

## Das Rezept vom Pesto im Mörser

Das ligurische Basilikum Basilico Ligure D.O.P. der Knoblauch aus Vessalico, das Olivenöl Olio Extra Vergine D.O.P. della Riviera Ligure, italienische Pinienkerne, der Käse Parmigiano Reggiano 30 Monate gereift, der Käse Fiore Sardo und das Salz aus Cervia sind die Zutaten, die wir für die Weltmeisterschaft des Pesto Genovese im Mörser sorgfältig ausgewählt haben. Was uns bewogen hat, so strikt in unserer Auswahl zu sein, war unsere Bestrebung, die optimale Qualität zu erreichen und soweit möglich Produkte aus unserer Gegend zu verwenden. So entstand also das Rezept des Pestos für die Weltmeisterschaft.

### Zutaten

- 4 Bund (60-70 g in Blättern) Basilikum Genovese D.O.P., garantiert das typische Aroma und den Geschmack
- 30 g Pinienkerne
- 45-60 g geriebener, reifer Parmesankäse
- 20-40 g geriebener sardinischer Pecorino
- 1-2 Knoblauchzehen aus Vessalico (Region Imperia)
- 10 g grobkörniges Meersalz
- 60-80 ml Olivenöl Extra Vergine "Riviera Ligure" D.O.P., mild und fruchtig, unterstreicht das Aroma des Basilikums und der Gewürze

### Zubereitung

Der Mörser aus Marmor und der Stoessel aus Holz sind die traditionellen Utensilien, um das Pesto Genovese herzustellen. Waschen Sie die Basilikumblätter in kaltem Wasser und legen Sie sie zum Trocknen auf ein Geschirrtuch ohne die Blätter zu stark zu reiben. Zerstoßen Sie die

Knoblauchzehen gemeinsam mit den Pinienkernen im Mörser. Wenn daraus eine Paste geworden ist, fügen Sie einige Salzkrümel und nur so viele Basilikumblätter hinzu, ohne sie in den Mörser hineinstopfen zu müssen. Bearbeiten Sie das Pesto, indem Sie mit dem Stoessel leichte, kreisende Bewegungen an den Wänden des Mörser machen. Wiederholen Sie die Prozedur. Wenn das Basilikum grüne Tropfen abgibt, geben Sie den Parmesan und den Pecorino hinzu. Füllen Sie nach und nach das Olivenöl Extra Vergine Riviera Ligure D.O.P. hinzu, welches optimal ist, um alle Zutaten miteinander zu binden. Das Pesto sollte möglichst zueig zubereitet und anschließend gut verschlossen aufbewahrt

werden. Das genannte Rezept ist nicht die einzige Möglichkeit, Pesto herzustellen. In Genua in Ligurien hat jeder Koch sein eigenes Geheimnis: Man wird nie ein und dasselbe Pesto zwei Mal finden!

### La ricetta del Pesto al Mortaio

*Basilico Ligure Dop, Aglio di Vessalico, Olio Extra Vergine Dop della Riviera Ligure, e poi i Pinoli nazionali, il Parmigiano Reggiano di 30 mesi, il Fiore Sardo e il Sale di Cervia sono gli ingredienti che abbiamo scelto per il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio. La filosofia che ci ha spinto ad essere così tassativi è stata la ricerca della qualità assoluta e la valorizzazione, per quanto*

*possibile, dei prodotti della nostra terra. Di seguito la ricetta proposta per il Campionato.*

### Ingredienti

- 4 mazzi (60-70 g in foglie) Basilico Genovese D.O.P.
- 30 g. Pinoli
- 45-60 g Parmigiano Reggiano Stravecchio grattugiato
- 20-40 g Fiore Sardo grattugiato
- 1-2 Spicchi d'Aglio di Vessalico
- 10 g Sale Marino Grosso
- 60-80 cc Olio Extra Vergine di Oliva "Riviera Ligure" D.O.P.

### Preparazione

*Il Mortaio di marmo e il Pestello di legno sono gli attrezzi tradizionalmente usati per preparare il Pesto Genovese. Lavare in acqua fredda le foglie di basilico e metterle ad asciugare su di un canovaccio senza stropicciarle. Nel mortaio si pesta uno spicchio di Aglio insieme ai Pinoli. Una volta ridotti in crema, si aggiungono alcuni grani di Sale e le foglie di Basilico non pressate a riempire la cavità. Si pesta il Basilico con un dolce movimento rotatorio del pestello sulle pareti. Ripetere l'operazione. Quando il Basilico stilla un liquido verde brillante, aggiungere i formaggi, Parmigiano Reggiano e Fiore Sardo. Versare a filo l'Olio Extra Vergine d'Oliva Riviera Ligure D.O.P., ideale per sposare tutti gli ingredienti senza sopraffarli. La lavorazione deve terminare nel minor tempo possibile per evitare problemi di ossidazione. La sequenza indicata non è l'unica possibile. A Genova e in Liguria ogni persona ha i suoi segreti: non troverete mai due "Pesto" uguali!*



## Der traditionelle ligurische Weihnachtskuchen Pandolce Genovese

Der Pandolce Genovese ist ein typischer Weihnachtskuchen in Ligurien. Es ist ein rundes süßes Brot mit einem Durchmesser von ca. 25-30 cm und einer Höhe von etwa 10-15 cm. Drinnen ist der Kuchen mit Pinienkernen, Rosinen, Pistazien, Fenchel und kandierten Früchten gefüllt.

### Zutaten

- 4Kg Mehl, 200g Hefe, 50g süßer Fenchel, 75g Pinienkerne, 75g geschälte Pistazien, 100g Rosinen, 100g klein geschnittene kandierte Früchte, 600g Butter, 1EL Wasser mit Orangenblüte, 1kg Feinzucker.

### Zubereitung

1Kg Mehl mit Hefe und viel Warmwasser vermengen, zum Brot formen, (der Teig muss ziemlich fest sein), in ein Tuch umwickeln und 18 Stunden gehen lassen. Das lauwarme Wasser auf 3Kg Mehl gießen, um den Teig weicher zu machen; 1,5 Gläser Wein (wie z.B. Marsala), die erweichte Butter, 1EL Wasser mit Orangenblüte und Zucker vermischen. Das Ganze mit den restlichen Zutaten vermengen, Brote formen

und 12 Stunden in ein Tuch umwickelt gehen lassen. Auf der Oberseite des Brots ein Dreieck einschneiden, im Backofen bei 180 Grad ca. eine Stunde backen.

### Il Pandolce della tradizione

Il Pandolce Genovese è il dolce tipico della tradizione natalizia in Liguria. È un pane dolce a forma circolare del diametro di circa 25/30 centimetri e uno spessore variabile dai 10 ai 15 centimetri al centro. All'interno è farcito di pinoli, uvetta, pistacchi, finocchietto e canditi a pezzetti.

### Gli ingredienti

4 kg di farina, 200 g di lievito, 50 g di finocchio dolce, 75 g di pinoli, 75 g di pistacchi ben mondati, 100 g d'uva passa, 100 g di canditi tagliuzzati a pezzetti, 600 g di burro, 1 cucchiaino di acqua di fior d'arancio, 1 kg di zucchero.

### La Preparazione

Impastare un chilo di farina con il lievito e tanta acqua tiepida a formare un pane di pasta piuttosto soda, fasciare con un panno e lasciare lievitare 18 ore. Ai tre kg di farina, versando acqua tiepida per rendere la pasta soffice; unire un bicchiere e mezzo di vino tipo Marsala, il burro ammorbidito, un cucchiaino d'acqua di fior d'arancio e lo zucchero spolverizzato. Impastare il tutto, unendo tutti gli altri ingredienti; formare più pani e metterli a lievitare per 12 ore fasciati in tovaglioli. Incidere un triangolo in cima alla pasta, cuocere in forno a 180° per circa un'ora.



Direttore: Sergio Di Paolo  
 Redazione: Sara Di Paolo, Sergio Di Paolo, Roberto Panizza  
 Grafica e impaginazione: Francesca Arpinati  
 Stampa: Grafiche G7  
 Indirizzo di Redazione: Via San Luca, 4/14 sc.C - 16123 Genova  
 Tel. +39 010 2476926  
 www.pestochampionship.it



## Kulinart 2007

### Die Messe für Genuss und Stil in Deutschland

Dank der Initiative des Confartigianato Liguria mit finanzieller Unterstützung der Gesellschaft "Liguria International" und des Instituts für Außenhandel der Region Ligurien-ICE, in Zusammenarbeit mit der Italienischen Handelskammer in München ist die genuesische Handelskammer mit ihrem Projekt "Made in Liguria" bei der Kulinart-Messe in Stuttgart vertreten.

"Dies ist eine gute Gelegenheit, landwirtschaftliche Erzeugnisse Liguriens zu präsentieren, deren Qualität in der ganzen Welt bekannt und hoch geschätzt ist" erklärt der Referent für Wirtschaftsentwicklung Liguriens Renzo Guccinelli. Über 3.000 ligurische Unternehmen des landwirtschaftlichen Sektors zeigten in den letzten Jahren, dass die Landwirtschaft eines der Kernsektoren unserer Region ist, und leisteten einen bedeutenden Beitrag zum Aufschwung unserer Wirtschaft. In diesem Jahr hat die Region Ligurien die Ehre, sich bei dieser namhaften deutschen Veranstaltung als Gastlandpartner zu präsentieren, was vorteilhaft für die anwesenden ligurischen Unternehmen und ihre Erzeugnisse ist.

"Es gibt keinen besseren Rahmen, in dem wir unsere hochqualitativen Produkte vorstellen können, als eine Veranstaltung, die der Lebensqualität, dem Lifestyle und der Tischkultur gewidmet ist", bestätigt Präsident der Gesellschaft "Liguria International" Franco Aprile. Außerdem ist es eine gute Gelegenheit, unser regionales Wirtschaftssystem zu präsentieren und ein wunderbarer Anlass für unsere Unternehmen, ihre erstklassigen Produkte auf ausländischen Märkten vorzustellen. Aus diesem Grund findet "Liguria International" die Idee der Vorstellung Liguriens bei der deutschen Messe sehr attraktiv. Das Ziel dabei ist die Entwicklung des ligurischen Lebensmittelsektors zu unterstützen.

"Den Eintritt ligurischer Unternehmen auf internationale Märkte zu fördern und promoten, ist eine der Aufgaben, die der Confartigianato Liguria bereits seit Jahren erfolgreich ausführt. "Unser Ziel besteht darin - betont sein Präsident Giancarlo Grasso - vor allem die Kleinunternehmen mit hochqualitativen Erzeugnissen dabei zu unterstützen, auf anderen Märkten Fuß zu fassen. Die Promotionsmaßnahmen der Assoziation "Made in Liguria" im Ausland zu unterstützen, ist eine Herausforderung, die zu sehr erfreulichen Ergebnissen für unsere Unternehmen führen kann."

### Kulinart 2007

#### Fiera dello stile di vita e delle delizie gastronomiche

Il "Made in Liguria" è presente alla fiera di Stoccarda grazie all'iniziativa organizzata da Confartigianato Liguria con il contributo di Liguria International nell'ambito dei fondi Regione Liguria-ICE in collaborazione con la Camera di Commercio di Monaco di Baviera.

"Una importante occasione per presentare i prodotti agroalimentari del "Made in Liguria" la cui qualità è nota ed apprezzata in tutto il mondo - spiega Renzo Guccinelli, Assessore allo sviluppo economico della Regione - Infatti le oltre tremila imprese liguri appartenenti al settore agroalimentare hanno dimostrato di essere, in questi anni, uno dei settori fondamentali della nostra regione ed hanno contribuito in modo determinante al rilancio della nostra economia". La Liguria all'interno della prestigiosa manifestazione tedesca è stata onorata del ruolo di "Gastlandpartner", un privilegio per le aziende presenti in fiera e i loro prodotti.

"Un evento che promuove la qualità e lo stile di vita a tavola, non può che essere il giusto contesto nel quale presentare i prodotti liguri di qualità - sostiene Franco Aprile, Presidente di Liguria International - un'ulteriore opportunità di visibilità per il nostro sistema economico regionale, e un'occasione stimolante per le nostre imprese per presentare i loro prodotti di punta sui mercati esteri". Proprio per questo motivo - continua il Presidente Aprile - anche "Liguria International" ha ritenuto importante la presenza di una collettiva ligure con l'obiettivo di sostenere lo sviluppo del nostro comparto alimentare nel suo complesso. "Incentivare e promuovere l'ingresso delle imprese liguri nei mercati internazionali è una delle azioni che Confartigianato Liguria persegue da anni con successo. "L'obiettivo - sostiene Giancarlo Grasso, Presidente - è innanzitutto quello di assistere le nostre realtà imprenditoriali in prevalenza di piccole dimensioni ma con prodotti di qualità a proiettarsi verso altri mercati.

Supportare continuamente azioni di promozione oltre frontiera del "Made in Liguria", in questo caso del settore agroalimentare, è una sfida che può portare proficui risultati alle nostre imprese".



Renzo Guccinelli  
Assessore allo sviluppo economico della Regione Liguria



Franco Aprile  
Presidente di Liguria International



Giancarlo Grasso  
Presidente di Confartigianato Liguria

## II Die Weltmeisterschaft von Pesto Genovese im Mörser: die Sonder-Auswahlrunde

Samstag 17. November 15.00 Uhr, Kulinart-Messe - Stuttgart



Die Zweite Weltmeisterschaft von Pesto Genovese im Mörser lässt nicht mehr lange auf sich warten! Anlässlich der Messe Kulinart veranstaltet die Vereinigung Associazione PalatiFini (was auf Deutsch so viel wie „Feine Gaumen“ bedeutet) eine Sonder-Auswahlrunde für die Weltmeisterschaft 2008 - diesmal ausschließlich für deutsche Teilnehmer.

**Die Auswahlrunde findet am Samstag, 17. November, um 15 Uhr im Rahmen der Messe Kulinart statt.**

An der Auswahlrunde kann jeder teilnehmen, sei es ein erfahrener Spitzenkoch oder ein neugieriger Hobbykoch. Die höchste Teilnehmerzahl beträgt 10 Personen. Vor dem Wettbewerb findet eine kurze Einführung statt, bei der die Geschichte des Pestos und die Besonderheiten seiner Zutaten dargestellt werden. Die Kandidaten dürfen ausschließlich die Zutaten und das Küchenzubehör benutzen, die von den Veranstaltern zur Verfügung gestellt werden. Die Jury besteht aus den extra dafür ausgewählten Verkostern, Gastwirten und Kochexperten. Am Ende der Auswahlrunde bekommen alle Kandidaten eine Küchenschürze, ein Geschirrtuch und das

Büchlein „Die magische Formel des Pestos“ mit dem Rezept des Pestos in 17 Sprachen, sowie das Zertifikat über die Teilnahme am Wettbewerb. Der Sieger wird zur freien Teilnahme an der Zweiten Weltmeisterschaft von Pesto Genovese im Mörser zugelassen, die am 19. April 2008 im Palazzo Ducale in Genua stattfinden wird.

**Fortsetzung auf Seite 6**

**Il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio: eliminataria straordinaria Sabato 17 Novembre, ore 15.00**

**Kulinart - Stoccarda**

Nell'ambito delle attività di avvicinamento al Secondo Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio e in occasione della fiera di Kulinart, l'Associazione Palatiferini propone una eliminataria di pesto genovese al mortaio riservata esclusivamente ai partecipanti di nazionalità tedesca.

**La gara eliminataria si svolge sabato 17 novembre alle ore 15.00 presso gli spazi della fiera.**

Alla gara possono partecipare tutti, da cuochi provetti a dilettanti curiosi, fino ad un massimo di 10 concorrenti. La gara sarà preceduta da un breve corso per illustrare la storia del pesto e le caratteristiche dei suoi ingredienti. I concorrenti, che devono utilizzare esclusivamente gli ingredienti e gli strumenti messi a disposizione dall'organizzazione, saranno giudicati da una giuria selezionata composta da ristoratori, degustatori ed esperti di cucina.



A tutti i concorrenti viene regalato il grembiule, il canovaccio e il libretto "La formula magica del pesto" in 17 lingue, oltre all'attestato di partecipazione. Il vincitore riceverà in premio il diritto di partecipazione gratuita al Secondo Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio che si terrà a Genova, Palazzo Ducale, il 19 aprile 2008.

**Segue a pagina 6**

Inhaltsverzeichnis Seite	
Ligurische landwirtschaftliche Erzeugnisse	S 2/3
Ligurische Unternehmen bei der Kulinart-Messe	S 4/5
Liguriens-Tourismus und Kochkunst	S 6/7
Zwei traditionelle Kochrezepte	S 8
Pagine interne	
La produzione agroalimentare ligure	p 2/3
Le aziende liguri presenti in fiera	p 4/5
La Liguria: turismo e gastronomia	p 6/7
Due ricette della tradizione	p 8

## Die Tafel in Ligurien: Rückblick auf die Geschichte



In Ligurien sind die landwirtschaftlichen Ressourcen aufgrund des Raummangels ziemlich dürrig. Dank des gut entwickelten Handels und der Tätigkeit von zahlreichen Handwerksbetrieben waren sie allerdings schon immer klug verwendet. Die ligurische Küche ist reich an Gemüse, Fleisch und Fisch. Sie hat immer noch einige "besondere" Gerichte, die aus dem fernen 16. Jahrhundert stammen, wie beispielsweise „la Cima alla genovese“ - die Kalbsbrust gefüllt mit Eiern, Kalbshirn, Pinienkernen und erlesenem

Gemüse. Genauso alt ist das Gericht aus dem seltenen und außerordentlich teuren Fisch "il Pesce morone" (Centrolophus niger). Aus dem 16. Jahrhundert stammt auch das Rezept der im Öl eingelegten Pilze und der getrockneten Pilze, die damals den Namen "Genuesische Pilze" trugen. Im 17. Jahrhundert ist das trocken gewürzte Gebäck entstanden, das später im 19. Jahrhundert für die Zubereitung von "Cappon magre" verwendet wurde. "Cappon magro" ist eine reiche buntfarbige Speise aus viel Gemüse und erlesenen

Fischsorten. Berühmt sind auch "Capponadde" - mit diversen Kräutern gefüllte Kuchen. Der prächtigste von ihnen ist der berühmte ligurische Gemüsekuchen "Pasqualina". Aus Gemüse wird auch das traditionelle ligurische Gericht "Polpettone" zubereitet. Das Rezept der gefüllten Auberginen ist ebenfalls sehr alt: Sie wurden nämlich bereits im 17. Jahrhundert von Straßenhändlerinnen verkauft. Vor der Verbreitung der Speisekartoffeln am Ende des 18. Jahrhunderts wurde der

Stockfisch üblicherweise mit gehackten Nüssen oder trockenen Saubohnen zubereitet. Nach der Entdeckung Amerikas durch den Genueser Christoph Kolumbus kamen Kartoffeln und Tomaten auf den Tisch. Später wurde das Rezept des Pestos erfunden, um als Sauce mit Nudeln serviert zu werden, die im 19. Jahrhundert bereits eine sehr beliebte Speise waren.

**La tavola dei liguri: un po' di storia**  
*In Liguria le risorse agricole sono sempre state piuttosto scarse a causa della mancanza di spazio ma da sempre affiancate da un'attività mercantile e artigianale attenta e capace. Meglio dotata di verdure nel mondo agricolo alle spalle di Genova, più ricca di carni e di pesci in città, la cucina ligure ha mantenuto alcune pietanze "speciali" che risalgono come minimo al XVI secolo, come per esempio la cima, unico pasticcio al mondo ripieno di uova, cervella, pinoli e verdure pregiate avvolto in una guaina di carne. Così come il "pesce morone" raro e costosissimo, i funghi sott'olio e quelli secchi che nel Cinquecento erano chiamati "funghi genovesi". Nel XVII secolo troviamo la galletta secca condita che nell'Ottocento venne chiamato "cappon magro", piatto ricchissimo composto da pesci pregiati e molte verdure. E poi le "capponadde", le torte ripiene di erbe (borragini, bietole, ecc) che hanno nella torta "Pasqualina" l'espressione più sontuosa, e i polpettoni, anch'essi di verdura. Le melanzane ripiene venivano vendute da signore ambulanti già nel Seicento. Lo stoccafisso prima che si diffondessero le patate a fine Settecento, veniva preparato con nocciole tritate o con fave secche. Poi con la scoperta dell'America da parte del genovese Cristoforo Colombo si aggiunsero le patate e il pomodoro e venne inventato il pesto per condire la pasta che era già un piatto diffuso. Ma siamo ormai nell'Ottocento.*

## Die Pesto-Weltmeisterschaft 2008 19. April 2008 - Genua, Palazzo Ducale

100 Kandidaten aus der ganzen Welt treffen sich bei der Zubereitung des Pesto Genovese im Mörser im prächtigen Palazzo Ducale in Genua, um um den Titel „Der beste Pesto-Koch der Welt“ zu kämpfen.

Bewertet werden sie von einer professionellen Jury, die aus Verkostern, Gastwirten und Kochexperten besteht. Teilnehmen kann jeder: Profis, Amateurröche oder einfach Neugierige. Diese Veranstaltung, die bereits zum zweiten Mal stattfinden wird, wurde 2007 mit großem Enthusiasmus und Interesse aufgenommen. In den letzten Jahren ist das Pesto Genovese die zweitverbreitetste Nudelsoße der Welt geworden. Dabei ist es auch die drittverbreitetste "kalte" Sauce der Welt nach Mayonnaise und Ketchup. Da das Pesto bereits in jeder Ecke der Welt konsumiert wird, legen wir hier in Ligurien und insbesondere in Genua einen besonderen Wert auf die Qualität und darauf, dass das Pesto nach dem traditionellen Rezept zubereitet wird. Die Vereinigung Palatifini stellt für die Weltmeisterschaft Zutaten von hervorragender Qualität zur Verfügung: Das frische ligurische Basilikum und das kaltgepresste Olivenöl von der ligurischen Riviera mit dem EU-Siegel DOP („mit geschützter Herkunftsbezeichnung“). Der berühmte Knoblauch aus der Gemeinde Vessalico hat einen besonders feinen Geschmack, ist gut verdaulich und steht auf der Liste der Lebensmittel, die von der Organisation Slow Food empfohlen sind. Die Pinienkerne stammen ebenfalls aus Italien und das grobkörnige Salz kommt aus der Saline in der Gemeinde Cervia. Schließlich gilt eine besondere Aufmerksamkeit zwei Käsesorten, die ebenfalls ein Teil des alten Pesto-Rezeptes sind: Dem 30 Monate gereiften Parmigiano Reggiano und dem sechs Monate gereiften Fiore Sardo

(Schafmilchkäse Pecorino). Lassen Sie sich überraschen und stellen Sie sich einer Herausforderung!!! Mehr Informationen und Anmeldung unter: [www.pestochampionship.it](http://www.pestochampionship.it)

**World Pesto Championship 2008  
19 aprile 2008 - Genova, Palazzo Ducale**  
**100 concorrenti provenienti da tutto il mondo si sfidano a colpi di pestello nella preparazione del pesto genovese al mortaio nella sontuosa cornice di Palazzo Ducale a Genova.**  
 Sono valutati da una giuria di degustatori, ristoratori ed esperti. La gara è aperta a tutti: professionisti, dilettanti e curiosi in cucina! L'iniziativa, alla sua seconda edizione, ha suscitato grande entusiasmo ed interesse. Il pesto genovese in pochi anni è diventato la seconda salsa utilizzata nel mondo per il condimento della pasta. Ed è la terza salsa "fredda" dopo la maionese e il ketchup. Più se ne diffonde il consumo in ogni angolo del mondo, più è opportuno focalizzare la leadership di qualità a Genova e in Liguria, tutelando la ricetta tradizionale e promuovendone la qualificazione e la cultura. L'Associazione Palatifini per il Campionato Mondiale propone ed utilizza ingredienti di qualità a promuovere le eccellenze liguri e italiane: il Basilico Genovese e l'olio extra-vergine di oliva della riviera ligure hanno ottenuto la D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea; l'aglio è di Vessalico, inserito nell'elenco dei pro-

dotti raccomandati da Slow Food, dal gusto delicato e particolarmente digeribile. I pinoli sono nazionali e anche il sale grosso proviene dalle saline di Cervia. Una attenzione particolare infine ai due formaggi: il Parmigiano Reggiano stravecchio e il Fiore Sardo, un pecorino invecchiato sei mesi. Lasciatevi incuriosire: lanciatevi nella sfida mondiale!!!

Per avere maggiori informazioni e per le iscrizioni, visitate il sito [www.pestochampionship.it](http://www.pestochampionship.it)!!!



## Olivenöl Olio Ligure DOP

Die Genossenschaft des Olivenöls Olio Extra vergine di Oliva DOP Riviera Ligure ist 2002 mit dem Ziel entstanden, das Olivenöl Olio Ligure in den drei geografischen Gebieten Lieguriens - Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese und Riviera di Levante - zu fördern, zu promoten. Die Genossenschaft besteht aus 270 Mitgliedern. Unter ihnen sind Leute, die sich mit dem Olivenanbau, der Olivenverarbeitung und der Ölabfüllung beschäftigen. Dank der Anerkennung unserer Genossenschaft durch das Ministerium für Agrar- und Forstpolitik dürfen wir jetzt die Aufsichtstätigkeit in diesen drei Bereichen ausüben. Im Durchschnitt wird jährlich etwa 500 Tonnen Olivenöl hergestellt. Das höchste Produktionsvolumen haben wir 2005 mit 640 Tonnen pro Jahr erreicht. Allerdings setzen wir uns noch viel ehrgeizigere Ziele als vorher, auch wenn Ligurien bereits die dritte Stelle in Italien nach der Provinz Bari und der Region Umbrien einnimmt, was den Umfang der jährlichen Ölproduktion betrifft. Worin bestehen die Stärken der Genossenschaft? In erster Linie ist es die Einführung des Olivenöls Olio Ligure DOP als eine neue Produktionslinie in den Mitgliedbetrieben, die bereits früher über ein Vermarktungsnetz auf nationaler sowie internationaler Ebene verfügen. Auf diese Weise steigern wir die Leistungsfähigkeit des Marktes. Der zweite Aspekt besteht darin, dass wir wahrscheinlich die ersten in ganz Italien sind, die eine Vereinbarung zwischen dem Anbau-, dem Verarbeitungs- und dem Abfüllungsbereich veranlassen haben, in der gegenseitige Verpflichtungen und Garantien in Bezug auf die zu verarbeitende Ölmenge, die Qualität der Oliven und den Preis pro Kilo festgelegt worden sind. Warum ausgerechnet das Olivenöl Olio Ligure DOP? Erstens weil die Zertifizierung der Erzeugnisse für eine Qualitätsgarantie steht. Vor allem aber weil in Italien die Bezeichnung DOP (mit geschützter Herkunftsbezeichnung) für bestimmte Geschmackseigenschaften

des Produktes steht. So ist z. B. das Olivenöl Olio Ligure DOP immer leicht, zart, nicht zu aufdringlich, optimal für den Fisch und durch eine aromatische süße Note gekennzeichnet, die es von allen anderen Olivenölen unterscheidet.

**L'Olio Ligure DOP**  
 Il Consorzio per la tutela dell'Olio Extra vergine di Oliva DOP Riviera Ligure si è costituito nel 2002 e ha l'obiettivo di tutelare e promuovere l'Olio Ligure nelle sue tre aree geografiche della Liguria: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera di Levante.



E' formato da 270 associati tra olivicoltori, trasformatori ed imbottigliatori. Sui quali può svolgere azioni di vigilanza grazie al riconoscimento ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La produzione media di Olio Ligure DOP è di circa 5.000 quintali di olio all'anno, la produzione massima si è registrata nel 2005 con 6.400 quintali. I nostri obiettivi tuttavia sono molto più ambiziosi, anche se la Liguria per quantità prodotta di olio DOP annuo è già la terza regione in Italia, dopo la provincia di Bari e l'Umbria. I punti di forza del Consorzio sono: in primo luogo l'inserimento dell'olio ligure DOP come linea nuova di prodotto presso gli associati che già disponevano di una rete di commercializzazione a livello nazionale ed internazionale. Incrementando in questo modo immagine e potenzialità di mercato. Il secondo aspetto è che noi, forse per primi in Italia, abbiamo definito un patto di filiera tra olivicoltori, trasformatori e confezionatori con obblighi e garanzie reciproche in termini di quantità di olive da trattare, qualità del frutto e prezzo al chilo. Perché scegliere l'Olio Ligure DOP? Innanzitutto perché i prodotti certificati sono garanzia di qualità. Ma soprattutto perché le DOP in Italia garantiscono le caratteristiche sensoriali del prodotto. L'olio Ligure DOP sarà sempre leggero, delicato, non invasivo, ottimo per il pesce e caratterizzato da una nota aromatica dolce che lo distingue da tutti gli altri.

## Die Küche und die Gegend: Veranstaltungsprogramm für das Jahr 2008 in Ligurien

Die Region Ligurien bietet das ganze Jahr über diverse Veranstaltungen an: kulturelle, musikalische, volkskundliche, zur Geschichte und Kunst, sowie zahlreiche Veranstaltungen über die lokale Küche. Hier sind die wichtigsten gastronomischen Termine für das kommende Jahr 2008 im Überblick:

**Die Ausstellung landwirtschaftlicher Erzeugnisse Liguriens - Il Salone dell'agroalimentare Ligure - Finalborgo, (Savona) - März**  
 Eine genussvolle Reise zur Wiederentdeckung von naturreinen leckeren Zutaten unserer weingastronomischen Tradition im mittelalterlichen Dorf Finalborgo.

**Die Zweite Weltmeisterschaft von Pesto Genovese im Mörser - Il Secondo Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio - Genua - März**  
 100 Kandidaten aus der ganzen Welt kämpfen um den Titel „Der beste Pesto-Koch der Welt“. Vielfältiges Nebenprogramm.

**Geschmack und Tradition in La Spezia im Frühling**

Thematische Ausflüge, Ausstellung und Verkauf traditioneller ligurischer Weine und lokaler Erzeugnisse: "Vom Samen zum Getreide" - Pasta, Brot, Süßigkeiten; "Die Geheimnisse der Molkereikunst im Laufe der Jahrhunderte" - Milch, Butter, Käse; "Weine und Liköre" - zwischen Weinkellern und Weinlabors; "Winterleckereien" - Honig, Esskastanien, Kartoffeln, Olivenöl; "Meeresgaben" - alles rund um den Fisch.

**Das traditionelle Fischfest in Camogli (Genua) La Sagra del Pesce - Mai**

Eine riesige Fisch-Frittüre für alle Besucher am Platz neben dem kleinen Hafen des Fischerdorfes Camogli.

**Ligurien des Weins - Liguria di Vino - La Spezia - Juli**

Für 10 Tage wird La Spezia zur Weinhauptstadt Liguriens. Es sind zwei große Veranstaltungen geplant: "La Liguria da bere" ("Ligurien zum Trinken"), die der ligurischen Weinproduktion gewidmet ist und "Med-Wine", bei der Weine aus dem Mittelmeerraum im Mittelpunkt stehen werden.

**Handwerksstil "Stile Artigiano" - Made In Liguria in Savona - September**

Zum vierten Mal findet bereits diese Veranstaltung statt. Organisiert wurde sie mit dem Ziel, Erzeugnisse "Made in Liguria" vorzustellen und an Interessenten zu verkaufen. Verkostungen und Ausstellungen stellen dem Publikum typische Erzeugnisse Liguriens vor.

**Schokolade, Gewürze und Spezialitäten in La Spezia - Oktober**

Diese Veranstaltung findet bereits zum sechsten Mal in der Stadt La Spezia statt: Verkostungen vorführerischer Schokoladespezialitäten begleitet von Wein, Tee und Kaffee. Diverse Wettbewerbe als Unterhaltungsprogramm sowie Veranstaltungen für Kinder.

**Eiscreme "Gelato in Fiore" in Sanremo (Imperia) - November**

Die erste italienische Meisterschaft der Eiscreme findet in Sanremo statt. In der nahe liegenden Ortschaft Bussana ist nämlich das traditionelle Eis entstanden. Eisverkostungen.

**Olivenöl (Olioliva) in Imperia - Porto Maurizio - November**

Die Entdeckung des historischen, kulturellen und des Speisewerts des Olivenöls DOP.



**Cucina e territorio: gli eventi in programma in Liguria per il 2008**

La Regione Liguria nel corso di tutto l'anno offre un fitto programma di eventi. Culturali, artistici e musicali, di carattere storico e folcloristico, molteplici quelli legati alla nostra cucina. Ecco i principali appuntamenti per il 2008.

**Il Salone dell'Agroalimentare Ligure - Finalborgo (Savona) - Marzo**

Un goloso percorso alla riscoperta degli ingredienti più genuini e saporiti della nostra tradizione enogastronomica nel borgo medievale di Finalborgo.

**Il Secondo Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio - Genova - Marzo**

100 concorrenti provenienti da tutto il mondo si sfidano nella preparazione secondo le modalità della tradizione del migliore pesto genovese. Molti eventi collaterali.

**Sapori e Tradizioni a La Spezia in Primavera**

Appuntamenti itineranti, esposizione e vendita di prodotti eno-gastronomici della tradizione del territorio: "Dal seme al grano" per pasta, pane e dolci; "L'arte casearia nel tempo" con latte, burro e formaggio; "Vini e liquori" tra le cantine e i laboratori; "I prodotti per l'inverno" con miele, castagne, patate, olio; e "I regali del mare" su tutto il settore ittico.

**La Sagra del Pesce di Camogli (Genua) - Maggio**

Una maxi frittura di pesce aperta al pubblico nella piazza adiacente il porticciolo del borgo marinaro di Camogli.

**Liguria Di-Vino a La Spezia - Luglio**

Per dieci giorni La Spezia diventa capitale enologica della Liguria con due manifestazioni "La Liguria da bere", dedicata alle produzioni liguri, e "Med-Wine", protagonisti i vini del Mediterraneo.

**Stile Artigiano - Made in Liguria a Savona - Settembre**

Quarta edizione di un'iniziativa finalizzata a valorizzare il "Made in Liguria" attraverso momenti espositivi, dimostrativi e di vendita. Degustazioni e laboratori mirati presentano ad un pubblico attento le produzioni tipiche della nostra regione.

**Cioccolato, Spezie e Specialità a La Spezia - Ottobre**

Appuntamenti con il cioccolato e le spezie nella sesta edizione della manifestazione de La Spezia: degustazioni in abbinamento a vini, distillati, tè e caffè; concorsi di dolci al cioccolato, intrattenimenti e lezioni per bambini.

**Gelato in Fiore a Sanremo (Imperia) - Novembre**

Primo campionato italiano di Gelato che si terrà a Sanremo, nella cui vicina Bussana, nacque il gelato tradizionale. Degustazione di gelati di qualità.

**Olioliva a Imperia - Porto Maurizio - Novembre**

Una passeggiata alla scoperta dei valori storici, culturali e alimentari dell'olio DOP.

## Die ligurischen Unternehmen bei der Kulinart-Messe 2007

### Le bontà del belvedere

Produzione artigianale di confetture e gelatine di vino

Via A. Gramsci, 51 - 17041 Altare (Savona)  
Tel. +39 019 58057  
Fax +39 019 58057  
Cell. +39 348 7652796  
E-mail: lebontadelbelvedere@alice.it  
Ansprechpartner/Contatti:  
Arianna Cavallaro e Davide Rizzolo



#### Handwerkliche Produktion von Konfitüren und Weingelatine

Unsere Firma konzentriert sich auf die Wiederentdeckung der Geschmäcke und der Düfte der Natur. Wir sind sehr motiviert in unserer Bestrebung und unserer Leidenschaft, alte Geschmäcke wieder zu entdecken. In unserem Labor werden traditionelle Konfitüren und Marmeladen mit 68 Prozent Obstgehalt, sowie Wein- und Obstgelatine hergestellt, die wunderbar mit dem Käse oder auch als Nachspeise serviert werden können.



La filosofia della nostra azienda si concentra nella riscoperta dei gusti e dei profumi della natura, impreziosita dalla dedizione al lavoro e dalla passione di riscoprire antichi sapori.

Nel nostro laboratorio vengono prodotte confetture e marmellate tradizionali con il 68% di frutta e gelatine di vino e di frutta ottime con i formaggi e come completamento di dessert.

### Budicin S.r.l.

Pasticceria Ligure fresca e secca di alta qualità

Via Costa di Bana, 23  
16030 Ruta di Camogli (Genova)  
Tel. +39 0185 770401  
Fax +39 0185 775857 - Cell. +39 335 374051  
E-mail: budicinrl@libero.it  
Ansprechpartner/Contatti: Francesco Budicin

#### Hochqualitative frische und trockene ligurische Pasta

Das Unternehmen spezialisiert sich auf die Herstellung von frischen und trockenen Nudelwaren, typischen ligurischen Backwaren, Weihnachtskuchen Pandolce genovese, Feingebäck „Baci di dama“, Mandelkuchen, Pinolate, Canestrelli, Teegebäck und Torten. Alle unsere Erzeugnisse sind von hervorragender Qualität, nach traditionellen Rezepten und aus den edelsten Zutaten zubereitet.

L'azienda è specializzata nella produzione di pasticceria fresca e secca, pasticceria tipica ligure, pandolce genovese, baci di dama e pastine di mandorle, pinolate, canestrelli, pasticceria da the e torte crostate. I prodotti, tutti di altissima qualità, sono lavorati nel rispetto della tradizione e utilizzando materie prime selezionate ed accuratamente controllate.



### Il Fondaco dei Liguri

Consorzio delle specialità alimentari liguri

Sede Legale presso la Camera di Commercio di Genova/Eingetragener Firmensitz: bei der Handelskammer von Genua  
Sede Operativa/Büro: Via Cesarea, 21 r  
16122 Genova  
Tel. +39 010 569455 - Fax +39 010 8603408  
Cell. +39 347 8009701  
E-mail: r.panizza@fastwebnet.it  
Ansprechpartner/Contatti: Roberto Panizza



#### Die Genossenschaft ligurischer Spezialitäten

Il Fondaco dei Liguri ist eine Genossenschaft, die aus folgenden Unternehmen besteht: Wurstwaren Salumificio Parodi di Sant'Olcese, Landwirtschaftsbetrieb Azienda Agricola Valle Ostilia di Imperia, Bäckerei Pasticceria Barbieri di Montebruno, Weine Andrea Bruzzone Vini di Genova, Nudelwaren Pastificio Fiore di Carasco, Süßwaren und Delikatessen Rossi Selezioni Dolciarie e Gastronomiche di Genova. Die Genossenschaft bewertet die typischen Erzeugnisse aus Genua und der Region Ligurien. Unter unseren Spezialitäten: frisches Pesto, Obstkonserven und traditionelle Süßwaren. Eine wunderschöne Verpackung als Geschenk „Segelschiffe“ möglich. Vertrieb in: Japan, Schweiz, Deutschland, Großbritannien und Frankreich.

Il Fondaco dei Liguri è un consorzio composto dalle imprese: Salumificio Parodi di Sant'Olcese, Azienda Agricola Valle Ostilia di Imperia, Pasticceria Barbieri di Montebruno, Andrea Bruzzone Vini di Genova, Pastificio Fiore di Carasco, Rossi Selezioni Dolciarie e Gastronomiche di Genova. Il consorzio valorizza le produzioni tipiche locali genovesi e di tutta la Liguria. Tra le specialità il pesto fresco, le conserve e i dolci tradizionali - nella splendida confezione regalo 'I velieri'. Il Consorzio distribuisce in Svizzera, Giappone, Germania, Gran Bretagna e Francia.



### Frantoio Ghiglione

Produzione di olio extravergine di oliva e prodotti tipici



Via Ciancergo, 23  
Dolcedo (Imperia)  
Tel. +39 0183 280043  
Fax +39 0183 281947  
Cell. +39 333 3030432

E-mail: info@frantoioighiglione.it  
www.frantoioighiglione.it  
Ansprechpartner/Contatti:  
Anna Maria Ghiglione

#### Produktion des kaltgepressten Olivenöls Extra Vergine und typischer Erzeugnisse

Seit 1920 produziert das Unternehmen das kaltgepresste Olivenöl und typische Speisen wie Oliven in Salzlake, Olivenpastete, entkernte Oliven, getrocknete Tomaten eingelegt im Öl, Peperoni, Auberginen und in Essig eingelegtes Gemüse. Außerdem Pestosöße, Artischocken, Zwiebel, Blumenkohl, Knoblauch und Thunfisch eingelegt im Öl. Alle Produkte werden ohne Konservierungs- und Farbstoffe in unseren Labors hergestellt. Das Unternehmen produziert jährlich ca. 100 Tonnen kaltgepresstes Olivenöl. Vertrieb in Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich und Italien.

Dal 1920 l'Azienda produce olio extra vergine di oliva e di prodotti tipici, come le olive in salamoia, il patè di olive, le olive snocciolate, i pomodori secchi sott'olio, i peperoni, le melanzane e la giardiniera di verdure. Il pesto, i carciofini, le cipolline, i cavolfiori, l'aglio, il tonno sott'olio e le acciughe sott'olio e sotto sale. Tutti i prodotti sono preparati nei nostri laboratori senza aggiunta di conservanti né coloranti. L'azienda produce annualmente circa 100 tonnellate di olio extra vergine. Distribuisce in Germania, Austria, Svizzera, Francia nonché Italia.



### Lucchi e Guastalli S.r.l.

Produzione di olio extravergine di oliva

Località Vincinella  
19037 Santo Stefano di Magra (La Spezia)  
Tel. +39 0187 633329 - Fax +39 0187 696399  
Cell. +39 333 8520734  
E-mail: frantoiolg@frantoiolg.com  
Ansprechpartner im Büro/Contatti: Marco Lucchi  
Ansprechpartner bei der Messe/  
Persona presente in fiera: Bernd Socher  
presso Göttinger Kochschule  
Grätzelstrasse 6 - Göttingen  
Tel. 051-63 37 803-  
info@goettinger-kochschule.de



#### Produktion des kaltgepressten Olivenöls Extra Vergine

Entstanden 2002 auf Initiative des Agronomen Marco Lucchi und Agrotechnikers Carlo Guastalli produziert das Unternehmen das Olivenöl Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure - Riviera di Levante, aus Oliven "razzola" und „taggiasca“ (Lavagnina). 2004 haben wir den Wettbewerb „Herkules-Olivenbauer“ (Erocole Olivario) mit der Auszeichnung „das beste Olivenöl DOP fruchtig, leicht“ gewonnen. Wir stellen auch das Pesto genovese aus dem frischen ligurischen Basilikum nach dem traditionellen Rezept her. Das Unternehmen produziert jährlich ca. 60 Tonnen Olivenöl und ca. 200.000 Gläser und Flaschen von Soßen und Dressings. Vertrieb in den USA, in der Schweiz, in Schweden, Japan und Frankreich.

Nata nel 2002 per iniziativa di Marco Lucchi, agronomo, e Carlo Guastalli, agrotecnico, l'azienda produce Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure - Riviera di Levante, da olive razzola e taggiasca (Lavagnina). Nel 2004 abbiamo vinto il Concorso Erocole Olivario come migliore olio DOP fruttato leggero italiano. Produciamo anche pesto genovese a base di basilico fresco ligure secondo la ricetta tradizionale. L'azienda produce annualmente circa 600 quintali di olio e circa 200.000 vasetti e bottiglie di salse e condimenti. Distribuisce in USA, Svezia, Francia, Giappone e Svizzera.



## Le aziende liguri presenti a Kulinart 2007

### Lupi

Olio e vini liguri

Via Mazzini, 9 - 18026 Pieve di Teco (Imperia)  
Tel. +39 0183 36161 - Fax +39 0183 368061  
Cell. +39 347 8730376  
E-mail: massimo@vinilupi.it - www.vinilupi.it  
Ansprechpartner/Contatti: Massimo Lupi



#### Olivenöl und Weine

Die Firma Lupi stellt Weine aus dem Weintrauben DOC von Ponente Ligure her: zwei Weißweine - Pigato und Vermentino, sowie zwei Rotweine - Ormeasco und Rossese. Brüder Lupi haben außerdem den Olivenanbau wieder aufgenommen, der die Familie schon seit langem aufgegeben hatte. Gegenwärtig produzieren sie Qualitätsweine und ausgezeichnetes kaltgepresstes Olivenöl aus Oliven „taggiasca“. Das Unternehmen produziert jährlich ca. 132.000 Flaschen Wein und 6.000 Flaschen Olivenöl. Vertrieb in den USA, Niederlande, Deutschland, Polen, Japan.

L'azienda Lupi vinifica oggi le uve DOC del Ponente ligure: i due bianchi Pigato e Vermentino e i due rossi Ormeasco e Rossese. I fratelli Lupi hanno inoltre ripreso la coltivazione degli uliveti di famiglia, in precedenza abbandonati, affiancando alla produzione di un vino di qualità quella di un ottimo olio extravergine, ottenuto da olive della pregiata varietà taggiasca. L'azienda produce annualmente circa 132.000 bottiglie di vino e 6.000 bottiglie di olio. Distribuisce negli Stati Uniti e in Olanda, Germania, Polonia, Giappone.



### Minuto Caffè S.r.l.

Torrefazione caffè

Via Nazionale Piemonte, 3b - 17100 Savona  
Tel. +39 019 853540 - Fax +39 019 853675  
E-mail: info@minutocaffe.it  
www.minutocaffe.it  
Ansprechpartner/Contatti: Giacomo Minuto



Minuto Kaffee ist ein Handwerksbetrieb mit festen Wurzeln in der savonesischen Tradition: Die antike „Gesellschaft Giovanni Minuto“ hat im Jahr 1850 zu wirken angefangen und seit 1929 hat sie sich im Import und hochwertigem Kaffeerösten für zuhause und in der Bar mit einer Produktpalette hoher Qualität spezialisiert. Während der letzten zwanzig Jahre hat der Betrieb Mittel in moderne Maschinen investiert, die in der Lage sind eine ausgezeichnete Qualitätsbeständigkeit des Produkts zu garantieren. Das was antik geblieben ist, ist die Leidenschaft für das verwirklichte Produkt mit handwerklicher Sorgfalt, wo die Konsumenten wissen, daß es aus einem Betrieb mit langer Werradition stammt.

Minuto Caffè è un'azienda artigiana che vanta solide radici nella tradizione savonese: l'antica "ditta Minuto" ha iniziato ad operare nel 1850 e dal 1929 si è specializzata nell'importazione e la torrefazione di caffè pregiati per la casa e il bar con una gamma di prodotti di elevata qualità. Durante l'ultimo ventennio l'azienda ha investito risorse in macchinari moderni in grado di assicurare prodotti di eccellente costanza qualitativa. Quella che è rimasta antica è la passione per il prodotto realizzato con cura artigianale che i consumatori sanno provenire da una azienda con valori di lunga tradizione.



### Musante & Liotta snc Fabbrica Cioccolato Buffa

Produzione e lavorazione del cioccolato e dei dolci

Via Pillea, 16 - 16153 Genova  
Tel. +39 010 6143198 - Fax +39 010 6533496  
Cell. +39 335 5934938  
E-mail: cioccolatobuffa@tiscali.it  
Ansprechpartner/Contatti: Francesco Liotta



#### Herstellung und Verarbeitung der Schokoladenerzeugnisse und der Süßwaren

Die Schokoladenfabrik "Musante" (seit 1970) zeichnet sich durch die hochqualitative Erzeugnisse, Erlesenheit der Zutaten, handwerkliche Verarbeitung und viel Fantasie auf der Suche nach neuen Produkten aus. 2002 erwarb die Fabrik die Firma "Buffa", eine namhafte Schokoladenfabrik in Genua (seit 1920). Unter unseren Spezialitäten sind: Pressata genovese, edle Trockenobst-Mischung, Müsli, Schokolade „Giandua“ sowie andere Schokoladensorten, gefüllte Pralinen. Das Unternehmen stellt jährlich ca. 20 Tonnen Schokolade her. Vertrieb in Konditoreien, Süßwaren- und Kaffeeengeschäften, in spezialisierten Geschäften, sowie unmittelbar bei Vertriebsagenten, Großhändlern und anderen Süßwarenunternehmen, für die unsere Fabrik personalisierte Artikel herstellt. Gegenwärtig exportieren wir nach Frankreich.

La fabbrica di cioccolato Musante dal 1970 si distingue per alta qualità, scelta delle materie prime, lavorazione artigianale e fantasia nella ricerca di prodotti nuovi. Nel 2002 acquisisce la ditta Buffa, dal 1920 prestigiosa fabbrica di cioccolato a Genova. Tra le specialità la pressata genovese, squisita miscela di frutta secca, cereali, giandua e cioccolato, e le praline di cioccolato ripiene. L'azienda lavora 200 quintali circa di cioccolato all'anno. Distribuisce tramite agenti a pasticcerie, confetterie, torrefazioni e negozi specializzati, e direttamente a distributori, grossisti e ad altre aziende dolciarie per le quali produce articoli personalizzati o a marchio. Attualmente esporta in Francia.



### Pastificio Plin

Produzione artigianale di pasta fresca

Via S. Eugenio, 55 - 17023 Ceriale (Savona)  
Tel. +39 0182.993560 - Fax +39 0182.993707  
Cell. +39 335 439060  
E-mail: info@pastificioplin.it  
www.pastificioplin.it  
Ansprechpartner/Contatti: Massimo Serazzi



#### Handwerkliche Produktion der frischen Pasta

Handwerkliche Produktion der frischen Pasta: Ravioli mit Fleisch, Ravioli di Magro, Ravioli mit Borretsch, Ravioli mit Fisch, Cappelletti, Tagliatelle, Trofie, Gnocchi und eine Reihe von Saison-Produkten. Wir stellen auch typische ligurische Soßen her: Das Pesto und die Nuss-Soße. Wir verwenden ausschließlich frische hochqualitative Zutaten, um Ihnen Produkte mit ausgezeichnetem Geschmack und langer Haltbarkeit anbieten zu können. Das Unternehmen produziert ca. 400 Tonnen Pasta jährlich. Vertrieb in Italien, Belgien und Frankreich.

Produzione artigianale di pasta fresca: ravioli di carne o di magro, di borragine o di pesce, cappelletti, tagliatelle, trofie, gnocchi e una vasta gamma di prodotti stagionali. Di nostra produzione sono anche i tipici sughi liguri: il pesto e il sugo di noci. Usiamo esclusivamente materie prime freschissime e di alta qualità per garantire prodotti finali gustosi e costanti nel tempo. L'azienda produce circa 4.000 quintali all'anno di pasta. Distribuisce in Italia, Francia e Belgio.



### Poterie

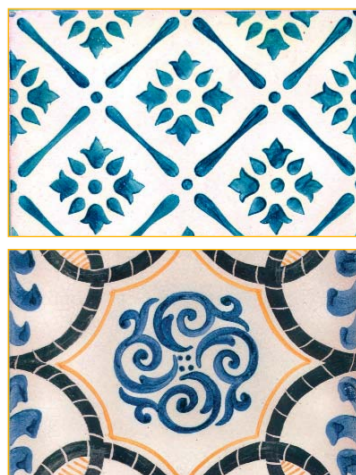
Ceramiche artistiche

Salita del Prione, 22r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 2513603  
E-mail: info@poterie.it - www.poterie.it  
Ansprechpartner/Contatti:  
Marcella e Valerio Diotto

#### Kacheln handgemacht in limitierter auflage

Seit 1981 werden in der genueser Werkstatt vor allem dekorative Fliesen bemalt, POTERIE ist eine Keramik-Werkstatt der geschwister Marcella und Valerio Diotto, die Architektur und Kunstgeschichte studiert haben. Alle Modelle basieren auf genueser und italienischer geschichtlicher Tradition. Sie werden von Hand nach alten Techniken in begrenzter Zahl hergestellt. Das Archiv mit den Entwürfen wird laufend ergänzt und umfaßt zur Zeit über 500 verschiedene Modelle.

Poterie è il laboratorio dei fratelli Marcella e Valerio Diotto, ceramisti con studi di architettura e storia dell'arte. Attivo a Genova dal 1981 Poterie è un laboratorio artigianale che progetta e realizza piastrelle decorative. Tutti i modelli sono il risultato di una ricerca storica sull'arte genovese e sulla tradizione italiana, sono prodotti in numero limitato utilizzando vecchie tecniche manuali. L'archivio dei disegni è aggiornato di continuo e conta attualmente più di 500 modelli diversi.



## Produktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse in Ligurien: Die Qualität zählt

Verschiedene Bereiche des landwirtschaftlichen Sektors in Ligurien sind durch recht unterschiedliche Entwicklungsmerkmale gekennzeichnet. Einerseits gibt es Bereiche wie beispielsweise die Herstellung und die Vermarktung des Olivenöls, die dank ihrer jahrhundertelangen Tradition führend auf dem nationalen und dem europäischen Markt sind. Andererseits gibt es auch Bereiche, die über ein viel geringeres Produktionsvolumen verfügen. Dies ist in erster Linie auf die besondere geografische Form der Region Ligurien zurückzuführen, die wenig Raum für die Lebensmittelindustrie bietet, da sich diese traditionell in den Gebieten hoher landwirtschaftlicher Produktion konzentriert.

Im zweiten Fall handelt es sich um kleine und mittlere Handwerksbetriebe, die typische lokale Erzeugnisse herstellen und sich dabei als Konkurrenz für die anderen hoch qualitativen Produkte erweisen. Da sie nicht auf den "Skaleneffekt" setzen können, der in größeren Unternehmen beobachtet werden kann, wird also die Qualität ein ausschlaggebender Faktor, damit diese kleinen ligurischen Handwerksbetriebe auf dem italienischen und internationalen Markt Fuß fassen können.

Vom Olivenöl, über Saucen, eingelegte Antipasti und Nudeln bis zur Herstellung von Süßwaren und Obstkonserven – alles ist dabei, hunderte von traditionellen ligurischen Erzeugnissen. Hier ist nur eine kleine Aufzählung: 30 Beispiele, die Sie auf den Geschmack neugierig machen werden:

Pastasorten: Pansoti, Ravioli, Trenette, Troffie, Corzetti

Olivenöl und eingelegte Antipasti: L'Olio Ligure DOP, Oliven „taggiasche“ in Salzlake, Pilze eingelegt im Olivenöl  
Saucen: Pesto Salsa di Noci (Wallnuss-Sauce), Olivenpaste  
Salami aus Sant'Olcese, Käse Formaggetta di Mucca Cabannina, gesalzene Sardellen  
Süßigkeiten: Weihnachtskuchen Pandolce, Feingebäck Amaretti, Feingebäck Canestrelli, Torte 'Strosciata', Feingebäck Biscotti del Lagaccio, Honig, Obstkonfitüren  
Weine und Liköre: Vermentino, Pigato, Rossese,

Bianchetta Genovese, Ormeasco, Cinque Terre, Sciacchetrà, Sciroppo di Rose, Liquore di Erba Luisa.

**La produzione agroalimentare ligure: concentrati sulla qualità**

La realtà delle produzioni alimentari liguri è estremamente variegata. Da un lato ci sono settori, come ad esempio quello della produzione e commercializzazione dell'olio di oliva, che sono leader a livello nazionale ed europeo forti della loro tradizione secolare. Dall'altro, ci sono realtà molto meno significative sotto il profilo dei volu-

mi di produzione, soprattutto a causa della conformazione geografica della nostra regione che offre pochi spazi all'industria alimentare, tipicamente prossima alle zone di massima produzione agricola.

Si tratta, in questo secondo caso, di aziende artigianali di piccole o medie dimensioni che confezionano i prodotti tipici della tradizione locale, attestandosi su prodotti di alta qualità. Non potendo puntare sulle 'economie di scala' proprie della grande industria, la qualità diventa infatti un fattore determinante affinché queste piccole aziende artigianali liguri possano affermarsi in Italia e nel mondo.

Dall'olio al vino, attraverso le salse e i sott'oli e le paste fino alle produzioni dolciarie e le conserve di frutta. Centinaia sono i prodotti liguri della tradizione. Ne riportiamo un breve elenco.

Trenta suggerimenti per incuriosire il gusto:

Le paste: pansoti, ravioli, trenette, troffie, corzetti

L'olio e i sott'oli: olio ligure DOP, olive taggiasche in salamoia, funghi sott'olio  
Le salse: pesto salsa di noci, patè di olive  
Salame di Sant'Olcese, formaggetta di mucca cabannina, acciughe salate

I dolci: pandolce, amaretti, canestrelli, 'strosciata' (torta all'olio), biscotti del lagaccio, miele, confetture di frutta  
I vini e i liquori: vermentino, pigato, rossese, bianchetta genovese, ormeasco, cinque terre, sciacchetrà, sciroppo di rose, liquore di erba luisa.



Archivio Fotografico Agenzia "In Liguria"

## Italienische Erzeugnisse im Ausland: Immer auf das Etikett achten

Italien ist in der ganzen Welt für seine Küche berühmt. Jedem Italienbesucher fällt sofort die Vielfalt der Gerichte auf, die sich von Stadt zu Stadt und von Region zu Region unterscheiden.

Das "Stiefelland" ist in viele große und kleine Regionen aufgeteilt: Jede mit ihren eigenen Gesetzen und Gewohnheiten, mit ihren Reichtümern und Schätzen.

In den letzten Jahren hat es Italien gelungen, ein großes Projekt der Zertifizierung der typischen hoch qualitativen lokalen Erzeugnisse abzuschließen, die von kleinen italienischen Landwirtschafts- und Handwerksbetrieben angeboten werden. Ligurien wurde die erste Region, in der das hier hergestellte Olivenöl „Olio Extra Vergine di Oliva della Riviera Ligure“ mit der Bezeichnung DOP (d.h. „mit geschützter Herkunftsbezeichnung“) zertifiziert wurde. Heutzutage wird es für Verbraucher immer wichtiger, auf die Zertifizierung aufzupassen. Laut Angaben der letzten Studie werden 70 Prozent der im Ausland konsumierten "italienischen" Erzeugnisse in der Wirklichkeit außerhalb Italiens hergestellt. Bei der Herstellung werden andere Zutaten und Zubereitungstechniken verwendet, sodass am Ende ein ganz anderes Produkt entsteht. Nur noch die Bezeichnung der Ware und die Verpackung erinnern an Italien, an seine Tradition und an die italienischen Nationalfarben. Nehmen wir als Beispiel das Pesto Genovese: nur 30 Prozent des in der Welt konsumierten Pestos werden tatsächlich in Italien hergestellt. Davon nur ein geringer Teil in Ligurien, woher das Pesto ursprünglich kommt. Dies schadet nicht nur der Wirtschaft Liguriens, sondern stellt auch der Betrug gegenüber den Verbrauchern dar, deren Erwartungen nicht erfüllt werden. Achten Sie also beim Einkaufen auf die Etiketten: Die Qualität und die Tradition sind es wert!

**I prodotti italiani all'estero: attenzione alle etichette**

L'Italia è famosa nel mondo per la sua cucina e da sempre chi la visita è colpito dalla varietà dei piatti, così numerosi e diversi da città a città, da regione a regione.

La grande frammentazione del "paese dello stivale" in una miriade di grandi e piccoli stati, ognuno con le proprie leggi ed abitudini, oggi si rivela essere una ricchezza.

L'Italia negli ultimi anni ha realizzato un grande lavoro di certificazione delle proprie produzioni tipiche di grande qualità che le nostre aziende agricole e artigianali di piccole dimensioni propongono.

La Liguria è stata la prima regione in Italia a certificare DOP il proprio olio con la denominazione di Olio Extra Vergine di Oliva della Riviera Ligure.

L'attenzione verso le certificazioni comunitarie si fa sempre più importante: da un recente studio pare infatti che il 70% dei prodotti "italiani" consumati all'estero siano in realtà prodotti fuori dall'Italia, con materie prime, ingredienti e metodi di preparazione diversi che cambiano completamente il risultato finale.

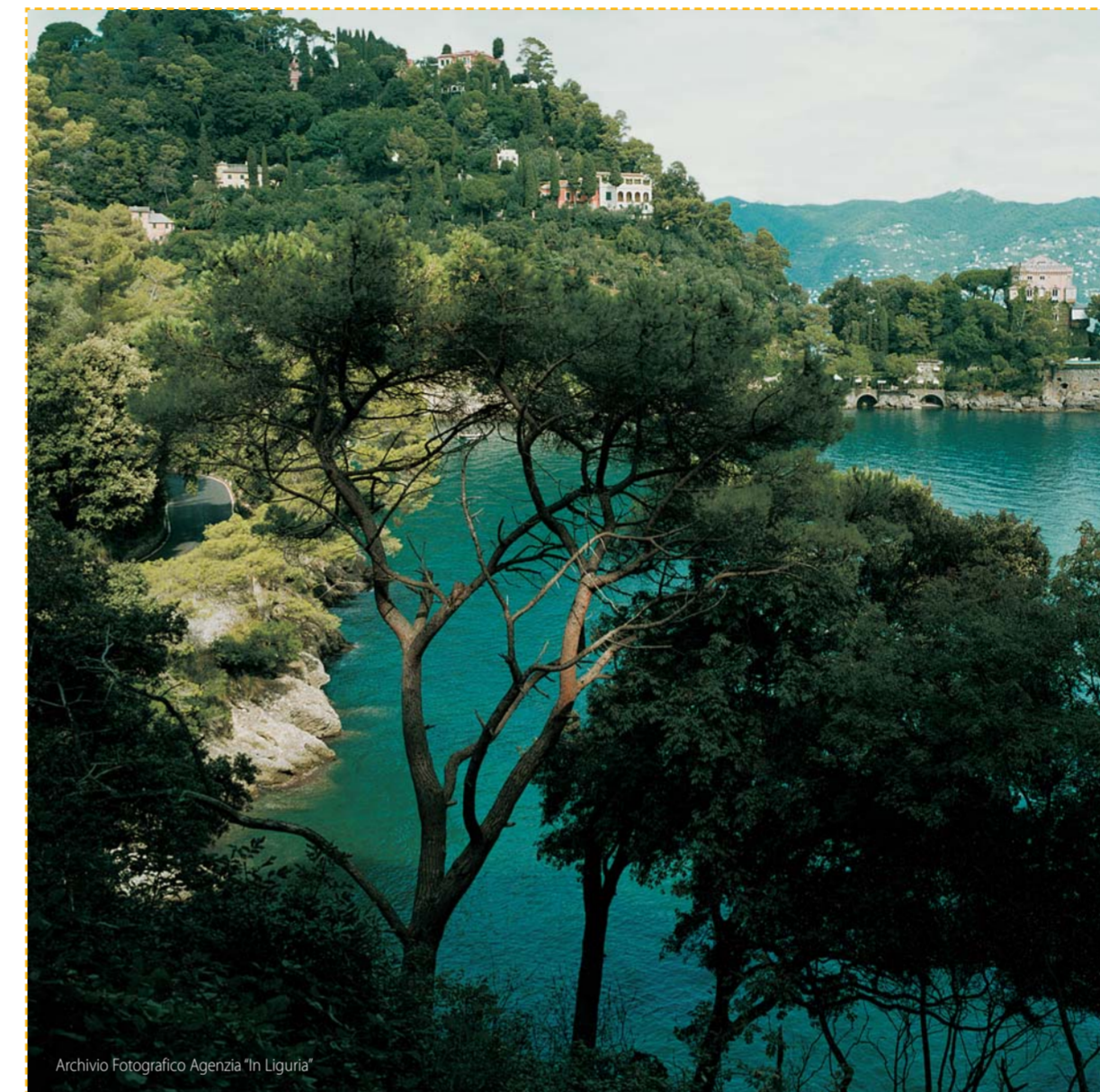
Naturalmente i nomi e le confezioni riecheggiano l'Italia, la sua tradizione e il tricolore. Se consideriamo il Pesto Genovese, solo il 30% del pesto consumato al mondo è prodotto in Italia. E di questo solo una minima parte è di provenienza ligure, sua località d'origine. Questo naturalmente è un danno sotto il profilo economico, ma anche un inganno per i consumatori, che vedono tradite le loro aspettative.

Fate attenzione dunque nel leggere le etichette: la qualità e la tradizione non si improvvisano!



Archivio Fotografico Agenzia "In Liguria"

## Deutschsprachige Dichter in der ligurischen Riviera



Archivio Fotografico Agenzia "In Liguria"

Ligurien, das Land der Poesie! Viele deutschsprachige Touristen entscheiden sich jedes Jahr für einen Urlaub in dieser Region Italiens. Dank dieser Aufenthalte sind bereits viele dichterische Werke in deutscher Sprache entstanden.

Der Charme der Palmen in Bordighera wurde vom Dichter der Romantik Joseph von Scheffeld (1826-1886) besungen. Die Lynk von Heinrich Leuthold (1827-1879) wurde durch Aufenthalte in Genua und in der Riviera di Levante inspiriert. Auch Paul von Heyse (Nobelpreis für Literatur im Jahre 1910) widmet Genua eines seiner Gedichte. Die poetische Faszination von Franz Werfel (1890-1945) gilt hingegen den Ortschaften Santa Margherita und Portofino. Als Inspirationsquelle diente Portofino auch für Christian Morgenstern (1871-1914).

Hermann Hesse (Nobelpreis für Literatur 1946) lässt in Genua einige Seiten seines berühmten Romans "Peter Camenzind" (1904) spielen und widmet ein Gedicht der Stadt La Spezia. Und auch Friedrich Nietzsche soll sein Buch "Also sprach Zarathustra" auf dem langen Weg von Genua Richtung Ruta Ligure konzipiert haben.

**Poeti di lingua tedesca in Riviera**

Liguria terra di poesia. Molti turisti di lingua tedesca ogni anno scelgono di trascorrere periodi di vacanza nella nostra regione. Da sempre ne abbiamo le "prove poetiche" grazie ai soggiorni dei turisti compositori.

Del fascino delle palme di Bordighera canta con spirito tipicamente romantico Joseph von Scheffeld (1826-1886). Mentre traggono ispirazione da Genova e dalle località della Riviera di Levante le liriche di Heinrich Leuthold (1827-1879). Anche Paule Heyse (Premio Nobel nel 1919) dedica a Genova una sua lirica. Franz Werfel (1890-1945) invece dedica le sue attenzioni poetiche a Santa Margherita e Portofino. Fonte di ispirazione quest'ultima anche per Christian Morgenstern (1871-1914).

Hermann Hesse, premio Nobel nel 1946 ambienta a Genova alcune pagine del suo famosissimo romanzo Peter Camenzind (1904) e dedica una lirica alla città di La Spezia. E fu proprio lungo gli itinerari che dal capoluogo conducono verso la Ruta Ligure che il filosofo Friedrich Nietzsche concepì il suo Zarathustra.

## Ligurien Terradamare: Ein Land am Meer, ein Land zum Verlieben



"Das touristische Angebot in Ligurien hat zum Ziel, den Besuchern unserer Region einen unvergesslichen Urlaub mit der Entdeckung von allem Typischen und Einzigartigen dieses Landes zu ermöglichen" erklärt der Generaldirektor der Agentur In Liguria Angelo Berlangieri.

Ligurische Küche und Weine, alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse von hervorragender Qualität sind ohne Zweifel in der Lage, im Besucher einen Wunsch zu erwecken, diese Region zu erkunden. Nun wurde es dank einer besonderen gesetzgeberischen Maßnahme möglich, das weingastronomische Angebot der Region durch den Bau der "Wege der Geschmäcke und der Düfte Liguriens"

**Liguria Terradamare**

"L'offerta turistica ligure si sta strutturando come un sistema di prodotti di qualità con l'obiettivo di proporre una vacanza alla scoperta delle tipicità ed unicità della Terradamare" ci spiega Angelo Berlangieri, direttore generale di Agenzia In Liguria. L'enogastronomia ligure, con le sue produzioni ed eccellenze, è senza dubbio uno dei prodotti capaci di far vivere un'emozione unica e irripetibile: un viaggio in Liguria. Per questo, grazie ad uno specifico provvedimento legislativo regionale, si sta procedendo in questi mesi all'implementazione dell'offerta enogastronomica ligure mediante la costruzione delle "Vie dei Sapori e dei Profumi di Liguria". Se ai nuovi itinerari si aggiungono i numerosi presidi slow food esistenti in Liguria, la rete degli agriturismo, le fattorie didattiche, gli eventi quali Slowfish (in programma nella primavera 2009), il Campionato del Mondo del Pesto, il Salone dell'Agroalimentare Ligure, OlioLiva e altri, abbiamo a disposizione un'offerta agroalimentare da gustare tutto l'anno e in grado di far vivere la bellezza delle nostre coste unite all'unicità dell'entroterra ligure e dei suoi splendidi borghi.

## Der Präsident der Dante Gesellschaft e.V. in Stuttgart stammt aus Ligurien

Beim Gala-Abend mit Verkostung typischer Gerichte aus Ligurien wird als Gast auch der Präsident der Dante Gesellschaft Stuttgart (Società Dante Alighieri) Cesare De Marchi anwesend sein. Geboren und groß geworden in Genua, seit über 10 Jahren lebt und arbeitet in Stuttgart. Autor vieler Werke von den Kindheitserinnerungen "Il bacio della maestra" (Sellerio, Palermo 1992) bis zum Pseudokrimi "La malattia del commissario" (Sellerio, Palermo 1994). Für "Il talento" (Feltrinelli, Milano 1997) wurde er mit den renommierten Literaturpreisen Campiello und Comisso ausgezeichnet. Für seinen letzten Roman "La furia del mondo" erhielt er die Literaturpreise Frignano und Dessì.

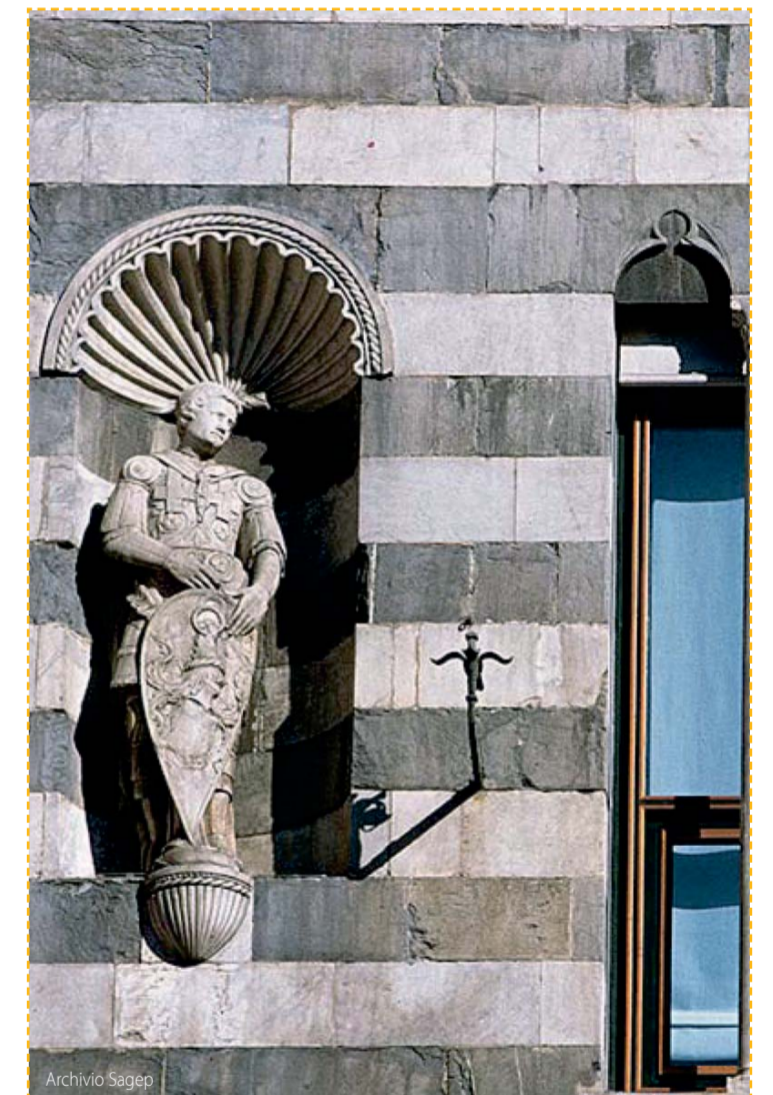
De Marchi hat sich nicht nur als Erzähler, sondern auch als Essayist, Forscher, Übersetzer und Kritiker vor allem im Bereich Germanistik einen Namen gemacht. Zuletzt erschienen ist sein Essay "Romanzi. Leggerli, scriverli" (Feltrinelli, 2007).

**E' ligure il presidente della Società Dante Alighieri di Stoccarda**

Osipete alla cena di degustazione dei prodotti tipici della Liguria anche Cesare De Marchi, il Presidente della Società Dante Alighieri di Stoccarda.

Nato e cresciuto a Genova, vive e lavora a Stoccarda da più di 10 anni. E' autore di molte opere narrative da "Il bacio della maestra" (Sellerio, Palermo 1992) al romanzo pseudopoliziesco "La malattia del commissario" (Sellerio, Palermo 1994), con "Il talento" (Feltrinelli, Milano 1997) ha vinto i premi letterari Campiello e Comisso e con l'ultimo il romanzo "La furia del mondo" ha ottenuto i premi Frignano e Dessì.

Oltreché come narratore, De Marchi si è fatto apprezzare per la sua attività di studioso, traduttore e critico, soprattutto in ambito germanistico. La sua ultima fatica è l'interessante saggio "Romanzi. Leggerli, scriverli" edito quest'anno da Feltrinelli.



Archivio Sagep