo, l'unico Olio di oliva con 7 grammi di tartufo bianco pregiato di Alba (Tuber Magnatum Pico), senza aromi chimici aggiunti.

In cucina il suo utilizzo ideale è per condire tartare di manzo, carpacci o filetti di carne e di pesce, primi piatti come i tajarin all'uovo piemontesi, uova, formaggi, insalate, purè di patate, mousse di prosciutto ed altre gustose e pregiate ricette.

Non può mancare nelle cucine gourmet ed è un'ottima idea regalo.



GENESI

**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
MONOCULTIVAR
TAGGIASCA**

Crudi di crostacei, crudi
di carni rosse, verdure
cotte non verdi patate
lessate o al forno.



ARMONIE

**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
MONOCULTIVAR
TAGGIASCA E ALTRI
CULTIVAR ITALIANI**

Carni rosse cotte, carni
bianche cotte, pesce
azzurro griglia o forno,
crostacei arrosto,
verdure tutte arrosto.



TAO

**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA DA
CULTIVAR ITALIANI**

Pesce bianco al vapore,
crostacei al vapore,
carne mista bollita,
roast beef, insalate,
verdure al vapore,
emulsioni
per condimento.





ABBINAMENTI IDEALI

GUSTÒ

OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA DA
OLIVE ITALIANE

Carne rossa arrosto,
selvaggina cotta,
verdura arrosto,
sughi a base pomodoro.



L'HO

OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA DA NOBILI
CULTIVAR ITALIANI

Utilizzi a crudo sia
su verdure bollite ed
insalate che per rifinire
carni alla griglia.

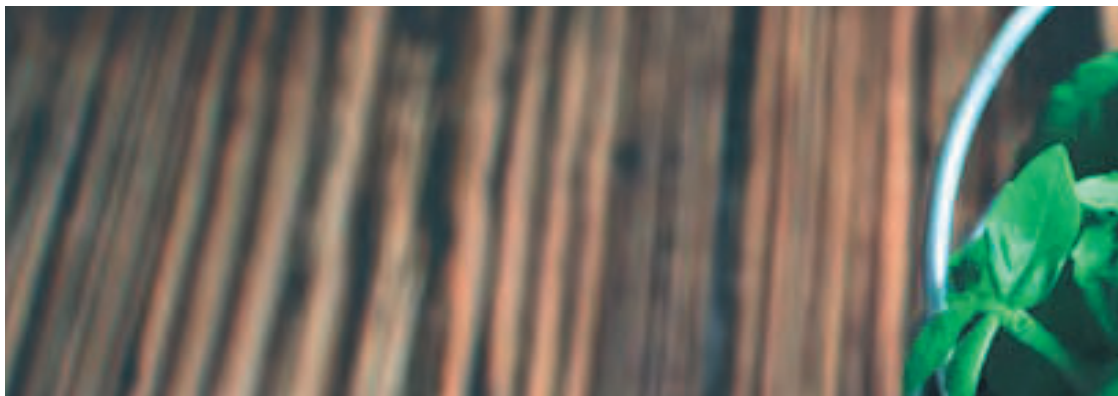


U L'È BON

MÉLANGE DI OLIO DI
OLIVA RAFFINATO
E OLIO EXTRAVERGINE

Fritture, fondi, olio
cottura, salse. E tutti gli
usi di base della cucina.





Sapori esclusivi della tradizione culinaria italiana,
donano gusto e carattere ai tuoi piatti.

PEPERONCINO PICCANTE

IN OLIO DI OLIVA



Peperoncino fresco, tagliato a pezzetti, sbollentato in aceto e messo in Olio di Oliva. Ideale come guarnizione di diversi piatti, particolarmente indicato per dare un tocco in più a spaghetti e pizza. Per gli appassionati di cucina orientale, è un ingrediente base nella preparazione di quella tipologia di ricette.



PESTO DI BASILICO GENOVESE D.O.P.

IN OLIO DI OLIVA

Il nostro Pesto è fatto solo con il Basilico Genovese D.O.P. coltivato nelle piane della Liguria Occidentale e pinoli del Mediterraneo.



CON E SENZA AGLIO

Il Pesto alla Genovese è uno dei condimenti italiani più caratteristici ed amati, specialmente nella stagione estiva ma non solo, ideale e tradizionale condimento per pasta, ma anche per insaporire bruschette o come intrigante farcitura di soffici trecce di pane e piatti gourmet.

I pinoli interi, l'olio Extravergine di oliva e il formaggio grattugiato ne esaltano il sapore. Guido 1860 propone due versioni: con e senza aglio.

Il primo per gli amanti dei sapori più decisi, il secondo per chi predilige la leggerezza.



Pregiati condimenti gourmet
da gustare da soli o perfetti come ricco accompagnamento delle tue ricette.



PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE

**PRODOTTO CON LE STESSE OLIVE TAGGIASCHE
DALLE QUALI NASCONO I NOSTRI OLI EXTRA-
VERGINI GENSI E ARMONIE**

Questo speciale Paté, conservato in Olio
Extravergine, è un ottimo e prelibato ingrediente
per piccoli tramezzini, ma può anche essere usato
in alta cucina per piatti particolarmente golosi o
salse fredde.

I PATÈ E LE CREME



PATÈ DI POMODORI SECCHI

**SALSA SEMPLICE E MOLTO GUSTOSA A BASE DI
POMODORI SECCHI ED OLIO DI OLIVA**

Con l'aggiunta di un poco di aglio, peperoncino ed erbe aromatiche. Ideale per bruschette, stuzzichini, e per il condimento della pasta e di altri interessanti piatti gourmet.



PATÈ DI CARCIOFI E TONNO

**SQUISITA SALSA DI CARCIOFI E TONNO CON
L'AGGIUNTA DI PREGIATO OLIO DI OLIVA**

Il Patè di Carciofi e Tonno è un prodotto, estremamente appetitoso, eccellente sulle tartine, gli aperitivi e per gli antipasti. Il particolare binomio fra i carciofini ed il tonno abbina alla freschezza ed al profumo del sapore dei carciofi in olio la sapidità e la leggerezza del tonno.



Sapori decisi e unici per insaporire le tue pietanze.



OLIVE TAGGIASCHE

DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La nostra Oliva Taggiasca nasce solo in Provincia di Imperia e si differenzia per la ricchezza del suo sapore, per il gradevole retrogusto amarognolo, per la particolare tenerezza e la pelle sottilissima. Ideale compagna per insalate di pasta o di riso, per il condiglione alla ligure se utilizzate a crudo; interessantissime come ingredienti per preparazioni come sughi per la pasta o piatti più gourmet.



I SOTTOLIO

IN OLIO
EXTRAVERGINE



POMODORI SECCHI

IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Deliziosi pomodori italiani, essiccati all'aria aperta e lavorati a mano, conservati in olio Extravergine di oliva. Rossi, carnosì e gustosi: un tocco sfizioso di caldo sole del Mediterraneo.

www.guido1860.com

GUIDO1860 s.r.l.
Via Alfieri, 10 18100 Imperia Italy - Via Cuneo, 5 10098 Rivoli (TO) Italy
commerciale@guido1860.com