



Avec la collaboration de



## IL FONDACO DEI LIGURI

association des spécialités  
alimentaires ligures

Via Cesarea 21 R  
16122 Genova  
Tel +39 010 569455  
Fax +39 010 8603408

r.panizza@fastwebnet.it



La fabrique de charcuterie Parodi de Sant'Olcese, l'exploitation agricole Valle Ostilia de Imperia, la Pâtisserie Barbieri de Montebruno, la fabrique de pâtes Fiore di Carasco, les vins d'Andrea Bruzzone et les spécialités gastronomiques de Rossi a Gênes composent l'association et proposent dans de suggestifs emballages "les voiliers" le meilleur des spécialités ligures: du pesto aux gâteaux traditionnels en passant par les conserves.



## LE BONTÀ' DEL BELVEDERE

production artisanale  
de confitures et de gelées de vin

Via A. Gramsci, 51  
17041 Altare (Savona)  
Tel/Fax +39 019 58057

lebontadelbelvedere@alice.it



Confitures, marmelades traditionnelles avec 68 % de fruits, gelées de vin et de fruits excellentes à déguster avec les fromages et comme dessert. Avec les spécialités de l'entreprise Les délices du Belvedere, on redécouvre les saveurs antiques et les parfums de la nature.



## MUSANTE & LIOTTA

Chocolaterie Buffa  
production et fabrication  
de chocolat et de sucreries

Via Pillea, 16  
16153 Genova  
Tel +39 010 6143198  
Fax +39 010 6533496

cioccolatobuffa@tiscali.it  
musante.liotta@tiscali.net



Depuis 1970 Musante se distingue dans la préparation de gâteaux artisanaux de qualité, Buffa produit un excellent chocolat depuis 1920. Aujourd'hui ensemble ils proposent des gâteaux et des chocolats de très grande qualité: à ne pas manquer la pressata génoise, mélange exquis de fruits secs, de céréales et de gianduia.



## ORIGINE

atelier de liqueurs

Piazza Libertà, 21  
17056 Cengio (Savona)  
Tel +39 019 555669  
Fax +39 019 553747

info@origine-laboratorio.it  
www.origine-laboratorio.it



La liqueur à la réglisse est digestive et rafraîchissante, celle à la camomille savoureuse, à ne pas manquer la liqueur aux noix réalisée selon la recette traditionnelle et la toute nouvelle liqueur au café. A l'atelier Origine on ne travaille que des matières premières issues de l'agriculture biologique, garantie de naturel et de qualité.



## RAVIOLIFICIO SAN GIORGIO

spécialités de confiseries  
typiques ligures

Via Orti del Largo, 12  
17023 Ceriale (Savona)  
Tel +39 800 016039  
Fax +39 0182 992277

info@raviolificiosangiorgio.it  
www.raviolificiosangiorgio.it



Production artisanale de pâtes fraîches, sèches et farcies, faites avec une pâte très fine qui rend uniques et appréciés dans toute la Riviera les produits de la fabrique de Ravioli San Giorgio. Aux pâtes on ajoute de délicieuses sauces typiques comme le pesto, la sauce aux noix et la sauce raffinée aux artichauts, en plus de l'huile d'olives taggiasche extra-vierge.



## TORNATORE

production d'huile d'olive extra-  
vierge et de produits typiques

Regione Oliveto di Olivastrì  
18027 Chiusavecchia (Imperia)  
Tel +39 0183 52888  
Fax +39 0183 52890



Plongée depuis les années 50 dans une caractéristique oliveraie sur les collines d'Imperia, l'entreprise Tornatore produit et commercialise de l'huile taggiasco et AOP ainsi que d'autres produits de la tradition agroalimentaire ligure comme les olives, les crèmes, les patés, le pesto, les tomates et les câpres. Délicieux les anchois à l'huile.



La Liguria à table est légère et savoureuse.

Laissez-vous tenter!

France, Avril-Juin 2009

## Salutations

Le secteur agroalimentaire a démontré durant ces dernières années qu'il était un des secteurs d'excellence de notre région, et les plus de trois milles entreprises ligures qui appartiennent à ce secteur ont contribué de façon déterminante à la relance économique de notre Région, en investissant beaucoup sur le lien existant entre les productions et leurs territoires d'origine, en renforçant ainsi l'image de la Ligurie.

Cette initiative veut proposer au marché français une sélection de produits du "made en Ligurie", tous caractérisés par la grande qualité et par la recherche des ingrédients et qui sont encore aujourd'hui réalisés dans les ateliers artisanaux, en suivant d'antiques procédés et des recettes traditionnelles et qui peuvent être un exemple de style de vie même à table.

Renzo Guccinelli – *Consillier adjoint au développement économique de la Région Ligurie.*

Franco Aprile – *Président de Liguria International*

Giancarlo Grasso - *Président de Confartigianato Liguria*

## Introduction

La Ligurie à table est légère et savoureuse.

Terre d'huile d'olive parmi les plus raffinées et délicates, et d'olives taggiasche, la délicieuse variété locale à la forme allongée et violacée. Celle de la Ligurie est une tradition gastronomique antique: riche d'herbes et d'épices, modérée dans les viandes et les poissons, noble entre les oliviers, les vignes et les plantations d'agrumes. C'est ici que l'on cultive le basilique, ingrédient roi du pesto, la sauce froide la plus répandue et la plus appréciée au monde. C'est ici que l'on fait à la main des pâtes fines et légères excellentes pour préparer les ravioli et les pansotti. C'est ici que les gnocchi deviennent trofiette, qu'apparaissent avant tout les desserts, les fruits confis, les friandises et les confitures de coing parfumées.

Une cuisine à l'avant-garde capable de concilier le goût et la légèreté.

La sélection des produits proposés à Marseille est excellente et variée. Les laboratoires artisanaux ligures où la tradition locale se fond avec le goût et avec les habiletés d'aujourd'hui, proposent aux fins gourmets français des spécialités intéressantes et de très grande qualité: de l'huile aux liqueurs, des pâtes fraîches aux sauces pour l'assaisonnement, aux olives et aux conserves de légumes, sans oublier les gâteaux secs, le chocolat et les confitures.

*Laissez-vous tenter!*



### BISCOTTI GIBELLI

spécialités de confiseries typiques ligures

Via Col. Aprosio, 100  
18019 Vallecrosia (Imperia)  
Tel/Fax +39 0184 292777

[ettoregerbaudo@libero.it](mailto:ettoregerbaudo@libero.it)



*Amaretti, amaretti* aux pignons de pin, pâtes d'amandes, canestrelli, pandolce gênois, croquants aux amandes, biscuits à l'anis. La biscuiterie Gibelli produit des spécialités de confiseries typiques de la Ligurie à l'enseigne du délice et de la grande qualité.



### BOVIO e GEMMA

pâtes fraîches et épicerie fine

Via Giovanetti, 84/R  
16149 Genova  
Tel +39 010 412715



Via Monticelli, 20/R  
16142 Genova  
Tel +39 010 8393570

[info@bovioegemmafresca.com](mailto:info@bovioegemmafresca.com)  
[www.bovioegemmafresca.com](http://www.bovioegemmafresca.com)



*Ravioli, pansotti, gnocchi, trofie et trofiette*: les pâtes fraîches de la tradition ligure préparées avec attention et avec des matières premières sélectionnées. La fabrique de pâtes alimentaires est spécialisée aussi en épicerie fine et propose d'excellentes sauces pour l'assaisonnement comme la sauce aux noix et le *pesto*.

### BUDICIN

pâtisserie ligure fraîche et sèche de grande qualité

Via Costa di Bana, 23  
16030 Camogli (Genova)

Tel +39 0185 770523  
Fax +39 0185 770401

[budicinsrl@libero.it](mailto:budicinsrl@libero.it)



Très grande qualité dans le choix des ingrédients et dans la préparation de la pâtisserie fraîche et sèche: pâtisserie typique ligure, *pandolce* gênois, *baci di dama* et petites pâtes d'amandes, *pinolate, canestrelli*, pâtisseries pour le thé et tartes.



### FRANTOIO GHIGLIONE

production d'huile d'olive extra vierge et de produits typiques

Via Ciancergo, 23  
18020 Dolcedo (Imperia)  
Tel +39 0183 280043  
Fax +39 0183 281947

[info@frantoioighiglione.it](mailto:info@frantoioighiglione.it)  
[www.frantoioighiglione.it](http://www.frantoioighiglione.it)



Huile d'olive extra vierge, olives saumurées, tapenades et olives dénoyautées, tomates séchées, poivrons, aubergines et jardinière de légumes à l'huile, *pesto*, artichauts, oignons, thon et anchois à l'huile. Voici quelques unes des spécialités du pressoir Ghiglione, actif à Dolcedo depuis 1920.

### F.LLI RANZINI

depuis 1910 production de liqueurs et de sirops

Oliveto Fraz. Olivastri  
18027 Chiusavecchia (Imperia)

Tel +39 0183 52375  
Fax +39 0183 52709

[ranzini@uno.it](mailto:ranzini@uno.it)



Liqueurs et sirops de fruits avec pêche, citron, mandarine, banane, framboise et même liqueur de châtaigne. L'entreprise des Frères Ranzini depuis 1910 à Imperia s'affirme dans la production de liqueurs et de sirops de très grande qualité et au goût unique.



### H&H Quality Food

Glutenout – production et commercialisation d'aliments sans gluten

Via Larga, 37  
19034 Ortonovo (La Spezia)  
Tel +39 0187 698052  
Fax +39 0187 698805

[www.glutenout.it](http://www.glutenout.it)



Pizzas, *focaccine*, pâtes et gâteaux: voici quelques uns des produits de la ligne innovante Glutenout, exclusivement réalisés avec des matières premières de grande qualité, privées de gluten et certifiées à l'origine, pour satisfaire le désir de vivre le quotidien avec les autres et comme les autres.