



*Liguria*  
Food&FashionCollection

Marsiglia 21 maggio 2007

Marseille 21 mai 2007

Chambre de Commerce et d'Industrie  
Palais de la Bourse 9, La Canebière

*Coordinamento  
del progetto*

Luca Costi, Gianpaolo Badino • Confartigianato Liguria  
Clara Arena, Paola Albesano • Liguria International  
Marie Bottai, Antonella Donadio, Sara Sacchetti • Camera di Commercio  
Italiana per la Francia di Marsiglia

*Ringraziamenti*

Barbara Borsotto  
Sergio Carozzi  
Monica Dellepiane  
Sara Di Paolo  
Roberto Panizza  
Tiziana Sidoti

*Realizzazione  
e grafica*

Words srl e Ace&Flanaghan

*Stampa*

Grafiche G7 di Bruno Guzzo

**STILE  
ARTIGIANO®**  
MADE IN LIGURIA

## *Sommario*

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <b>1. Saluti</b>                     | 06 |
| <b>2. Cibo di Liguria</b>            |    |
| Fantasia e spregiudicatezza          | 14 |
| Menù ligure a Marsiglia              | 16 |
| Ricette "avantagee"                  | 18 |
| <b>3. Liguria Moda</b>               |    |
| Una storia di eccellenza             | 36 |
| Moda ligure a Marsiglia              | 38 |
| Appunti e racconti                   | 40 |
| <b>4. Aziende liguri a Marsiglia</b> |    |
| Agroalimentare                       | 50 |
| Moda                                 | 54 |

## *Sommaire*

|   |    |
|---|----|
| <b>1. Salutations</b>                     | 06 |
| <b>2. Spécialités Ligures</b>             |    |
| Fantaisie et absence de préjugés          | 14 |
| Menu ligure à Marseille                   | 16 |
| Recettes "avantages"                      | 18 |
| <b>3. Ligurie Mode</b>                    |    |
| Une histoire d'excellence                 | 36 |
| Mode ligure à Marseille                   | 38 |
| Notes et récits                           | 40 |
| <b>4. Entreprises ligures à Marseille</b> |    |
| Agroalimentaire                           | 50 |
| Mode                                      | 54 |

*Liguria*

## 1. *Saluti • Salutations*

“

L'iniziativa realizzata da Confartigianato Liguria rappresenta un momento importante di presentazione per i prodotti del "Made in Liguria", e permette alle imprese artigiane di dimostrare sui mercati internazionali, a partire da quelli vicini, le loro grandi potenzialità nel realizzare prodotti di qualità.

Moda e agroalimentare, negli ultimi anni hanno dimostrato di essere settori di eccellenza della nostra regione, e, anche mediante iniziative come questa, potranno sempre di più contribuire allo sviluppo economico della Regione Liguria.

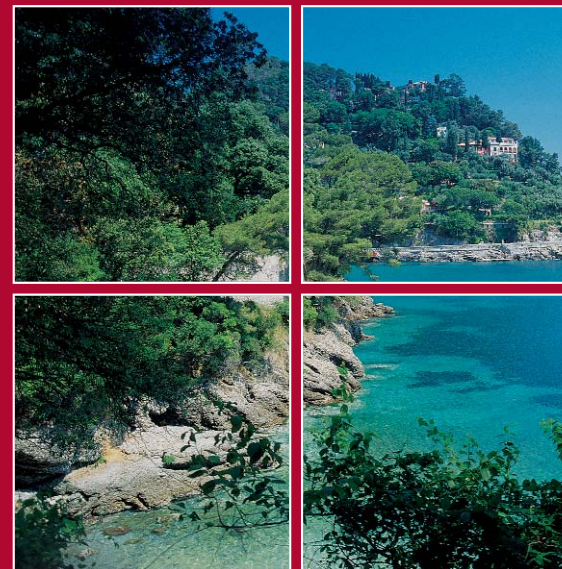
*L'initiative réalisée par Confartigianato Liguria représente un moment important de présentation pour les produits du "Made in Liguria" et permet aux entreprises artisanales de faire preuve sur les marchés internationaux, à commencer par les plus proches, de leurs grandes potentialités en matière de réalisation de produits de qualité.*

*Ces dernières années, mode et agroalimentaire ont prouvé qu'ils étaient des secteurs d'excellence de notre région et, avec des initiatives comme celle-ci, qu'ils pouvaient bien certainement contribuer au développement de la Région Ligurie.*

*Renzo Guccinelli*

Assessore allo Sviluppo economico della Regione Liguria  
Délégué au Développement économique de la Région Ligurie

”



## 1. *Saluti • Salutations*

“

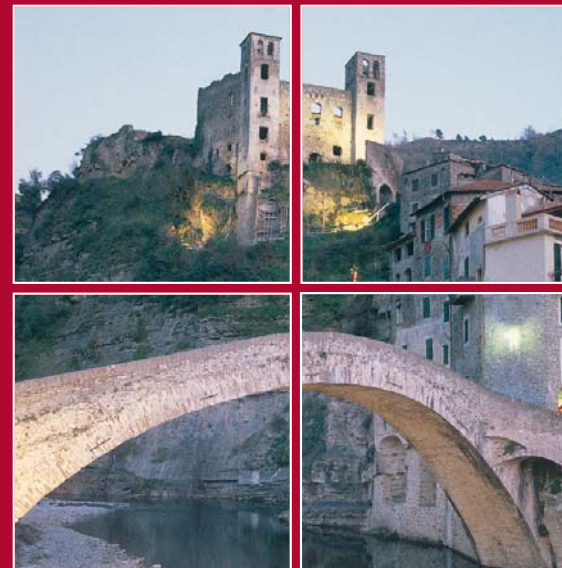
La presenza dei prodotti liguri di qualità nel contesto di un evento così importante è un'ottima opportunità di promozione per il nostro sistema economico regionale, e soprattutto rappresenta un'occasione stimolante per le nostre imprese artigiane per presentare i loro prodotti di punta sui mercati esteri.

Per queste ragioni Liguria International, società del gruppo F.I.L.S.E. che si pone l'obiettivo di favorire l'apertura del sistema produttivo locale nel suo complesso, ha ritenuto opportuno sostenere l'evento di Marsiglia con parte dei fondi strutturali dell'Unione Europea.

*La présence des produits ligures dans le contexte d'un évènement si important est une très grande opportunité de promotion pour notre système économique régional et représente surtout une occasion stimulante pour nos entreprises artisanales pour présenter leurs produits de pointe sur les marchés étrangers. Pour ces raisons, Liguria International, société du groupe F.I.L.S.E. qui se fixe comme objectif de favoriser l'ouverture du système de production local dans son ensemble, a considéré qu'il était opportun de soutenir l'évènement de Marseille avec une partie des fonds structurels de l'Union Européenne.*

*Franco Aprile*  
Presidente di Liguria International  
*Président de Liguria International*

”



## 1. *Saluti • Salutations*

“

Favorire l'ingresso nei mercati internazionali delle nostre produzioni artigiane, rientra in uno degli obiettivi che Confartigianato Liguria persegue da anni. Da qui la volontà di supportare un'azione oltre frontiera per promuovere lo Stile Artigiano Made in Liguria in due dei settori che maggiormente identificano la qualità italiana e nella fattispecie quella ligure.

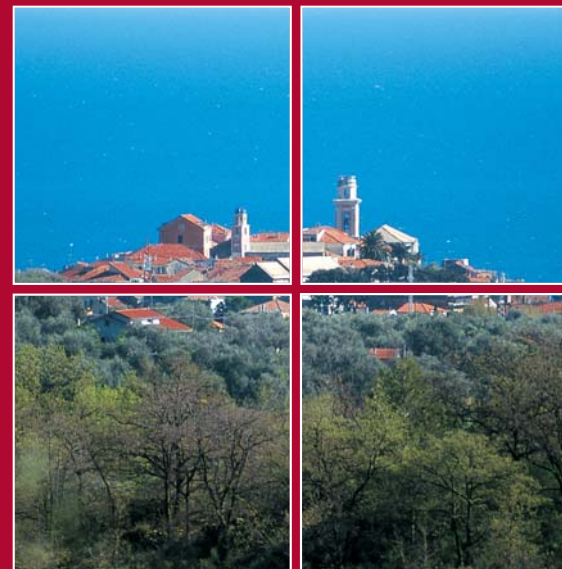
L'intento non è solo quello di favorire il superamento dei mercati di riferimento prettamente locali dei prodotti liguri, ma soprattutto di far conoscere la qualità dei materiali e delle lavorazioni nel campo della moda nonché la qualità degli ingredienti e dei procedimenti produttivi per l'agroalimentare.

*Favoriser l'entrée sur les marchés internationaux de nos productions artisanales fait partie de l'un des objectifs que Confartigianato Liguria s'est fixé depuis plusieurs années. De là, la volonté de soutenir une action au-delà des frontières afin de promouvoir le Style Artisanal Made in Liguria dans les deux secteurs qui illustrent principalement la qualité italienne et plus précisément ligure.*

*L'intention n'est pas seulement de dépasser la frontière des marchés de référence surtout locaux pour les produits ligures, ma si surtout de faire connaître la qualité des produits et des méthodes de fabrication dans le domaine de la mode ainsi que la qualité des ingrédients et des processus de production pour l'agroalimentaire.*

Giancarlo Grasso  
Presidente di Confartigianato Liguria  
Président de Confartigianato Liguria

”





1. *Saluti • Salutations*

“

Onorata dell'invito della Confartigianato Liguria, la Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia collabora, per il secondo anno consecutivo, alla promozione del "MADE IN LIGURIA" in Francia. In particolare la "MODA" che mette al servizio del « bello » la vivacità, l'originalità e la creatività ligure e l'« AGROALIMENTARE », che propone i gusti dei prodotti genuini e di qualità del territorio ligure a tutti coloro che apprezzano l'arte di vivere all'italiana.

Quanto già realizzato in passato con la Confartigianato Liguria ci dà la certezza del successo presente e futuro della nostra collaborazione.

*Honorée de cette invitation de la part de Confartigianato Liguria, la Chambre de Commerce Italienne pour la France de Marseille collabore pour la deuxième année consécutive à la promotion du "MADE IN LIGURIA" en France. Plus particulièrement, la "MODE" qui met au service du "beau" la vivacité, l'originalité et la créativité ligures et l'« AGROALIMENTAIRE » qui propose les goûts des produits sains et de qualité du territoire ligure à tous ceux qui savent apprécier l'art de vivre à l'italienne. Ce qui a été réalisé par le passé avec Confartigianato Liguria nous donne la certitude du succès actuel et futur de notre collaboration.*

*Franco Bottiglioni*

Presidente della Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia  
*Président de la Chambre de Commerce Italienne pour la France de Marseille*

”



## 2. *Cibo di Liguria*

*Fantasia e  
spregiudicatezza*



Fantasia e spregiudicata è la Liguria a tavola. Padrona fin da tempi remoti dell'arte della pasta e dei ripieni, sapiente nel dosaggio degli intingoli, delle salse, delle erbe e delle spezie. Misurata nelle carni e nei pesci, ma nobile tra olivi, viti e agrumeti. E' qui che compaiono per primi i dolci, i canditi, i confetti e le profumate cotognate. Una cucina all'avanguardia capace di conciliare il gusto con la leggerezza.

I Liguri parsimoniosi ma ricchi allo stesso tempo creano in cucina piatti originali che sanno esaltare i prodotti della terra ed introducono tecniche che giungono da lontano, da Oriente come da Occidente. La gastronomia si fa portavoce di molteplici cambiamenti: nel Rinascimento si diffondono le torte salate di verdura e nasce la 'pasqualina', risale all'800 il pesto, di origini incerte è invece il cappon magro, uno tra i piatti più gustosi e originali della cucina ligure, e poi la panissa, la focaccia, lo stoccafisso, i pinoli, e l'olio di oliva, sovrano indiscusso della terra di Liguria.

I monti, il mare, l'agricoltura, la pesca i commerci e l'artigianato sono garanzia per i mercati genovesi e liguri di ricchezza e varietà. A Genova e in Liguria c'è un po' di tutto, e questo diventa la quintessenza culturale di una civiltà a tavola: la cima, i ripieni, i ravioli e i pansotti, il pesto. Eclettici in cucina così come nella moda e nel costume.

La Liguria si afferma con gusto e delicatezza.

## 2. *Spécialités ligures*

*Fantaisie  
et absence  
de préjugés*



La Ligurie à table est pleine de fantaisie et sans aucun préjugé. Maîtresse depuis des temps lointains de l'art des pâtes et des farces, savante dans le dosage des sauces, des herbes et des épices. Mesurée dans les viandes et les poissons, mais noble entre oliviers, vignes et plantations d'agrumes. C'est ici qu'apparaissent pour la première fois les desserts, les fruits confits, les dragées et les pâtes de coings parfumées. Il s'agit d'une cuisine à l'avant-garde, qui unit le goût avec la légèreté.

Les liguriens sont au même temps riches et parcimonieux, et ils créent des recettes qui savent valoriser les produits de la terre et introduisent des techniques qui viennent de loin, de l'Orient et de l'Occident. La cuisine devient le porte-parole de nombreux changements : pendant la Renaissance on assiste à la diffusion des quiches de légumes et naît la «torta pasqualina». Le pesto naît pendant le 19ème siècle, tandis que les origines du « cappon magro », un des plats les plus originels et savoureux de la cuisine ligurienne, ne sont pas connues. Et il ne faut pas oublier les autres spécialités, come la « panissa », la « focaccia », le stocksfish, les pignons et l'huile d'olive, souverain incontesté de la Ligurie.

Les montagnes, la mer, l'agriculture, la pêche, les commerces et l'artisanat sont pour les marchands liguriens la garantie de richesse et variété. A Gênes et en Ligurie il y a un peu de tout, et cela devient la quintessence culturelle d'une civilisation à table : la « cima », les farcis, les raviolis et les « pansotti », le pesto. Eclectiques dans la cuisine, aussi bien que dans la mode et les traditions.

La Ligurie s'affirme avec goût et délicatesse.



## 2. *Cibo di Liguria*

### *Menu ligure a Marsiglia*



La cucina di Liguria, grazie alla storia che ci accomuna, presenta molte affinità con quella del sud della Francia. I mercanti genovesi, tra il dodicesimo e il diciannovesimo secolo sono stati molto attivi in tutto il Mediterraneo, assimilando le tradizioni dei popoli con cui venivano in contatto e diffondendo le proprie.

I giovani chef liguri oggi propongono preparazioni assolutamente sorprendenti, sia pure ispirate alla tradizione ma, in questo appuntamento, abbiamo scelto la via del rispetto assoluto della tradizione proponendo una cucina classica, quasi "antica".

La cucina ligure, e quella genovese in particolare, è una cucina prevalentemente di terra. Questo perché storicamente il pesce era molto difficile da gestire: non si aveva la certezza della pesca e non era possibile una sua conservazione.

Questo faceva sì che il pesce fosse un prodotto molto costoso e di difficile commerciabilità. L'approvvigionamento delle carni e delle verdure invece era decisamente più programmabile, soprattutto per una città popolosa e ricca, come è stata sempre Genova.

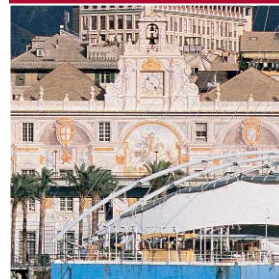
Ecco, tra le innumerevoli ricette, quelle che sarà possibile gustare a Marsiglia:

*Stecco fritto*  
*Panissa*  
*Torta Pasqualina*  
•  
*Cappon Magro*  
*Trofiette al pesto*  
*Pansotti in Salsa di Noci*

*Stoccafisso della Comanderia*  
*Cima Genovese*  
*Cima Savonese*  
*Misticanza*  
•  
*Piccola pasticceria*  
•

## 2. *Spécialités ligures*

### *Menu ligure à Marseille*



La cuisine ligure, grâce à notre histoire commune, présente beaucoup d'affinités avec celle du sud de la France. Les marchands génois, entre le 12ème et le 19ème siècle, ont été très actifs dans toute la Méditerranée, en assimilant les traditions des peuples avec lesquels ils venaient en contact et en diffusant les leurs.

Les jeunes chefs de cuisine ligures d'aujourd'hui proposent des recettes absolument surprenantes, même si toujours inspirées par la tradition ; toutefois, pour cette occasion nous avons choisi le respect total de la tradition, en proposant donc une cuisine classique, presque « ancienne ».

La cuisine ligure, et la génoise en particulier, est une cuisine de terre en prévalence.

Cela parce qu'historiquement le poisson était très difficile à gérer : la pêche n'était pas certaine et la conservation n'était pas possible.

Le poisson était donc un produit très cher, et difficile à commercialiser. L'approvisionnement des viandes et des légumes était au contraire plus programmable, surtout pour une ville peuplée et riche, comme Gênes l'a toujours été.

Voilà, entre les nombreuses recettes, ce que l'on pourra goûter à Marseille :

*Stecco frit*  
*Panissa*  
*Quiche Pasqualina*  
•  
*Chapon Maigre*  
*Trofiettes au pesto*  
*Pansoti Sauce aux Noix*

*Morue de la Chapitanerie*  
*Cima à la Génoise*  
*Cima à la Savonnaise*  
*Misticanza*  
•  
*Petite pâtisserie*  
•

## 2. *Cibo di Liguria • Spécialités ligures*

*Le ricette  
"avanziate"*

*Recettes  
"avancées"*

**Stecco Fritto**  
**Stecco Frit**

Queste antiche specialità di Chiavari sono gustose e raffinate polpette di carni varie ed interiora, che si impanano e si friggono. Sono prodotte con vari tipi di carni di vitello e di pollo e cervella, funghi e formaggio grana.

*Ces anciennes spécialités sont des savoureuses et raffinées croquettes de différents types de viandes et d'entrailles, panées et faites frire. Elles sont produites avec différents types de viandes de veau, de poulet et de cerveaux, champignons et fromage « grana ».*

**Panissa**  
**Panissa**

Antica, umile e popolare, sorella della farinata, anche la panissa è a base di farina di ceci. Si impasta la farina con acqua e si fa cuocere la polentina, poi la si fa raffreddare. Da questa base si inventano vari piatti: si taglia a rombi e si mette a rosolare in padella con olio e cipolla affettata, si può servire fredda a tocchetti in insalata con cipolla cruda. Tagliata a fettine sottili si frigge e questo è forse il modo più fragrante e tipico di prepararla.

*Ancienne, humble et populaire, soeur de la "farinata", la « panissa » aussi est à base de farine de pois chiches. On mélange la farine avec l'eau, on fait cuire la « polente » et on la laisse refroidir. A partir de cette base on invente les différentes recettes : on la coupe en losanges et on la fait risoler dans la poêle avec huile et oignons hachés, ou on la mange froide, coupée en morceaux, avec de la salade avec oignons crus. On peut aussi la couper en tranches fines et la faire frire : il s'agit probablement de la préparation la plus savoureuse et typique.*



## 2. *Cibo di Liguria • Spécialités ligures*

*Le ricette  
"avanziate"*

*Recettes  
"avancées"*

**Torta Pasqualina**  
*Quiche Pasqualina*

Una delle più note invenzioni della cucina ligure. Si tratta di una torta di verdure non facile da riprodurre specialmente se non si ha mai assistito alla sua realizzazione. Il momento più difficile della laboriosa preparazione è la stenditura delle sfoglie, che dovrebbero essere almeno dodici. Due sono i trucchi del mestiere: il primo è che per aiutarsi nel tirarle si usano le mani strette a pugno; il secondo è di soffiare all'interno delle sfoglie già posate prima di chiudere il bordo per fare in modo che non si attacchino una sull'altra. Oggi spesso si indica come torta pasqualina quella di carciofi, più elegante di quella vera che invece è a base di bietole.

*Il s'agit d'une des recettes les plus connues de la cuisine ligure : c'est une quiche de légumes, pas facile à préparer, surtout si on n'a jamais assisté à sa réalisation. Le moment le plus difficile de sa laborieuse préparation est l'étendage des abaisses, qui devraient être au moins douze. Les trucs du métier sont deux : le premier consiste à s'aider avec les poings serrés pour étirer les abaisses, le deuxième est souffler à l'intérieur des abaisses déjà posées avant de fermer le bord, pour qu'elles ne se collent pas les unes aux autres. Aujourd'hui on appelle souvent « torta pasqualina » la quiche d'artichauts, plus élégante de la vraie, à base de bettes.*



## 2. *Cibo di Liguria • Spécialités ligures*

*Le ricette  
"avanzate"*

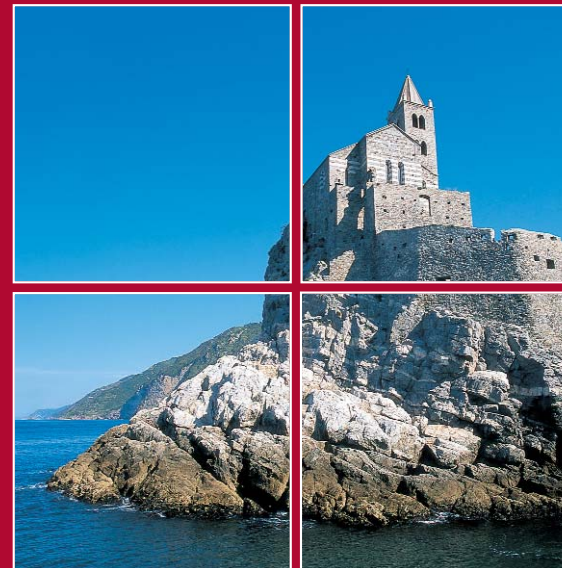
*Recettes  
"avancées"*

**Cappon Magro  
Chapon Maigre**

Magro perché senza carne e senza condimenti grassi, ma sontuoso, barocco e spettacolare come nessun altro piatto della cucina ligure. Va fatto senza badare a spese e senza problemi di tempo. Pesci, crostacei, sott'oli, verdure, ortaggi, salsa verde su uno zoccolo di gallette da marinaio, sono alla base di questa "insalata" eccezionale dove i componenti sono posti a terrazze l'uno sull'altro in modo da ottenere un calcolato effetto scenografico.

*"Magro" (maigre) parce que sans viande et sans assaisonnements gras, il s'agit néanmoins du plat le plus somptueux, baroque et spectaculaire de la cuisine ligure.*

*Il faut le préparer sans se soucier du temps et des dépenses. Poissons, crustacés, produits dans l'huile, légumes, sauce verte sur un lit de galettes de marins, sont à la base de cette exceptionnelle « salade », où les ingrédients sont disposés à terrasses les uns sur les autres, pour obtenir un effet scénographique calculé.*





## 2. *Cibo di Liguria • Spécialités ligures*

*Le ricette  
"avanziate"*

*Recettes  
"avancées"*

**Trofie e Trofiette**  
*Trofie e Trofiette*

Le trofie una volta erano gli gnocchi e trofiette era detta la pasta tipica del tratto di Levante tra Recco e Camogli. Solo acqua e farina per queste piccole spirali simili a cavatappi, che al morso sono durette, elastiche, particolarmente consistenti.

Per foggiarle, si divide l'impasto in pezzetti che vanno trascinati sulla spianatoia fino a ottenere la caratteristica forma.

Si può mettere nell'impasto con la farina bianca, quella integrale o quella di castagne, che darà un tocco leggermente più dolce alla pasta.

Il condimento ideale è comunque il pesto.

*Les « trofie » étaient une fois les gnocchis, et « trofiette » était le nom des pâtes typiques de la zone entre Recco et Camogli. Seulement eau et farine pour ces petites spirales qui ressemblent à des tire – bouchons, en peu dures, élastiques, particulièrement consistantes.*

*Pour les former, on divise la pâte en petits morceaux, qu'il faut « traîner » sur la planche jusqu'à obtenir la forme caractéristique.*

*On peut utiliser la farine blanche, de blé complet ou de marrons, qui va donner une saveur plus douce aux pâtes.*

*L'assaisonnement idéal est le pesto.*



## 2. *Cibo di Liguria • Spécialités ligures*

*Le ricette  
"avanziate"*

*Recettes  
"avancées"*

**Pesto  
Pesto**

Il Pesto alla Genovese è la seconda salsa consumata al mondo dopo la salsa di pomodoro.

La sua diffusione è ormai davvero internazionale. Inoltre l'abbinamento del pesto a piatti nuovi, non provenienti dalle ricette tradizionali ne ha notevolmente ampliato l'utilizzo e la diffusione.

A Genova e in Liguria questa salsa a base di basilico è preparata in modo particolare da ciascuna persona : non troverete mai due "Pesto" uguali!

*Le Pesto à la génoise est la deuxième sauce consommée au monde, après la sauce de tomates.*

*Sa diffusion est désormais internationale. En outre, l'accompagnement du pesto avec de nouveaux plats, qui ne viennent pas des recettes traditionnelles, a beaucoup augmenté son utilisation et sa diffusion.*

*A Gênes et en Ligurie cette sauce à base de basilic est préparée de façon différente par chaque personne : vous ne trouverez jamais deux « pesto » identiques !*





## 2. *Cibo di Liguria • Spécialités ligures*

*Le ricette  
"avantagee"*

*Recettes  
"avantages"*

**Pansotti**  
**Pansotti**

Celebri ravioli della Riviera di Levante, con ripieno a base di erbe (preboggion), con formaggio e aromi. Il nome viene da panzerotti, cioè da pansa, pancia per via della forma gonfiata. Si condiscono esclusivamente con la salsa di noci.

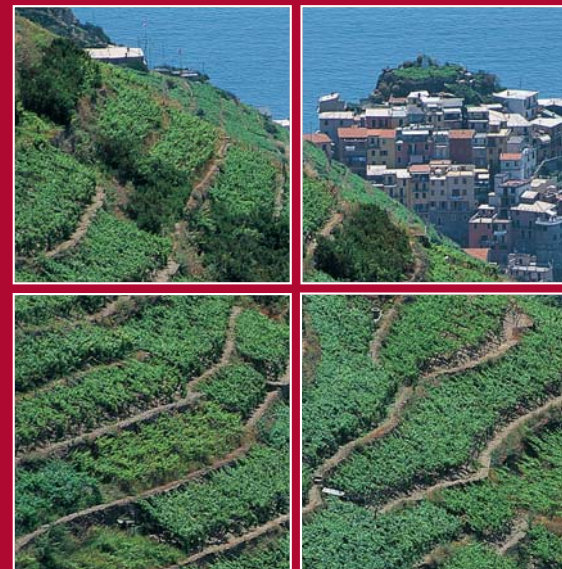
*Célèbres raviolis de la Riviera de Levant, farcis d'herbes (« preboggion ») avec fromage et aromes. Le nom vient des « panzerotti », c'est-à-dire de « pancia » (ventre), à cause de la forme gonflée. On les assaisonne généralement avec de la sauce aux noix.*

**Salsa di noci**  
**Sauce aux noix**

È il condimento tipico dei pansotti, ma sta benissimo anche con la trofie e con la pasta advantageata (con farina integrale o di castagne). Prima di essere conditi vanno cosparsi di fiocchetti di burro. Come per il pesto, può presentare alcune piccole varianti: i pinoli possono esserci oppure no e lo stesso si può dire per la maggiorana, che però ci sta proprio bene.

*Il s'agit de l'assaisonnement typique des "pansotti", mais c'est parfait aussi avec les "trofie" et avec les pâtes « advantagees » (avec farine de blé complet ou de marrons).*

*Avant de les assaisonner, il faut les parsemer avec des coquilles de beurre. Comme pour le pesto, elle peut présenter des petites variations : les pignons peuvent être présents ou pas, aussi bien que la marjolaine, qui est quand même très indiquée.*



## 2. *Cibo di Liguria • Spécialités ligures*

*Le ricette  
"avanzate"*

*Recettes  
"avancées"*

**Stoccafisso della  
Comanderia  
Stockfish della  
Comanderia**

I primi carichi regolari di stock fish, stocvisch proveniente dalla Norvegia risalgono alla fine del 1500 : dapprima la diffusione avvenne attraverso la ristorazione di opere pie, conventi che distribuivano cibi caldi e alberghi dei poveri.

Poi se ne fece un uso sempre più crescente e questo pesce conservato venne sempre più spesso a sostituire il costosissimo pesce fresco. In Liguria lo si fa soprattutto "accomodato", cioè con lunga cottura insieme a patate, olive e pinoli.

*Les premières cargaisons régulières de stock fish, stocvisch provenant de la Norvège, remontent à la fin de 1500 : la diffusion eût lieu dans un premier temps à travers la restauration d'institutions charitables, couvents qui distribuaient des repas chauds et auberges des pauvres.*

*Son usage devint ensuite de plus en plus répandu, et ce poisson conservé commença à se substituer souvent au poisson frais, très cher.*

*En Ligurie on le cuisine surtout « accomodato », c'est-à-dire avec une longue cuisson avec pommes de terre, olives et pignons.*



## 2. *Cibo di Liguria • Spécialités ligures*

*Le ricette  
"avanziate"*

*Recettes  
"avancées"*

**Cima genovese**  
*Cima à la Gênoise*

C'è chi la considera la regina delle pietanze genovesi, di origine senza dubbio remota, la si ritrova in infinite varianti anche nella cucina delle Riviere, sia di Levante che di Ponente.

In quest'ultima in particolare la verdura cresce proporzionalmente rispetto alla carne e all'uovo nel ripieno.

C'è chi la serve fredda con l'aggiunta di salsa verde e chi la consuma appena tiepida. E' una ghiottoneria anche la cima frita.

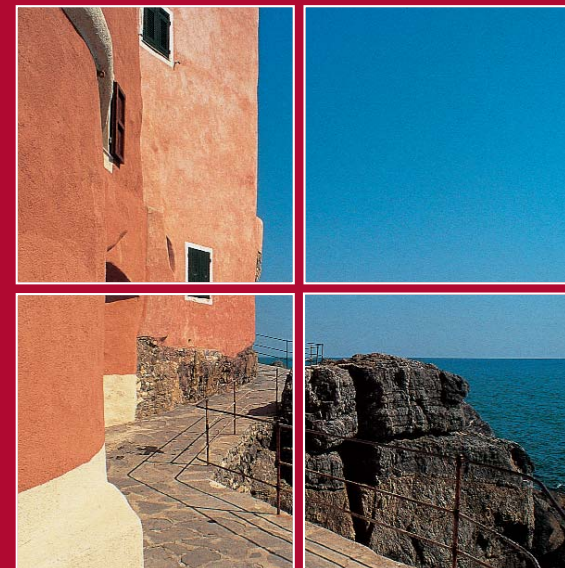
La *Cima Savonese* si differenzia per la presenza di bietole nella farcitura.

*Certains la considèrent la reine des recettes génoise. Son origine est sans doute lointaine, et on en trouve des infinies variations dans la cuisine des deux côtes ligures, de l'est et de l'ouest.*

*Dans cette dernière, les légumes augmentent de façon proportionnelle par respect à la viande et à l'uf dans la farce.*

*Certains la mangent froide, avec de la sauce verte, d'autres préfèrent la consommer à peine tiède. La friture de cima est une gourmandise.*

*La Cima de Savone est différente pour la présence de bettes dans la farce.*



## 2. *Cibo di Liguria • Spécialités ligures*

*Le ricette  
"avanzate"*

*Recettes  
"avancées"*

**Amaretti  
del Sassello**  
*Amaretti  
du Sassello*

Morbidissimi e delicati, gli unici che ancora vengono lavorati a mano, uno per uno. I primi riscontri storici sulla nascita di questo dolce risalgono ai primi dell'ottocento e la sua storia è quantomeno curiosa. Pare infatti che la ricetta sia stata portata da un emigrante di ritorno dal Sud America da dove era ritornato senza molta fortuna. L'America la trovò a casa propria in Italia, dove iniziò la produzione di Amaretti che piacquero subito ed ebbero grande fortuna al punto che questi dolci a base di mandorle sono oggi conosciuti ed esportati in tutto il mondo.

*Très tendres et délicats, les seuls que l'on prépare encore à la main, un par un. Les premières allusions historiques à la naissance de ces douceurs remontent au début du 19ème siècle, et leur histoire est curieuse. En effet, il paraît que la recette a été apportée par un émigrant qui rentrait de l'Amérique du Sud, où il n'avait pas eu trop de chance. Il en eût bien plus en Italie, où il commença la production des Amaretti, qui eurent dès le début un très grand succès. Ces gâteaux à base d'amandes sont aujourd'hui connus et exportés dans le monde entier.*





### 3. Liguria Moda

*Una storia di eccellenza*



Velluti, damaschi, broccati e tela di jeans: la tessitura e la moda in Liguria sono storie di mare e d'avventura. Fu grazie ad un genovese che partecipava alla Prima Crociata alle soglie del 1100, che la lavorazione del "kahifet", pregiatissimo velluto orientale, venne svelata e importata in Liguria. Nacque così una industria che resterà impareggiabile per secoli e che tutt'oggi, a Zoagli vicino Genova, produce tessuti di grande bellezza. Del "velluto di Genova", nero, esclusivamente liscio, straordinariamente morbido e lucente, che ha vestito la nobiltà di ogni paese europeo, si parla nei documenti dei Templari del XII secolo così come nella "Grande Encyclopédie" del 1765.

Prodotti nelle botteghe artigiane e esportati in tutta Europa anche i "damaschi", i "rasi" e altri prodotti tessili come il taffetà, il Gros de Tours, il macramè, i laminati d'oro e d'argento, il "Terzanello" (stoffa per gli ombrelli di seta e le cinture per i sacerdoti), i broccati ed i lampassi (con disegni a fogliami rutilanti o a medaglioni), i pizzi al tombolo.

Produzione per il lusso, ma anche per la semplice quotidianità, è il caso della tela di cotone comunemente nota come jeans, un tessuto forte di colore blu ricavato anticamente per le divise dei balestrieri della Repubblica Genovese e per coprire le tolde delle sue galee. Poi usato come grembiule dagli operai del Porto e infine diventato celebre nella conquista del West. Il suo nome deriva dalla storpiatura inglese del termine francese Genes.

### 3. Ligurie Mode

*Une histoire d'excellence*



Velours, damas, brocards et toile de jeans: le tissage et la mode en Ligurie sont des histoires de mer et d'aventure. C'est grâce à un Génois qui participa à la première croisade à l'aube de l'an 1100 que la fabrication du "kahifet", un velours oriental très précieux, est découverte et importée en Ligurie. C'est ainsi que naquit une industrie qui resta inégalable pendant des siècles et qui, à l'heure actuelle, se trouve à Zoagli près de Gênes et produit des tissus de toute beauté : le "velluto di Genova/Velours de Gênes", noir et parfaitement lisse, extraordinairement souple et brillant qui a habillé la noblesse de tous les pays d'Europe et dont on parle dans les documents des templiers du XIIème siècle et dans la "Grande Encyclopédie" de 1765.

Il en est de même pour les "damas", les "satins" et les autres produits textiles comme le taffetas, le Gros de Tours, le macramé, les lamés d'or et d'argent, le "Terzanello" (éttoffe pour les ombrelles de soie et les ceintures pour les prêtres), les brocards et les lampas (avec des dessins à feuillage rutilant ou à médaillons) les dentelles au fuseau, qui sont produits dans les boutiques artisanales et exportés dans tout l'Europe.

Produit de luxe mais également pour la vie quotidienne, la toile de coton communément appelée jeans est un tissu résistant de couleur bleue, qui était autrefois utilisée pour les uniformes des arbalétriers de la République Génoise et pour couvrir les ponts de ses galions. Utilisée ensuite pour les tabliers des ouvriers portuaires, elle est devenue par la suite célèbre lors de la Conquête de l'Ouest. Son nom dérive de la mauvaise prononciation anglaise du mot français : Gênes.

### 3. Liguria Moda

#### Moda ligure a Marsiglia



Su alcuni testi anche recenti che parlano delle abitudini e del modo di vestire degli abitanti della Liguria e di Genova, si legge del loro carattere schivo e riservato che si rifletterebbe anche nell'abbigliamento. I genovesi in particolare si distinguerebbero dal resto d'Italia per un gusto tutto "inglese" del vestire: molto classico nel taglio e nei colori, con preferenze sempre combattute tra il blu e il grigio. Ma se questo può sembrare in linea con il carattere dei genovesi, attenti all'understatement e all'austerità, certo nulla toglie alla cura del dettaglio, che diventa stile, e all'attenzione della qualità, che diventa identità produttiva. Così come non manca, soprattutto guardando alle giovani generazioni, l'altra faccia della medaglia: fantasia e colori nell'abbigliamento e nell'accessoristica, solo come può suggerire una terra ricca di contrasti e di colori come la Liguria.

In "passerella" a Marsiglia:

- ADM Antonella Di Muzio - *Beachwear, moda mare, abiti da sera*
- ANTONIO SIGNORINI - *Sartoria Uomo*
- ARIANNA - *Tessitura e accessori in cashmere*
- CORNUCOPIA - *Maglieria di filati naturali e pregiati*
- CREAZIONI di Anna Vigliarolo - *Dipinti a mano su accessori moda*
- DAPHNE' - *Alta moda*
- EIDOS - *Alta moda e pret-à-porter*
- G. MARINI - *Cravatte e sciarpe*
- LIAPULL - *Maglieria di cashmere e filati pregiati*
- LO SPAVENTAPASSERI - *Pret-à-porter*
- MICHELE CESAREO - *Pelletteria, borse e cinture*
- SARTORIA MANGANO - *Abiti da sposa*
- SIDOTI di Tiziana Sidoti - *Alta moda*

### 3. Ligurie Mode

#### Mode Ligure à Marseille



Dans certains livres, également de publication récente, qui parlent des habitudes et de la façon de s'habiller des habitants de Ligurie et de Gênes, on retrouve leur caractère réservé et un peu fuyant qui se reflète dans l'habillement. Les Génois, en particulier, se distingueraient du reste de l'Italie par leur goût bien « anglais » pour l'habillement : du classique dans les coupes et les couleurs, avec des préférences pour les bleus et gris. Mais si cela s'affiche dans la lignée du caractère des génois, attentifs à l'understatement et à l'austérité, cela n'enlève rien pour autant au soin qui est accordé aux détails, qui deviennent style et à l'attention portée à la qualité qui devient identité de production. De même, si l'on regarde les jeunes générations, ce qui nous frappe, c'est l'exact contraire. Fantaisie et couleurs de l'habillement et des accessoires, comme cette terre ligure riche en contrastes et couleurs.

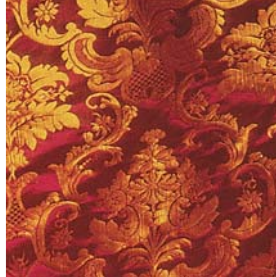
Sur la "passerelle" à Marseille:

- ADM Antonella Di Muzio - *Beachwear, mode mer, tenues de soirée*
- ANTONIO SIGNORINI - *Couturier pour Hommes*
- ARIANNA - *Tissage et accessoires en cashmere*
- CORNUCOPIA - *Lainages naturels et précieux*
- CREAZIONI di Anna Vigliarolo - *Dessins à la main sur les accessoires de mode*
- DAPHNE' - *Haute Couture*
- EIDOS - *Haute Couture et prêt-à-porter*
- G. MARINI - *Cravates et écharpes*
- LIAPULL - *Lainages en cashmere et fils précieux*
- LO SPAVENTAPASSERI - *Prêt-à-porter*
- MICHELE CESAREO - *Cuir, sacs et ceintures*
- SARTORIA MANGANO - *Robes de mariée*
- SIDOTI di Tiziana Sidoti - *Haute Couture*



### 3. Liguria Moda

*Appunti  
e racconti*



#### Il damasco di Lorsica

I damaschi di Lorsica, grazioso borgo della Val Fontabuona, alle spalle della città di Chiavari, si caratterizzano per due noti disegni: "della corona" e "della palma".

Il disegno "della corona" rappresenta una grande corona che sovrasta un complicato intreccio di foglie nascenti da un grande vaso e infiorescenze. Questo disegno è nato in Toscana nel 1400 e successivamente diffusosi nel 1500 in Liguria è stato reinterpretato con alcune varianti. Questo tipo di disegno non era utilizzato nell'abbigliamento del 1500 – 1600 perchè le grandi dimensioni del motivo non erano adatte ai modelli di stile spagnoleggiante che al contrario si caratterizzava per piccoli disegni. Peraltro sempre il "damasco della corona" era particolarmente indicato per confezionare vesti ufficiali come il "robbone" estivo del Doge della Repubblica.

Il disegno "della palma", così chiamato dal 1700, presenta due foglie ricurve che si aprono attorno ad una grande infiorescenza centrale.

È sicuramente il disegno tessile che si è diffuso su larga scala raggiungendo le più importanti residenze europee.

### 3. Ligurie Mode

*Notes  
et récits*



#### Le damas de Lorsica

Les damas de Lorsica, joli bourg de Val Fontabuona, derrière la ville de Chiavari, se caractérisent par deux dessins célèbres: « de la couronne » et « de la palme ».

Le dessin "de la couronne" représente une grande couronne au-dessus d'un savant tressage de feuilles sortant d'un grand vase avec une inflorescence. Ce dessin est né en Toscane au XVème siècle et s'est diffusé par la suite au XVIème siècle en Ligurie où il a été réinterprété selon quelques variantes. Ce type de dessin n'était pas utilisé dans l'habillement du XVIème ni du XVIIème siècles parce que les dimensions du motif n'étaient pas adaptées aux modèles de style espagnolisant qui, au contraire, se caractérisaient par leurs petits dessins: le "damasco de la couronne" était particulièrement indiqué pour fabriquer les vêtements officiels comme la Grande Aube du Doge de la République.

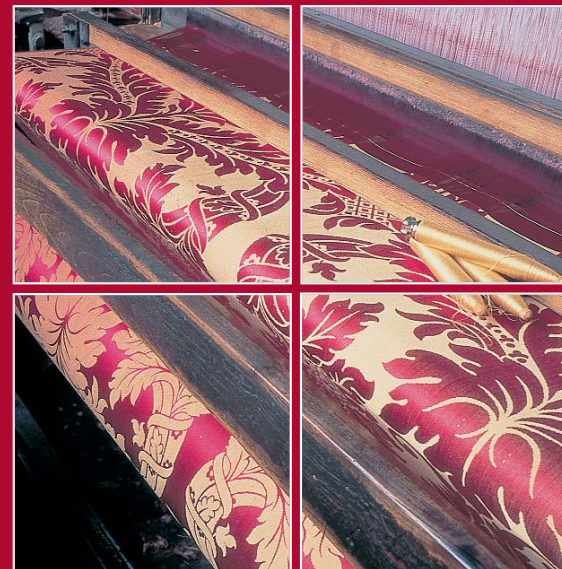
Le dessin « de la Palme » appelé ainsi à partir du XVIIIème siècle, présente deux feuilles pliées qui s'ouvrent autour d'une inflorescence centrale. Il s'agit certainement d'un dessin textile s'étant répandu à si large échelle qu'il atteignit les plus importantes résidences européennes.

### 3. Liguria Moda

#### La corporazione della seta La corporation de la soie

La Corporazione dell'Arte della Seta, per garantire la salvaguardia della lavorazione della seta e dei velluti, imponeva divieti all'emigrazione degli artigiani al di fuori della città. Tale protezionismo dipendeva dal fatto di voler tutelare e salvaguardare questo monopolio sia produttivo, commerciale che creativo. Le produzioni tessili seguivano le tendenze e le mode del tempo, adattando la composizione decorativa ai gusti ed alle richieste del mercato. Tutti i pezzi di stoffa prodotti presentavano il marchio indelebile di fabbrica. Per molti secoli la produzione serica fu il cuore dell'economia di Genova, a dimostrarlo furono i capitali depositati presso il Banco di San Giorgio dai setaioli, che erano pari a circa 1/6 dell'intera ricchezza della borghesia genovese.

*Pour garantir la sauvegarde de la fabrication de la soie et des velours, la Corporation de l'Art de la Soie imposait des interdictions comme l'émigration des artisans en dehors de la ville. Ce protectionnisme était dû au fait de vouloir protéger et sauvegarder le monopole productif, commercial et créatif. Les productions textiles suivaient les tendances et les modes du temps en adaptant la composition décorative selon les goûts et les demandes du marché. Tous les morceaux d'étoffe avaient le même tampon indélébile de fabrication. Pendant de nombreux siècles, la production de la soie fut le coeur de l'économie de Gênes ce que prouvent les capitaux déposés à la banque de San Giorgio par les fabricants de soie, qui représentaient environ 1/6ème de toute la richesse de la bourgeoisie génoise.*



### 3. Liguria Moda

#### Il Velluto a Zoagli Le Velours à Zoagli

La perdita del monopolio del mercato tessile genovese, determinata dalle migrazioni dei tessitori oppressi dal proibizionismo corporativo, portò l'arte della seta e principalmente del velluto in nuove realtà produttive, concentrate nella Riviera di Levante.

L'eccellenza del velluto di Zoagli, piccolo paese della riviera di Levante tra Rapallo e Chiavari, è stata confermata anche nel 1553 in occasione del ricevimento organizzato da Andrea Doria, Doge di Genova, in onore dell'imperatore Carlo V, che per quella magnifica occasione addobbò il banchetto con decorazioni in drappi d'oro di velluto zoagliese. Tutt'oggi il velluto prodotto a Zoagli esercita un fascino unico ed esclusivo.

Le due storiche seterie che restano in vita, continuano a creare esclusivi tessuti realizzati a mano, secondo tecniche antiche di secoli, vantando, tra i loro Clienti, anche Buckingham Palace.

*La perte du monopole du marché textile génois, déterminée par les migrations des tisserands opprimés par le prohibitionnisme de la Corporation, amena l'art de la soie et principalement du velours dans des nouvelles réalités de production concentrées sur la Côte du Ponant.*

*L'excellence des velours de Zoagli, petit village de la Côte de Levant entre Rapallo et Chiavari, a été confirmée également en 1553 à l'occasion de la réception organisée par Andrea Doria, Doge de Gênes en l'honneur de l'Impératrice Charles V qui, pour cette magnifique occasion, décora le banquet de draps d'or de velours de Zoagli. Jusqu'à présent, le velours produit à Zoagli a exercé une fascination unique et exclusive.*

*Les deux soieries historiques qui ont survécu continuent à créer des tissus exclusifs réalisés à la main selon des techniques anciennes de plusieurs siècles et vantent également parmi leurs clients Buckingham Palace.*



### 3. Liguria Moda

La moda  
a SanRemo  
La mode  
à San Remo

Nella Riviera di Ponente a partire dall'800, soprattutto a Sanremo, chiamata allora "la Perla del Mediterraneo" si svilupparono molte sartorie - alcune famose in tutto il mondo - che servivano l'alta borghesia e l'aristocrazia dei tempi moderni. A partire dagli anni '20, queste singole attività arriveranno a contare più di 50 dipendenti. Ricordiamo fra tutte quelle storiche di Jeanne Margherite e Josephine & Mine che negli anni '50 avevano come clienti principesse, attrici e cantanti famose. Anche la moda maschile in Riviera ha avuto momenti importanti, celebrati da sfilate internazionali di grande richiamo mondano negli anni '70 al Casinò di Sanremo.

*Sur la Côte du Ponant à partir du IXème siècle, surtout à San Remo, appelée la "Perle de la Méditerranée" se développèrent de nombreux ateliers de couture – certains célèbres dans le monde entier – qui servaient la haute bourgeoisie et l'aristocratie des temps modernes. A partir des années 20, chacun de ces ateliers avait environ plus de 50 employés. Nous rappelons parmi ces ateliers historiques Jeanne Margherite et Josephine & Mine qui, dans les années 50, avaient comme clientes des princesses, des actrices et chanteuses célèbres.*

*Même la mode masculine sur la Côte a eu des moments importants célébrés par des défilés internationaux de grande importance mondaine dans les années 70 au Casino de San Remo.*



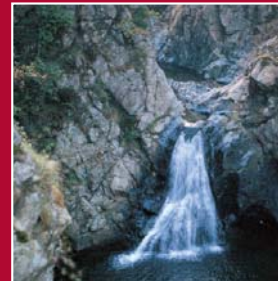
### 3. Ligurie Mode

Ai bagni  
ad inizio secolo

All'inizio del secolo nelle spiagge pubbliche di Genova e della Liguria le donne non accompagnate erano separate da una rete "invalicabile" dagli altri bagnanti e tutte stavano in spiaggia completamente vestite, magari con abiti leggeri, un ombrellino e il ventaglio. Ancora nei "favolosi" anni '30 i costumi erano castigatissimi, la moda li prevedeva neri a coprire polpacci e avambracci per le donne, mentre per gli uomini impazzavano scacchi, quadratoni e righe colorate.

*Les bains  
au début du siècle*

*Au début du siècle, sur les plages publiques de Gênes et de Ligurie, les femmes non accompagnées étaient séparées par une grille "infranchissable" des autres baigneurs et restaient toutes sur la plage habillées de vêtements légers, avec une ombrelle et un éventail. Toujours dans les « fabuleuses » années 30, les maillots étaient très chastes, la mode les voulaient noirs pour couvrir les mollets et les avant-bras pour les femmes tandis que les hommes arboraient des maillots à carreaux, à échiquiers et à rayures colorées.*





### 3. Liguria Moda

#### I mezzari Les mezzari



I "mezzari" sono cotoni stampati, coloratissimi, soprattutto con motivi floreali ma anche con altre fantasie di rara bellezza, utilizzati come copri letto, tovaglie, per confezionare abiti, scialli e fazzoletti. Erano chiamati anche "indianature" o "indianatori" per la loro origine indiana. Inebriati dai fasti barocchi e sempre in cerca di novità gli aristocratici già nel tardo Seicento ricercavano avidamente i cotoni stampati indiani, che usavano per arredare le loro dimore e, soprattutto, per sostituire il monopolio della seta nel loro guardaroba.

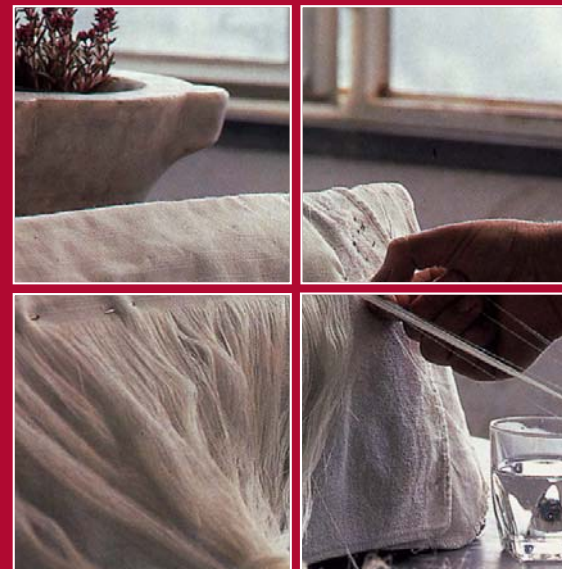
Ben presto gli artigiani liguri si resero conto delle enormi prospettive aperte dalla nuova moda del cotone stampato e si industrializzarono per produrre cotoni stampati in Europa, riducendo il costo e rendendo i nuovi prodotti accessibili ad un pubblico molto più vasto.

I mezzari diventarono tanto popolari in Francia, da essere chiamati "Voiles de Gênes".

*Les "mezzari" sont des cotons imprimés, très colorés, surtout avec des motifs floraux mais également avec d'autres fantaisies d'une rare beauté, utilisés comme couvre-lits, nappes, pour fabriquer les habits, les châles et les mouchoirs. Ils étaient également appelés les "indianature" ou "indianatori" (indiennes) en raison de leur origine indienne.*

*Éblouis par le faste baroque et à la recherche continue de nouveautés, les aristocrates, déjà à la fin du XVIIème siècle, recherchaient avidement ces couleurs imprimées qu'ils utilisaient pour décorer leurs demeures et surtout pour remplacer l'omniprésence de la soie dans leur garde-robe.*

*Bien vite, les artisans ligures se rendirent compte des perspectives énormes de la nouvelle mode du coton imprimé et s'ingénierent à produire des cotons imprimés en Europe, réduisant ainsi le coût et rendant les nouveaux produits accessibles à un public plus vaste. Les mezzari devinrent si populaires en France qu'ils furent appelés "Voiles de Gênes".*



#### 4. Aziende liguri a Marsiglia • Entreprises ligures à Marseille

Agroalimentare  
Agroalimentaire

##### ANTICA DISTILLERIA DI PORTOFINO

Via Garibaldi, 8 • 16040 Ne (GE)

Tel. +39 0185 337073

Fax +39 0185 337221

E-mail: info@lesclusiva.com

Produttori di vini, grappe e  
liquori

Vins, eau-de-vie, liqueurs

##### BARBERIS SERGIO

P.zza Cesare Battisti, 3

17014 Spotorno (SV)

Tel. +39 019 501631

Pasticceria e gelateria

Pâtisserie et fabrique de glaces

##### BISCOTTI GIBELLI

Specialità dolciarie - amaretti

Via Col Aprosio, 100

18019 Vallecrosia (IM)

Tel. +39 0184 292777

Fax +39 0184 292777

E-mail: ettoregerbaudo@virgilio.it

Specialità dolciarie, amaretti,  
pinolati, paste di mandorla,  
croccanti alle mandorle

Gateaux et spécialités aux aman-  
des et pigneux

##### BUDICIN

Via Costa di Bana, 23

16030 Camogli (GE)

Tel. +39 0185 770523

Fax +39 0185 770401

E-mail: budicinsrl@libero.it

Pasticceria fresca

Pâtisserie

##### CONSORZIO

“FONDACO DEI LIGURI”

Indirizzo e riferimenti • Genova

Tel. +39 010 564955 • Fax +39 010 8603408

E-mail: r.panizza@fastwebnet.it

Specialità alimentari liguri

Spécialités alimentaires Ligures

##### DISTILLERIA F.LLI RANZINI

Reg. Oliveto di Olivastrì

18027 Chiusavecchia (IM)

Tel. +39 0183 52375 • Fax +39 0183 52709

E-mail: ranzini@uno.it

Opificio e distilleria

Distillerie





#### 4. Aziende liguri a Marsiglia • Entreprises ligures à Marseille

Agroalimentare  
Agroalimentaire

##### FRANTOIO GHIGLIONE

Produttori dal 1920  
Via Ciancergo, 23 • 18100 Dolcedo (IM)  
Tel. +39 0183 280043  
Fax +39 0183 281947  
E-mail: [info@frantoioighiglione.it](mailto:info@frantoioighiglione.it)  
Produzione olio extra vergine  
d'oliva e prodotti tipici  
*Huile d'olive vierge (extra)*

##### MUSANTE & LIOTTA

Indirizzo e riferimenti • Sestri Ponente (GE)  
Tel. +39 010 6143198  
Fax +39 010 6533496  
E-mail: [cioccolatobuffa@tiscali.it](mailto:cioccolatobuffa@tiscali.it)  
Cioccolato e dolciumi  
*Chocolat et gateaux*

##### LE BONTA' DEL BELVEDERE

Via Gramsci, 51 • 17041 Altare (SV)  
Tel. +39 019 58057 • Fax +39 019 58057  
E-mail: [lebontadelbelvedere@alice.it](mailto:lebontadelbelvedere@alice.it)  
Confetture, gelatine di vino, baci  
di castagne, zucca di Rocchetta  
*Confitures, gelées, gateaux à la  
chataigne et courge de Rocchetta*

##### RAVIOLIFICIO SAN GIORGIO

Via Orti del Largo, 11-12  
17023 Ceriale (SV)  
Tel. +39 0182 990148

Fax +39 0182 992277

E-mail: [info@raviolificiosangiorgio.com](mailto:info@raviolificiosangiorgio.com)  
[www.raviolificiosangiorgio.com](http://www.raviolificiosangiorgio.com)

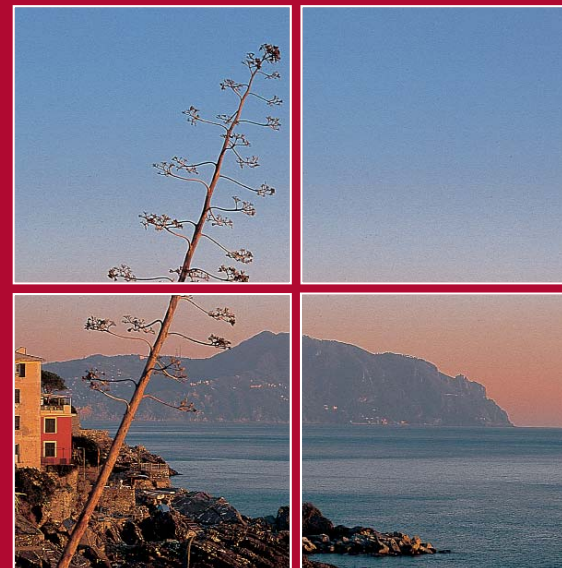
Produzione pasta alimentare  
*Pâte alimentaire*

##### TORNATORE

Conserven ittiche, agroalimentari e olio  
Reg. Oliveto di Olivastrì  
18027 Chiusavecchia (IM)  
Tel. +39 0183 52888/89  
Fax +39 0183 52890  
E-mail: [tornatoresnc@libero.it](mailto:tornatoresnc@libero.it)  
Frantoio, semiconserve alimen-  
tari, lavorazione e conservazione  
pesce  
*Huile d'olive vierge et produits ali-  
mentaires*

##### ASSOCIAZIONE PALATIFINI

Via San Luca 4/14 • 16123 Genova  
Tel. +39 010 2476926  
Fax +39 010 2511282  
e-mail: [info@words.it](mailto:info@words.it)  
Associazione culturale  
e gastronomica  
*Association culturelle et d'activité-  
es gastronomiques*



#### 4. Aziende liguri a Marsiglia • Entreprises ligures à Marseille

Moda  
Mode

ADM Antonella Di Muzio  
Piazza Mottino, 20 • 19032 Lerici (SP)  
Tel. +39 0187 751139  
Fax +39 0187 735508  
E-mail: clienti@antonelladimuzio.it  
www.antonelladimuzio.it  
Beachwear, moda mare,  
abiti da sera  
Beachwear, mode mer, tenues de  
soirée

ANTONIO SIGNORINI  
C.so Torino, 21 • 16129 Genova  
Tel. +39 010 562931 • Fax +39 010 562931  
Sartoria Uomo  
Couturier pour Hommes

ARIANNA CASHMERE  
Via Repubblica, 29 • 16013 Campoligure (GE)  
Tel. +39 010 921054 • Fax +39 010 920926  
E-mail: arianna@campoligure.191.it  
Tessitura e accessori in cashmere  
Tissage et accessoires  
en cashmere

CORNUCOPIA • Genova  
Via Vernazza, 32 • 16131 Genova  
Tel. +39 010 3991751  
Fax +39 010 3991775  
Laboratorio maglieria filati  
naturali e pregiati

Lainages naturels et précieux

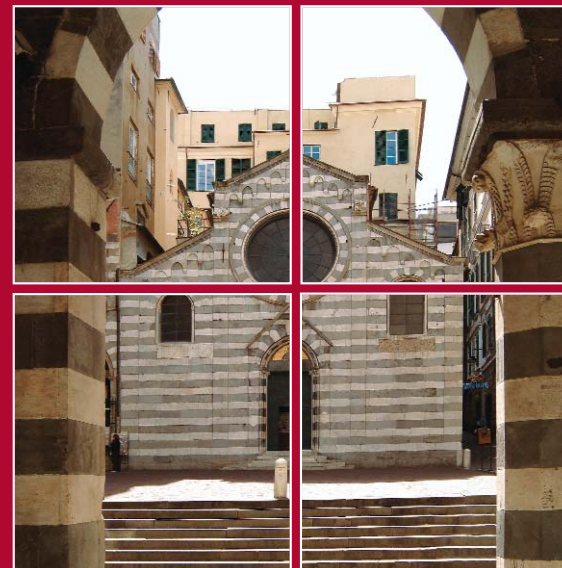
CREAZIONI di Anna Vigliarolo  
Via Vittorio Emanuele, 65  
18012 Bordighera (IM)  
Tel. +39 0184 260412  
Fax +39 0184 267818  
E-mail: anna\_vigliarolo@libero.it  
Dipinti a mano su accessori moda  
Dessins à la main  
sur les accessoires de mode

DAPHNE' Casa di moda  
Via Matteotti, 17 • 18038 San Remo (IM)  
Tel. +39 0184 509176  
Fax +39 0184 509158  
E-mail: barbara@daphne.it  
www.daphne.it

Alta moda Haute couture

EIDOS  
Via Bertuccioni, 36r • 16139 Genova  
Tel. +39 010 8694426 • Fax +39 010 8631359  
E-mail: eidoscreazioni@fastwebnet.it  
Alta moda e prêt-à-porter  
Haute couture et prêt-à-porter

G. MARINI  
Salita Santa Caterina, 5/3 • 16123 Genova  
Tel. +39 010 5536992 • Fax +39 010 5536992  
Fabbricazione cravatte e sciarpe  
Cravates et écharpes



#### 4. Aziende liguri a Marsiglia • Entreprises ligures à Marseille

Moda  
Mode

##### LIAPULL CASHMERE

Via Fra V. da Fiorenzuola, 76  
16127 Genova  
Tel. +39 010 2423177  
Fax +39 010 2423182  
E-mail: info@liapull.it  
www.liapull.it

Produzione maglieria cashmere  
e filati pregiati  
*Lainages en cashmere  
et fils précieux*

##### LO SPAVENTAPASSERI

Via San Donato, 16r • 16121 Genova  
Tel. +39 010 2468252  
Fax +39 010 2468252  
E-mail: info@lospaventapasseri.it  
www.lospaventapasseri.it  
Pret-à-porter *Prêt-à-porter*

##### MICHELE CESAREO

Via Cipro, 35 r • 16129 Genova  
Tel. +39 010 587799 • Fax +39 010 587799  
E-mail: miles.54@tiscali.it  
Produzione pelletteria, borse e  
cinture  
*Cuir, sacs et ceintures*

##### SARTORIA MANGANO

Via Anzani Francesco, 6/r • 16151 Genova  
Tel. +39 010 6434443 • Fax +39 010 418360  
Abiti da sposa *Robes de mariée*

##### SIDOTI FASHION

Via San Lorenzo, 15 • 16123 Genova  
Tel. +39 010 2476561  
Fax +39 010 2489840  
E-mail: sidoti.moda@libero.it  
Alta moda *Haute Couture*

##### TINSIL "ONE"

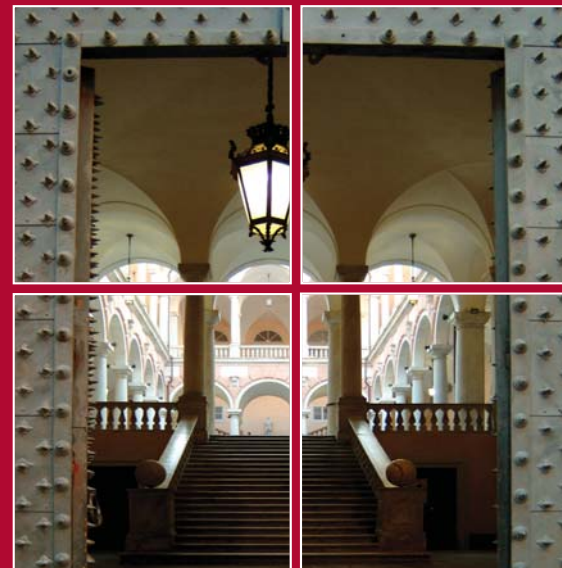
Via dei Mille, 165 • 17031 Albenga (SV)  
Tel. +39 0182 556084  
Abbigliamento per taglie forti  
*Vêtements de grande taille*

##### POLIEDRIKA di Cordara Carla

Salita Salvatore Viale, 1/6 • 16128 Genova  
Mobile: +39 393 9953722  
E-mail: cordarac@tiscali.it  
Organizzazione eventi  
*Organisation événements*

##### GRUPPO PERFORMA

di Graci Giuseppe  
Via Felice Del Canto, 6 r . 16164 Genova  
Tel. e fax: +39 010 7856974  
Trucco e acconciature per lui e lei  
*Maquillage et coiffures*





*"Iniziativa finanziata dall'Unione Europea, Stato Italiano e Regione Liguria nell'ambito della Misura 3.7 A del DOCUP OB.2 2000-2006"*

*"initiative financée par l'Union Européenne, l'Etat Italien et la Région Ligurie dans le cadre de la Mesure 3.7 A de DOCUP OB.2 2000-2006"*

