



Liguria

Food&FashionCollection



Kulinart 2007 - Die messe für Genuss und Stil 17. und 18. Nov. '07 - Stuttgart, Römerkastell
Kulinart 2007 - Fiera dello stile di vita e delle delizie gastronomiche 17 e 18 Novembre - Stoccarda, Römerkastell

Sommario

| | |
|--|----|
| 1. Saluti | 04 |
| 2. Introduzione | 10 |
| 3. Il Vino in Liguria | 12 |
| 4. L'Olio: la coltivazione dell'olivo | 16 |
| 5. La Pasta in Liguria | 20 |
| 6. Le Salse | 24 |
| 7. Liguria aromatica: le erbe | 28 |
| 8. Il Pandolce della tradizione | 32 |
| 9. La Pasticceria e la confetteria | 36 |
| 10. Il Cioccolato: storie internazionali | 40 |

Inhalt

| | |
|--|----|
| 1. Begrüßung | 04 |
| 2. Einführung | 11 |
| 3. Wein in Ligurien | 14 |
| 4. Olivenöl: Der Olivenanbau | 18 |
| 5. Pasta in Ligurien | 22 |
| 6. Saucen | 26 |
| 7. Aromatisches Ligurien: Kräuter | 30 |
| 8. Der traditionelle ligurische Weihnachtskuchen | 34 |
| 9. Gebäck und Süßwaren | 38 |
| 10. Schokolade: Geschichten aus der Welt | 42 |

STILE
ARTIGIANO®
MADE IN

1. *Saluti • Begrüßung*

“

L'iniziativa realizzata da Confartigianato Liguria rappresenta un'altra occasione importante per presentare i prodotti del "Made in Liguria", la cui qualità e ricercatezza è nota ed apprezzata in tutto il mondo. 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 determinate al rilancio della nostra economia. Esprimo a nome della Regione Liguria sentimenti di gratitudine e di fratellanza verso la regione tedesca di Baden-Württemberg e la città di Stuttgart, che ci ospitano in questa prestigiosa manifestazione e ci onorano individuandoci quale "Gastlandpartner".

Die Initiative, die vom Handwerkerverband Liguriens ins Leben gerufen wurde, stellt eine gute Gelegenheit dar, landwirtschaftliche Erzeugnisse Liguriens zu präsentieren, deren Qualität und Erlesenheit in der ganzen Welt bekannt und hoch geschätzt sind. Über 3.000 ligurische Unternehmen des landwirtschaftlichen Sektors zeigten in den letzten Jahren, dass die Landwirtschaft eines der Kernsektore unserer Region ist, und leisteten einen bedeutenden Beitrag zum Aufschwung unserer Wirtschaft. Im Namen der Region Ligurien möchte ich unsere Dankbarkeit und das brüderliche Gefühl gegenüber dem deutschen Bundesland Baden-Württemberg und der Stadt Stuttgart ausdrücken, das uns bei dieser namhaften Veranstaltung zu Gast hat. Es ist uns eine große Ehre, bei der Kulinarik-Messe Gastlandpartner zu sein.

”

Renzo Guccinelli

Assessore allo sviluppo economico della Regione Liguria

Referent für Wirtschaftsentwicklung der Region Ligurien



1. *Saluti • Begrüßung*

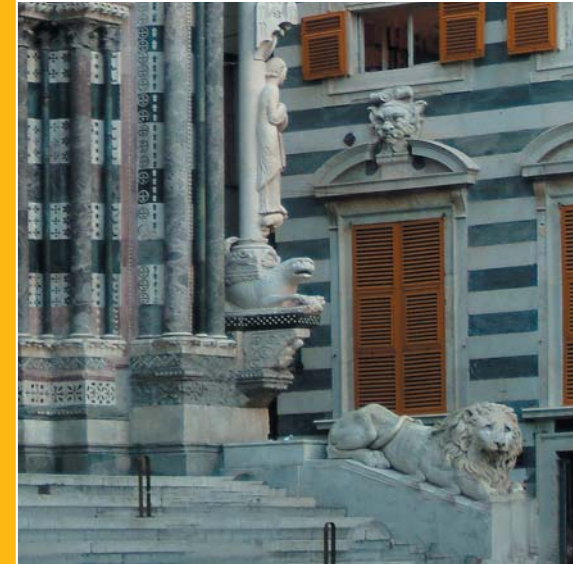
“

Un evento che promuova la qualità e lo stile di vita a tavola non può che essere il giusto contesto nel quale presentare i prodotti liguri di qualità, 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. Ed è per questo che Liguria International, società del gruppo F.I.L.S.E., di intesa con la Regione Liguria e l'Istituto per il Commercio Estero, ha ritenuto importante la presenza di una collettiva ligure a questo evento, con l'intenzione di sostenere l'apertura del nostro comparto alimentare nel suo complesso.

Es gibt keinen besseren Rahmen, in dem wir unsere hoch qualitativen Produkte vorstellen können, als eine Veranstaltung, die der Lebensqualität und dem Lifestyle gewidmet ist. Außerdem ist es eine gute Gelegenheit, unser regionales Wirtschaftssystem zu präsentieren und eine wunderbarer Anlass für unsere Unternehmen, ihre erstklassigen Produkte auf ausländischen Märkten vorzustellen. Die Gesellschaft "Liguria International" der Gruppe F.I.L.S.E. (Ligurische Finanzgesellschaft für Wirtschaftsentwicklung) in Vereinbarung mit der Region Ligurien finden die Idee der Vorstellung Liguriens bei der deutschen Messe sehr attraktiv. Die Absicht dabei ist, die ligurische Lebensmittelbranche bei der Öffnung für ausländische Märkte zu unterstützen.

*Franco Aprile
Presidente di Liguria International
Präsident der Gesellschaft "Liguria International"*

”



1. *Saluti • Begrüßung*

“

Incentivare e promuovere l'ingresso delle nostre imprese nei mercati internazionali è una delle azioni che Confartigianato Liguria persegue da anni con successo. 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.

L'obiettivo è innanzitutto quello di assistere le nostre realtà imprenditoriali del settore agroalimentare, in prevalenza di piccole dimensioni ma con prodotti di qualità, a proiettarsi verso altri mercati e a superare quindi quelli locali di abituale riferimento.

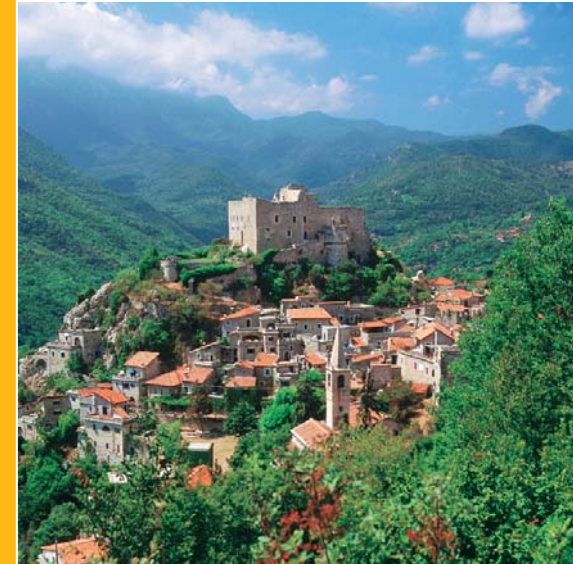
Den Eintritt ligurischer Unternehmen auf internationale Märkte zu fördern und promoten, ist eine der Aufgaben, die der Handwerkerverband Liguriens bereits seit Jahren erfolgreich ausführt.

Die Promotionsmaßnahmen der Assoziation "Made in Liguria" im Ausland zu unterstützen, ist eine Herausforderung, die zu sehr erfreulichen Ergebnissen für unsere Unternehmen führen kann.

Unser Ziel besteht darin, die ligurischen landwirtschaftlichen Unternehmen, vor allem die Kleinunternehmen mit hochqualitativen Produkten dabei zu unterstützen, auf anderen Märkten Fuß zu fassen.

”

Giancarlo Grasso
Presidente di Confartigianato Liguria
Präsident des Handwerkerverbands Liguriens

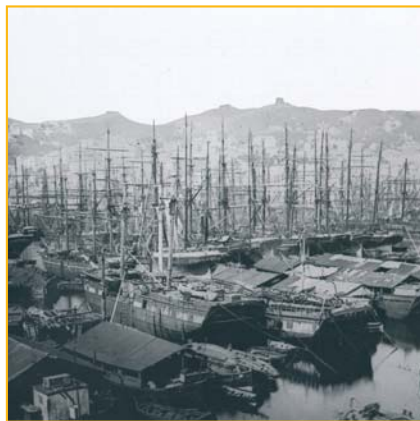


Introduzione

La Liguria e le sue eccellenze:
un percorso tra le curiosità della produzione agroalimentare ligure

Dal vino all'olio, dalla pasta alle salse della tradizione. Poi le erbe aromatiche, i dolci e la confetteria fino ad arrivare al cioccolato. Un percorso gastronomico che proponiamo a chi ha voglia di scoprire la Liguria, protagonista di una storia alimentare, agricola e culturale ricca e intrigante.

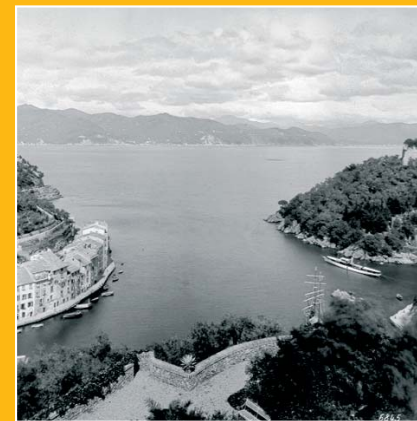
Curiosità, cenni storici e notizie accompagnate da immagini risalenti alla fine dell'800 inizi del '900 per informare, incuriosire e conoscere la Liguria attraverso le sue eccellenze.



Einführung

Ligurien und seine Höhepunkte: Eine spannende Reise in die Welt
berühmter ligurischer landwirtschaftlicher Erzeugnisse

Von Weinen zum Olivenöl, von der Pasta zu traditionellen Soßen. Nicht zu vergessen lokale aromatische Kräuter, Süßigkeiten, Feingebäck und natürlich die Schokolade. Eine Reise in die Welt der Gaumenfreude, die wir hier anfangen, ist für all diejenigen gedacht, die Ligurien für sich entdecken wollen – ein Land mit reicher und faszinierender Geschichte. Interessante, aufschlussreiche und amüsante Informationen, die Ihnen von Ligurien und seinen Stärken berichten und Sie darauf neugierig machen werden, die Region besser kennen zu lernen.



3. *Il vino in Liguria*



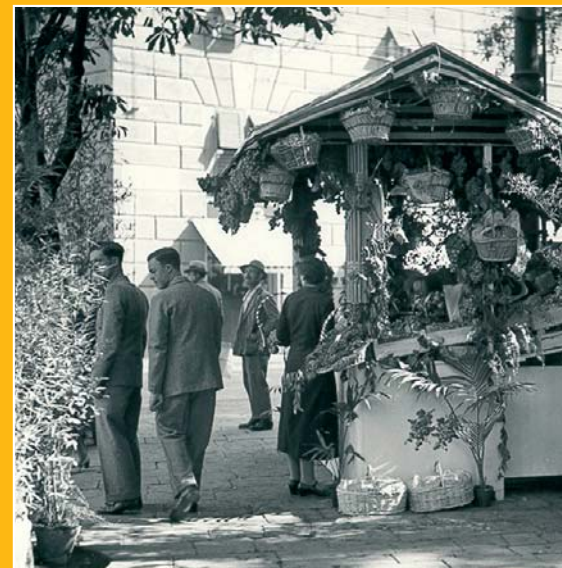
In Liguria la produzione di vini è concentrata principalmente nelle province di La Spezia, Savona e Imperia. L'ordine in cui sono state elencate rispecchia anche la quantità della produzione, che prevalentemente si rivolge a vini bianchi, ma che negli ultimi decenni ha fatto passi da gigante anche nella produzione dei rossi.

Il consumo del vino in Liguria, dopo un passato in cui gran parte della produzione era destinata all'esportazione, è prevalentemente effettuato sul territorio, grazie al turismo diffuso su entrambe le riviere e solo in piccola parte è destinato alla distribuzione in Italia e all'estero.

La viticoltura ligure, come l'agricoltura in genere, soffre infatti della natura del territorio, affascinante sotto il profilo paesaggistico e naturalistico, ma difficile da coltivare proprio a causa della sua conformazione. La viticoltura ha un'elevata diffusione territoriale dalla costa all'immediato entroterra. La superficie vitata regionale ricade per circa il 90% in zone collinari e montane ed il 75% di questa in territori con pendenze spesso superiori al 35%.

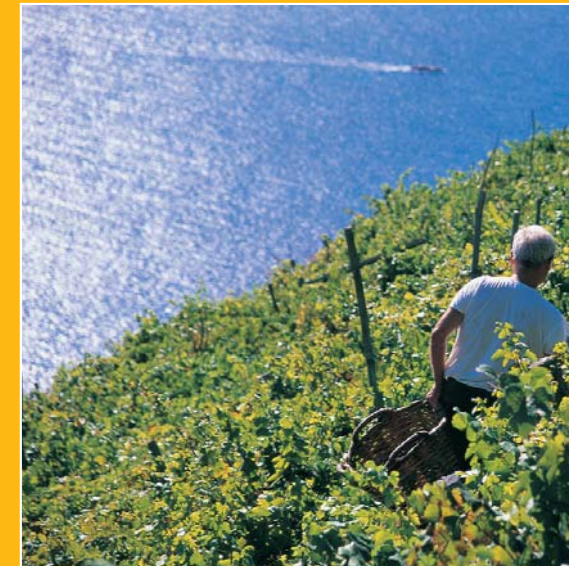
I dati sulla produzione relativi alle campagne vitivinicole 2005 riportano in tutta la regione una produzione di circa 84.000 hl. di cui più di 30.000 sono produzioni D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) e circa 4.000 I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica).

I principali vini bianchi DOC. prodotti in Liguria sono il Pigato, il Vermentino, il Cinque Terre, la Lumassina e la Bianchetta, mentre tra i rossi DOC ci sono il Rossese, l'Ormeasco e la Granaccia. Tra i vini da dessert lo Sclacchetrà e Vini Passiti in genere.



3. *Wein in Ligurien*

Die meisten ligurischen Weine werden in den Provinzen La Spezia, Savona und Imperia hergestellt. Die Reihenfolge, in der diese drei Provinzen hier aufgezählt sind, entspricht auch der Größe des jeweiligen Produktionsvolumens. In Ligurien werden vor allem Weißweine hergestellt, allerdings hat in den letzten Jahrzehnten auch die Produktion der Rotweine riesige Fortschritte gemacht. In der Vergangenheit waren ligurische Weine größtenteils für den Export bestimmt. Gegenwärtig hat sich die Situation aber wesentlich verändert. Dank der Entwicklung des Tourismus in den beiden ligurischen Revieren werden derzeit die meisten ligurischen Weine auf dem Territorium Liguriens konsumiert und nur ein geringer Teil wird in andere Regionen Italiens oder ins Ausland verkauft. Ligurische Weinbauer, genauso wie auch ligurische Landwirte insgesamt, müssen aufgrund der Beschaffenheit dieses Gebiets einiges in Kauf nehmen. Die Landschaft Liguriens ist zwar sehr malerisch, aufgrund der besonders ausgehenden Form der Region ist es aber schwierig, hier einen umfangreichen Anbau zu betreiben. Der Weintrauben wird vor allem in den Gebieten angebaut, die sich von der Küste und bis zu dem unmittelbar an der Küste gelegenen Binnenland erstrecken. Diese Anbaufläche befindet sich zu ca. 90 Prozent im Hügel- und Bergland, 75 Prozent davon in den Gebieten mit oft über 35 Prozent Gefälle. Im Jahre 2005 wurden in den Weinanbaugebieten Liguriens insgesamt 84.000 Hektoliter Wein produziert. Mehr als 30.000 Hektoliter davon wurden mit dem Siegel D.O.C. („mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung“) und ca. 4.000 Hektoliter mit dem Siegel I.G.T. („typische geografische Angaben“) versehen. Die wichtigsten Weißweine DOC aus Ligurien sind: Pigato, Vermentino, Cinque Terre, Lumassina und Bianchetta; die wichtigsten ligurischen Rotweine DOC sind: Rossese, Ormeasco und Granaccia. Unter den Dessertweinen sind Sclacchetrà und Likörweine (Vini Passiti) berühmt.



4. *L'Olio: la coltivazione dell'olivo*



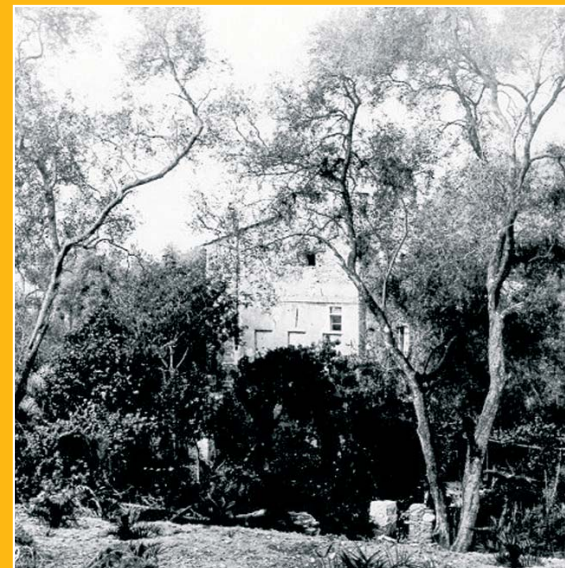
La coltivazione dell'olivo in Liguria risale certamente all'epoca dell'antica Roma, ma è nel medio evo che fa un primo salto di qualità. E grazie ai conventi dei frati benedettini la diffusione di questa coltura diventa capillare in tutto il territorio.

Tra il 1700 e il 1710 raggiunge la sua massima estensione e diffusione: una serie di gelate mise in ginocchio la coltivazione dell'olivo nel sud della Francia, evento del quale i liguri seppero approfittare al meglio. Da allora la coltivazione dell'olivo in Provenza non ha mai più assunto le estensioni che aveva nel XIII secolo.

La diffusione dell'olivo portò anche alla lenta ma inesorabile eliminazione delle colture di agrumi che all'epoca erano molto estese e le cui esportazioni raggiungevano l'Italia del nord e i paesi limitrofi, tra i quali anche la Germania.

L'olio ligure è famoso su tutti i mercati europei fin dal medio evo grazie alla sua caratteristica delicatezza e digeribilità, che fa sì che sia un condimento "non invadente", rispettoso delle tradizioni gastronomiche dei paesi nei quali viene proposto.

Oggi l'Olio Extra Vergine di Oliva Ligure ha ottenuto la D.O.P., ovvero la certificazione europea di origine protetta, che garantisce il consumatore della provenienza dell'olio e gli assicura che le tipiche caratteristiche di colore e soprattutto sapore siano rispettate.



4. *Olivenöl: Der Olivenanbau*



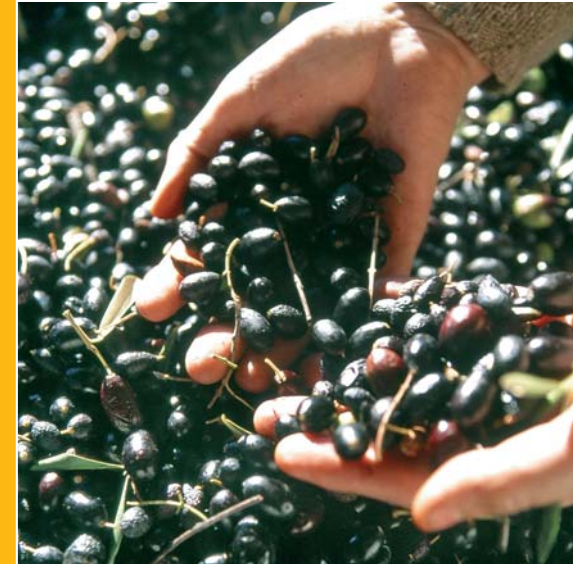
Der Olivenanbau in Ligurien geht auf die Zeit des alten Rom zurück, aber erst im Mittelalter wird in diesem Sektor eine bedeutende Qualitätssteigerung beobachtet. Dank der Mönche des Benediktinerordens wird diese Kultur in ganz Ligurien bekannt und beliebt.

Zwischen 1700 und 1710 hat ein Zufall ligurischen Oliven zu einem Durchbruch verholfen. Nach mehreren Frosteinbrüchen musste nämlich der Olivenanbau in Südfrankreich eingestellt werden und am meisten profitieren konnten davon Bauer Liguriens, denn seitdem hat der Olivenanbau in der französischen Provence nie die Dimensionen des 18. Jahrhunderts erreicht.

Die Olivenverbreitung führte langsam aber unaufhaltsam dazu, dass die so beliebten Zitrusfrüchte, die vorher nach Norditalien, in die Nachbarländer und sogar nach Deutschland exportiert worden waren, mit der Zeit stark an Bedeutung verloren.

Das ligurische Olivenöl ist seit dem Mittelalter dank seinem unverwechselbaren edlen Geschmack und seiner guten Verdaulichkeit auf allen europäischen Märkten bekannt.

Neuerdings hat das ligurische kaltgepresste Olivenöl L'Olio Extra Vergine di Oliva Ligure die EU-Zertifizierung D.O.P. ("mit geschützter Herkunftsbezeichnung") bekommen, die für den Verbraucher Garant der Herkunft des Olivenöls sowie seiner typischen Farb- und Geschmackscharakteristika sein soll.



5. *La Pasta in Liguria*



Le prime notizie certe sulla pasta in Italia si hanno in Liguria, nel 1244 in un contratto di acquisto di "pasta liscia", cioè pasta secca. Poi, nel 1279, nel testamento del soldato genovese Ponzio Bastone che prima di partire per una delle tante guerre del periodo lasciò ai propri eredi una "bariscella piena de macaronis" (un sacco di maccheroni).

La pasta è uno dei piatti più antichi della tradizione ligure. I liguri impararono a conoscerla dagli arabi, che per primi realizzarono le "fettuccine", strisce di pasta a loro volta risultato di una evoluzione delle antiche "lasagne"; quest'ultime di origine greca ma diffuse poi dagli antichi romani in tutto il Mediterraneo.

Quando si parla di pasta in Liguria si intendono tre possibilità: la pasta "fatta in casa", la pasta ripiena e la pasta secca. Sono "fatte in casa" le "piccagge" (tagliatelle verdi con borragine e bietole), i "mandilli de saea" (lasagne estremamente sottili e trasparenti), i "corzetti" (dischetti di pasta prodotti con uno stampo o con pressioni del polpastrello) o le "trofie" (riccioli di pasta molto consistenti anche dopo una lunga cottura). Ci sono i "fregamai" (pasta in brodo tipica della riviera di Ponente), e i "testaroli" tipici invece dell'entroterra di Levante. Un piatto povero è invece lo "scucuzzu", simile al cous cous arabo.

Nella pasta essiccata troviamo i "maccheroni" fatti al forno e le "trenette" che si mangiano generalmente con il pesto. Nella pasta ripiena sono protagonisti i famosissimi ravioli e i "pansoti" fatti con il "preboggion" erba aromatica il cui nome risale alla prima crociata.



5. *Pasta in Ligurien*

Zum ersten Mal fand die italienische Pasta in einer alten ligurischen Quelle aus dem Jahre 1244 Erwähnung, nämlich in einer Urkunde über den Erwerb der "pasta liscia", d.h. der trockenen Pasta. Später wurde sie auch 1279 im Testament des genuesischen Soldaten Ponzio Bastone erwähnt, der seinen Erben, bevor er in den Krieg zog, eine "Bariscella plena de macaronis", d.h. ein Sack mit Makkaroni hinterlassen hatte. Die Pasta ist eines der ältesten traditionellen Gerichte Liguriens. Nach Ligurien kam sie dank der Araber, die die ersten Bandnudeln zuzubereiten wussten. Die arabischen Bandnudeln waren ihrerseits die Weiterentwicklung der uralten "Lasagne", die bereits im alten Griechenland bekannt war. Die altgriechische Lasagne wurde von Altrömern in ganz Mittelmeerraum weiterverbreitet, bis Araber auf die Idee kamen, sie in Streifen zu schneiden. Das Wort "Pasta" kann in Ligurien drei Bedeutungen haben: Die hausgemachte Pasta, die Pasta mit Füllung oder auch die trockene Pasta. Unter den hausgemachten Pasta-Varianten finden wir zum Beispiel "Piccagge" - grüne Tagliatelle, "Mandilli de saea" - sehr schmale Lasagne, "Corzetti" - Nudelstückchen in Form einer Münze oder "Trofie" - schmale Nudellocken, die auch nach langer Kochzeit bissfest bleiben. Außerdem gibt es hier noch "Fregamai" - Pasta in Brühe, typisches Gericht der Riviera di Ponente, und "Testaroli" - traditionelles Gericht in Ostligurien. "Scucuzzu", was dem arabischen Couscous sehr ähnlich ist, galt früher als Gericht für die Armen.

Zur trockenen Pasta gehören die im Backofen gebackenen "Maccheroni" und "Trenette", die gewöhnlich mit Pesto serviert werden. Die berühmten "Ravioli" gehören dagegen zur Pasta mit Füllung, genauso wie "Pansoti", die mit einer speziellen Mischung aus aromatischen Kräutern ("Preboggion") zubereitet werden. Die Bezeichnung dieser Mischung geht übrigens auf die Zeiten des ersten Kreuzzuges zurück.



6. *Le Salse*

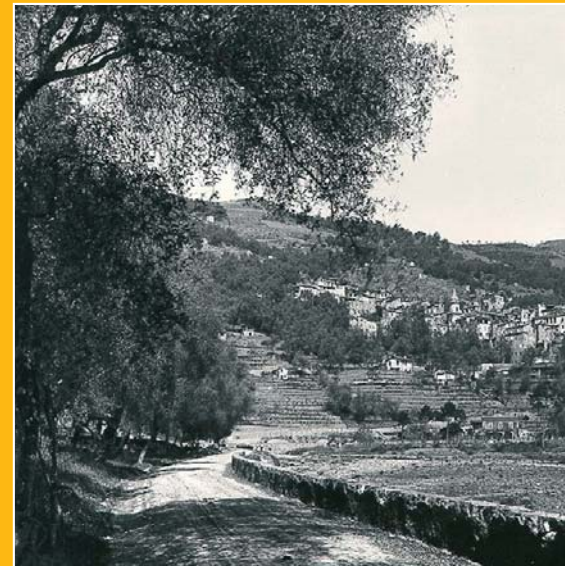


Nella tradizione gastronomica ligure tra le salse più antiche ci sono le cosiddette 'agliate', di origine medievale che a loro volta avevano sostituito il "Garum" degli antichi romani, un condimento a base di pesci macerati nel sale insieme ad erbe aromatiche.

Una versione della Agliata tipica della Valle Arroscia prevedeva il tuorlo d'uovo, l'aglio fresco e l'olio extra extravergine di oliva pestati insieme ad un pizzico di sale con il tradizionale mortaio di marmo e pestello di legno. Un'altra versione della salsa d'aglio prevedeva invece l'utilizzo dell'aceto al posto dell'olio, la mollica di pane e il vino bianco secco, oltre ovviamente all'aglio.

Fin dall'antichità, l'aglio è stato apprezzato sia come alimento che come pianta medicinale. La prima ricetta del pesto che ci è giunta grazie alla "Cuciniera Genovese" dei Ratto risalente al 1865 riporta le indicazioni per preparare un "Battuto d'aglio e di basilico", indicato come una salsa con la quale si possono condire "tutte le paste".

Il pesto, la salsa tipica e più famosa della Liguria è ormai diffusa in tutto il mondo. E' la seconda salsa più consumata a livello internazionale per il condimento della pasta (la prima è la salsa di pomodoro) ed è la terza tra le salse fredde dopo la maionese e il ketchup. Il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio che si svolge ogni anno a Palazzo Ducale a Genova, ne ribadisce l'impronta ligure e la sua universalità come alimento di qualità e di gusto.



6. *Saucen*



Zu den ältesten traditionellen ligurischen Saucen gehören die mittelalterlichen Knoblauchsoßen 'Agliate', die ihrerzeit altrömischen "Garum" - eine Fisch-Kräuter-Soße - ablösen.

Bei der Zubereitung der traditionellen Agliata-Soße im Tal Valle Arroscia wurde das Eigelb, der frische Knoblauch und das kaltgepresste Olivenöl zusammen mit einer Prise Salz in einem traditionellen Marmormörser mit einem Holzstößel zerstampft. In einem anderen Rezept der Agliata-Soße war das Olivenöl durch den Essig ersetzt, der mit dem Brotinneren, dem trockenen Weißwein und natürlich dem Knoblauch vermischt war.

Seit jeher wurde der Knoblauch als Nahrungsmittel sowie als Heilpflanze hoch geschätzt. Das erste Rezept des Pestos, das uns dank des 1865 erschienen Buches "Genuesische Küche" von Vater und Sohn Ratto bekannt ist, enthält eine Zubereitungsanleitung für ein "Gewürz aus fein gehacktem Knoblauch und Basilikum", das als eine Soße beschrieben wird, mit der man „alle Gerichte“ würzen kann.

Die typische und bekannteste Soße aus Ligurien ist sicherlich das Pesto Genovese, das mittlerweile überall auf der Welt verwendet wird. Das Pesto Genovese ist nach der Tomatensoße die zweitverbreitetste Nudelsoße der Welt. Dabei ist es auch die drittverbreitetste "kalte" Sauce der Welt nach Mayonnaise und Ketchup. Die Weltmeisterschaft des Pesto Genovese im Mörser, die jedes Jahr im Palazzo Ducale in Genua stattfindet, bestätigt die Bedeutung des Pestos für die ligurische Küche und seine Beliebtheit als hochqualitative und hervorragend schmeckende Speise.



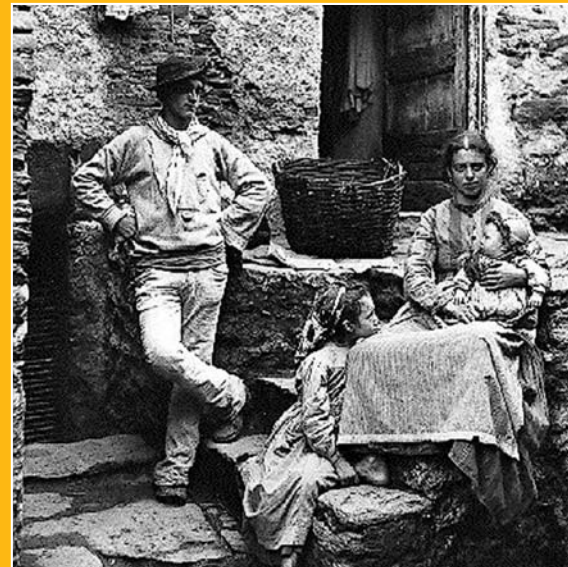
7. Liguria aromatica: le erbe

Al centro della cucina ligure ci sono sempre state le erbe aromatiche, più che le spezie, di cui pure le tavole dei liguri potevano avvalersi, essendo abituati a trattarle nei grandi traffici internazionali della Repubblica di Genova fin dai tempi del Medio Evo.

Basilico, origano, maggiorana, salvia, rosmarino, finocchio, timo, ruta, borraggine...sono le erbe che ancora oggi caratterizzano la tipicità della cucina ligure, delicata, profumata, per palati fini.

"Basilico" in greco significa "re". Ed è infatti il re della cucina genovese perché si mette in molte pietanze compreso le insalate e soprattutto viene usato per fare il "pesto genovese". La "maggiorana", che ha un aroma molto intenso, è un'erba fondamentale per le torte di verdura, i polpettoni, le verdure ripiene e i ravioli. Si usa nella preparazione di intingoli di olio e aceto per condire pesci e verdure alla griglia. L'"origano", simile alla maggiorana ma dall'aroma più delicato, si usa di solito come condimento e nella preparazione di carni alla griglia. Le foglie di "alloro" aromatizzano i piatti a base di pesce, le carni e i dolci. Il "rosmarino" profumatissimo della Liguria è ottimamente usato nella cottura di carni di vario tipo e nella preparazione di salse fra cui il celebre "tacco". La "salvia" infine va con le carni, i primi piatti e le salse.

Una miscellanea d'erbe spontanee è particolarmente apprezzata nell'entroterra di Genova: il "preboggiun" nome che la leggenda assegna al pasto a base d'erbe di campo preparato da un genovese a Goffredo di Buglione durante la prima crociata (Per Buglione – Pre Buggiun). Per produrlo le erbe più raccolte sono "talaegua" (*Reichardia picroides*), "scixerbua" (*Sonchus oleraceus*), "bell'ommo" (*Urospermum dalechampli*), "dente de cà" (*Taraxacum officinalis*), "borrax" (*Borrago officinalis*), "ortiga" (*Dioica*), "pimpinella" (*Sanguisorba minor*), "denti de cuniggio" (*Hyoseris radiata*), "papàvau" (*Papaver roeas*); "gèe" (bietole).

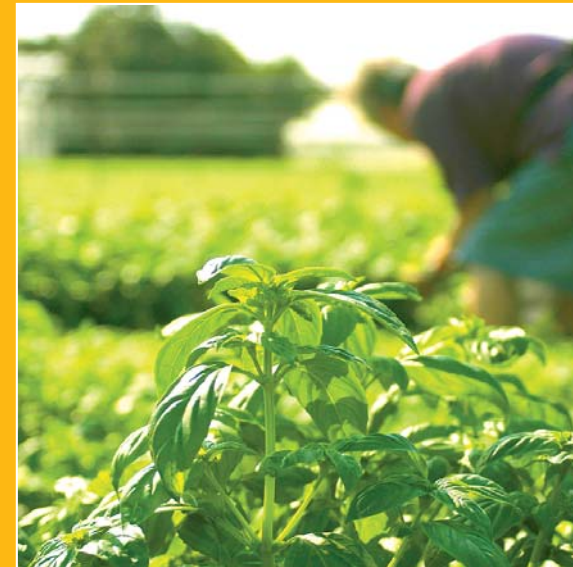


7. Aromatisches Ligurien: Kräuter

In der ligurischen Küche spielten aromatische Kräuter eher als Gewürze eine bedeutende Rolle. Bewohner Liguriens setzten Kräuter geschickt in ihrer Küche ein, denn bereits seit dem Mittelalter waren sie dank des großen internationalen Handels mit Kräutern aus verschiedenen Ecken der Welt vertraut.

Basilikum, Oregano, Majoran, Salbei, Rosmarin, Fenchel, Thymian, Raute, Borretsch gehören zu den Kräutern, die auch heute noch die typische feine und aromatische ligurische Küche kennzeichnen.

„Basilikum“ bedeutet auf Griechisch „König“. Tatsächlich ist er der König der genuesischen Küche, denn er ist ein fester Bestandteil zahlreicher Speisen einschließlich Salate und wird auch für das berühmte „Pesto genovese“ verwendet. Der Majoran mit seinem intensiven Aroma ist sehr wichtig für Gemüsekekchen, „Polpettoni“, gefülltes Gemüse und Ravioli. Er ist auch ein Bestandteil der Soße aus Olivenöl und Essig, in der Fisch und Gemüse vor dem Grillen eingeweicht werden. Der Oregano ist dem Majoran ähnlich, sein Aroma ist aber nicht so intensiv. Gewöhnlich wird er als Würzung beim Fleischgrillen verwendet. Lorbeerblätter verleihen Aroma vielen Fisch- und Fleischgerichten, sowie Nachspeisen. Der stark duftende ligurische Rosmarin kann ausgezeichnet bei der Zubereitung diverser Fleischgerichte und Soßen verwendet werden. Der Salbei passt auch optimal zu Fleisch, Suppen und Soßen. Eine Mischung aus Wildkräutern ist im Binnenland Genuas hoch geschätzt. Laut Legende bekam die Speise aus Feldkräutern, die der Genueser Goffredo di Buglione während des ersten Kreuzzuges zubereitet hatte, dank ihrem Erfinder den Namen „Preboggiun“ (Per Buglione _ Pre Buggiun). Für die Zubereitung dieser Würzung braucht man folgende Kräuter: „Talaegua“ (Reichardia picroides), „Scixerbua“ (Sonchus oleraceus), „Bell'ommo“ (Urospermum dalechampli), „Dente de càn“ (Taraxacum officinalis), „Borraxe“ (Borrago officinalis), „Ortiga“ (Dioica), „Pimpinella“ (Sanguisorba minor), „Denti de cuniggio“ (Hyoseris radiata), „Papàvau“ (Papaver roeas) und „Gèe“ (Mangold).



8. *Il Pandolce della tradizione*

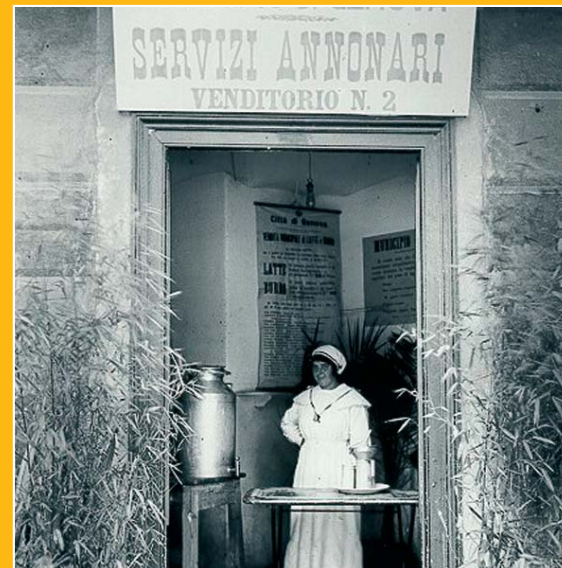


Il Pandolce Genovese è il dolce tipico della tradizione Natalizia in Liguria. E' un pane dolce a forma circolare del diametro di circa 25/30 centimetri e uno spessore variabile dai 10 ai 15 centimetri al centro. All'interno è farcito di pinoli, uvetta, pistacchi, finocchietto e canditi a pezzetti.

E' il dolce più antico, diffuso in forme simili un po' in tutto il mondo che all'epoca se lo poteva permettere: non era altro che una pagnotta che durante le festività natalizie veniva arricchito di miele o zucchero, frutta secca e quando possibile di frutta candita. L'antesignano di tutte le torte.

A Natale un rito accompagnava l'arrivo del pandolce alla fine del pranzo: era il più giovane della famiglia a portarlo in tavola ornato con un rametto di alloro ed era il più anziano a tagliarlo. Una fetta veniva messa da parte per i poveri ed una conservata per il giorno di San Biagio, il 3 febbraio, come auspicio contro il male alla gola. Secondo la tradizione, inoltre, le famiglie genovesi portavano al forno i pani da cuocere e ne mettevano sempre uno da parte che veniva conservato fino a Pasqua.

Attualmente il pandolce genovese è in vendita nel corso di tutto l'anno affiancato anche dal 'pandolce basso' di origini più recenti essendo preparato con il lievito in bustine.



8. *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.

Der Pandolce ist ein alter und ziemlich einfacher Kuchen, der sich in den alten Zeiten jeder leisten konnte, denn es war nichts anderes als ein rundes Brot, das während der Weihnachtsfeiertage mit Honig oder Zucker, Trockenobst und soweit möglich auch mit kandierten Früchten bereichert wurde. Somit war er ein Vorgänger zahlreicher später kreierter Kuchen.

Zu Weihnachten gab es ein Ritual, das die Erscheinung des Pandolce am Ende des festlichen Abendessens begleitete. Der jüngste in der Familie sollte den mit einem Lorbeerzweig geschmückten Kuchen auf den Tisch stellen, während der älteste der Familie anschließend den Zweig brechen sollte. Ein Stück Kuchen wurde für die Armen zur Seite gelegt und ein weiteres Stück wurde bis zum 3. Februar - dem Tag des Heiligen San Biagio - als Schutz gegen Halsschmerzen aufbewahrt. Nach einer weiteren Tradition wurden Kuchen in genuesischen Familien im Backofen gebacken, und sobald sie fertig waren, wurde einer davon zur Seite gelegt und bis zum Ostern aufbewahrt.

Heutzutage wird der Pandolce Genovese das ganze Jahr über verkauft. Genauso wie sein Nachfolger Pandolce Basso („niedriger Pandolce“), der mit einem einfachen Backpulver aus der Tüte zubereitet wird.



9. *La Pasticceria e la confetteria*

Storia della pasticceria in Liguria

La storia della pasticceria ligure si intreccia strettamente con la storia stessa: la Liguria è sempre stata uno dei più importanti punti di congiunzione tra il mondo mediterraneo e l'Europa continentale e del Nord. Con tutti ha scambiato informazioni, costumi ed abitudini i cui risultati si sono riversati nelle proprie produzioni.

Il dolce più antico, il "pandolce" è diffuso in forme simili un po' in tutto il mondo: non era altro che una pagnotta che durante le festività natalizie veniva arricchito di miele o zucchero, frutta secca e quando possibile di frutta candita. Molto curiosa la vicenda della "Pâte Génoise" (la "Pasta Genovese"), creata dal cuoco genovese Giobatta Cabona, che dalla seconda metà del 1700 è la base della pasticceria mondiale. La sua origine è dovuta al ricevimento regale offerto dal Marchese Domenico Pallavicino, Ambasciatore della Repubblica di Genova in Spagna. In Italia, curiosamente, ha preso il nome di "Pan di Spagna" in ricordo del paese in onore del quale fu creata.

La confetteria genovese

Le prime caramelle non erano altro che dei composti di spezie e miele messi a caramellare sulla fiamma, fino ad ottenere piccoli grumi solidi. Questa produzione, nata nelle case nobiliari a poco a poco si perfezionò dando origine alla confetteria, che trova il suo apice nei confetti di mandorla, utilizzati nei matrimoni, anticamente rifiniti a mano ad uno ad uno. Nel 1500 e 1600, Genova, città fra le più ricche e potenti in Europa, fu una delle patrie di quest'arte. Ai giorni nostri una limitatissima produzione d'élite viene ancora svolta in piccole botteghe artigiane.



9. *Gebäck und Süßwaren*



Geschichte des Feingebäcks in Ligurien

Die Geschichte des ligurischen Feingebäcks ist unmittelbar mit der ligurischen Geschichte verbunden. Ligurien war immer eines der wichtigsten Knotenpunkte zwischen dem Mittelmeerraum, dem kontinentalen Europa und dem Norden. So konnte die Bevölkerung Traditionen, Bräuche und Gewohnheiten anderer Völker übernehmen, was gewiss einen bedeutenden Einfluss auf das Leben in Ligurien nahm. Das älteste Gebäck dieser Region - der Pandolce Genovese - ist in ähnlichen Formen in der ganzen Welt bekannt. Bemerkenswert ist die Geschichte von "Pâte Génoise". Das Rezept wurde vom genuesischen Koch Giobatta Cabona kreiert und gehört seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zum festen Bestandteil aller Konditoreien der Welt. Entstanden ist das Gebäck dank dem Geschenk, das der Koch vom Gesandten der Republik Genua in Spanien Markgraf Domenico Pallavicino bekommen hat. In Italien hat das Gebäck den Namen "Pan di Spagna" („spanisches Brot“) bekommen, in Erinnerung an das Land, zu dessen Ehren es geschaffen wurde.

Süßwaren aus Genua

Die ersten genuesischen Bonbons waren nichts anderes als eine Mischung aus Gewürzen und Honig, die auf dem Feuer karamellisiert wurden, bis sie zu einer festen dickflüssigen Masse geworden sind. Entstanden in aristokratischen Familien wird der Karamellbonbon allmählich perfektioniert. Den Höhepunkt erreicht er als „confetti di mandorla“ - Zuckermandeln, die bei Hochzeitfeiern immer gegessen werden. Nach der alten Tradition waren sie immer manuell hergestellt. Im 16-17. Jahrhundert war Genua, eine der reichsten und mächtigsten Städte Europas, ein Zentrum dieser kunstvollen Produktion. Heutzutage werden handgemachte Zuckermandeln nur noch in geringen Auflagen in kleinen Handwerksgeschäften verkauft.



10. *Il Cioccolato: storie internazionali*



Le prime fave di cacao arrivarono in Europa solo nel 1528, quasi 40 anni dopo la scoperta dell'America. L'uso del cacao da parte degli atzechi era duplice: veniva utilizzato come moneta e come alimento. Pare che nei depositi di Montezuma vi giacessero oltre mezzo milione di chilogrammi di fave di cacao, frutto delle tasse pagate dai suoi sudditi. Il cacao, una volta ridotto in polvere, veniva fatto bollire mescolato a farina di granturco e peperoncino, o nelle classi più abbienti, mescolato a miele e succo di agave. In Europa il cacao all'inizio non ebbe molta fortuna ma a poco a poco la ricetta venne adattata ai palati europei e cominciò ad essere consumato tra i ceti sociali più elevati. Ovviamente non mancarono le polemiche di chi definì il cioccolato "bevanda del diavolo". La vera svolta avvenne alla fine del 1700, quando a Bologna fu inventata la prima cioccolata in forma solida, ma fu però a Genova che, grazie alla vocazione industriale e mercantile della città, vennero inventate le prime macchine idrauliche per raffinare la pasta di cacao e miscelarla con zucchero e vaniglia.

Torino, la capitale del nascente Regno d'Italia, acquistò le macchine genovesi e le perfezionò. Il gianduiotto fu inventato per sopperire alla carenza di cacao, causata dalle guerre napoleoniche. Gli svizzeri acquistarono le macchine dai piemontesi e, nel 1875, a loro volta "tagliarono" il cioccolato con il latte condensato, anche in quel caso per ridurre il costo finale, creando per primi il cioccolato al latte.

Ma è a Berlino che nasce nel 1792 la prima cioccolateria ad opera dei fratelli Josty. Sono gli inglesi a produrre la prima tavoletta industriale, in Olanda il primo cacao in polvere, in Belgio le prime praline. Insomma ogni paese può vantare un primato in questo che è uno degli alimenti più ambiti della tavola mondiale.



10. Schokolade: Geschichten aus der Welt



Die ersten Kakaobohnen erreichten Europa erst 1528, fast 40 Jahre nach der Entdeckung Amerikas. Der Kakao wurde von Azteken auf zweierlei Weise verwendet: als Zahlungsmittel und als Nahrung. In den Speichern des aztekischen Herrschers Moctezuma II. waren über 500 Tonnen Kakaobohnen als Abgaben seiner Untertanen gelagert worden. Nachdem der Kakao zu Pulver gemahlen war, wurde er zusammen mit Maismehl und Chilischoten gekocht oder in wohlhabenden Familien noch dazu mit Honig und Agavensaft vermischt. In Europa hatte der Kakao zunächst keinen großen Erfolg. Mit der Zeit haben sich aber die europäischen Gaumen an den Kakaogeschmack gewöhnt und der Kakao wurde immer häufiger von der europäischen Oberschicht konsumiert. Natürlich fehlten nicht die Stimmen, die den Kakao als "Getränk des Teufels" bezeichneten. Zu einem Wendepunkt kam es schließlich am Ende des 18. Jahrhunderts, als in Bologna die erste feste Schokoladentafel geschaffen wurde. In Genua hingegen wurden dank eines besonderen Handels- und Industriegeistes der Stadt die ersten hydraulischen Geräte entwickelt, welche die Kakaomasse verfeinern und sie mit Zucker und Vanille vermengen sollten.

In Turin, der Hauptstadt des neu entstandenen Königreichs Italien, hat man genuesische Geräte erworben und weiterentwickelt. Interessanterweise wurde in Turin die berühmte Nusspraline "Gianduiotto" kreiert, indem man den Kakaomangel infolge des Napoleonkrieges auszugleichen versuchte. Später haben auch Schweizer die ursprünglich genuesischen Geräte von Turinern erworben und 1875 eine neue Schokoladenvariante geschaffen, diesmal mit Kondensmilch. Der Motiv war auch in diesem Fall ziemlich banal: Sie versuchten nämlich die Produktionskosten zu senken, indem sie die Kakaomenge in der Schokoladentafel durch Zusatz von Milch reduzierten. So entstand die erste Milkschokolade. Im Jahre 1796 wurde in Berlin das erste Schokoladen-Cafe von Brüdern Josty eröffnet. In England wurde die erste Schokoladentafel, in Holland der erste Pulverkakao und in Belgien die ersten Pralinen industriell hergestellt. So hat jedes dieser Länder etwas zur Entwicklung der Schokolade beigetragen, die jetzt überall auf der Welt als eines der begehrtesten Genussmittel gilt.



Le aziende liguri presenti a Kulinart 2007

Le bontà del belvedere

Produzione artigianale di confetture e gelatine di vino
Handwerkliche Produktion von Konfitüren und Weingelatine

Via A. Gramsci, 51 - 17041 ALTARE (Savona)

Tel. +39 019 58057

Fax +39 019 58057

Cell. +39 348 7652796

E-mail: lebontadelbelvedere@alice.it

Contatti/Ansprechpartner: Arianna Cavallaro e Davide Rizzolo

Budicin S.r.l.

Pasticceria ligure fresca e secca di alta qualità
Hochqualitative frische und trockene ligurische Pasta

Via Costa di Bana, 23 - 16030 Ruta di Camogli (Genova)

Tel. +39 0185 770401

Fax +39 0185 775857

Cell. +39 335 374051

E-mail: budicinsrl@libero.it

Contatti/Ansprechpartner: Francesco Budicin

Il Fondaco dei Liguri

Consorzio delle specialità alimentari liguri
Die Genossenschaft ligurischer Spezialitäten

Sede Legale: 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

Contatti/Ansprechpartner: Roberto Panizza

Frantoio Ghiglione

Produzione di olio extravergine di oliva
e prodotti tipici

Produktion des kaltgepressten Olivenöls Extra
Vergine und typischer Erzeugnisse

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

Contatti/Ansprechpartner: Anna Maria Ghiglione

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

Contatti in sede/Ansprechpartner im Büro:

Marco Lucchi

Persona presente in fiera/Ansprechpartner bei
der Messe: Bernd Socher

Die ligurischen Unternehmen bei der Kulinart-Messe 2007

presso Göttinger Kochschule

Grätzelstrasse 6 - Göttingen

Tel. 0551 63 37 803

info@goettinger-kochschule.de

Lupi

Olio e vini liguri

Olivenöl und Weine

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

Contatti/Ansprechpartner: Massimo Lupi

Musante & Liotta Snc

Fabbrica Cioccolato Buffa

Produzione e lavorazione del cioccolato
e dei dolci

Herstellung und Verarbeitung der
Schokoladenerzeugnisse und der Süßwaren

Via Pillea, 16 - 16153 Genova

Tel. +39 010 6143198

Fax +39 010 6533496

Cell. +39 335 5934938

E-mail: cioccolatobuffa@tiscali.it

Contatti/Ansprechpartner:

Francesco Liotta

Pastificio Plin

Produzione artigianale di pasta fresca
Handwerkliche Produktion der frischen Pasta

Via S. Eugenio, 55 - Cerialo (Savona)

Tel. +39 0182.993560

Fax +39 0182.993707

Cell. +39 335 439060

E-mail: info@pastificioplin.it

www.pastificioplin.it

Contatti/Ansprechpartner: Massimo Serazzi

Poterie

Ceramiche artistiche

Kacheln handgemacht in limitierter auflage

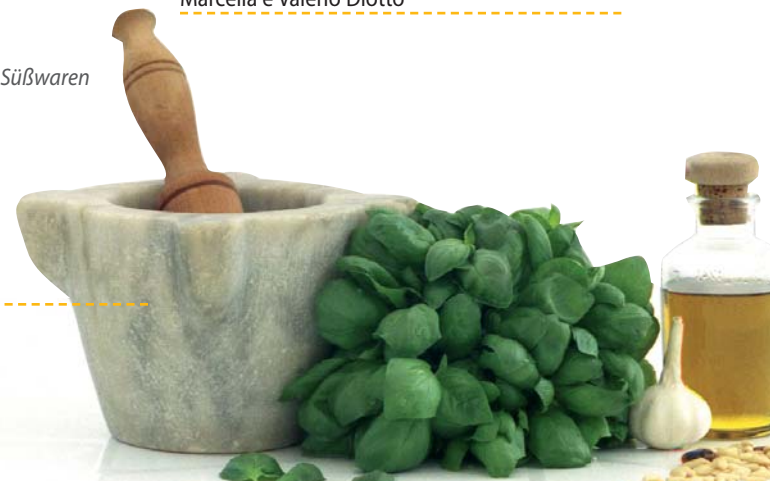
Salita del Prione 22r - 16123 Genova

Tel. +39 010 2513603

E-mail: info@poterie.it - www.poterie.it

Contatti/Ansprechpartner:

Marcella e Valerio Diotto



INDICE DELLE FOTOGRAFIE



p 5
Cinque Terre - Vernazza
Archivio Agenzia In Liguria



p 7
San Lorenzo - Genova
Archivio Sagep



p 9
Castelvechio di Rocca Barbena
Archivio Agenzia In Liguria



p 10
Porto dal molo vecchio
Alfred Noack (1880-1895)
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 11
Entrata del Porto di Portofino
Alfred Noack (1880-1895)
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 13
Festa dell'uva
Anonimo Genovese, circa 1930
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 15
Vendemmia alle Cinque Terre
Archivio Agenzia In Liguria



p 17
Olivi nel giardino Winter
Alfred Noack (1880-1895)
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 19
Olive a Imperia
Archivio Agenzia In Liguria



p 21
Ristorante Lido di Albaro
Alfred Noack (1880-1895)
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 23
Pasta fresca a Recco
Archivio Agenzia In Liguria



p 25
San Biagio
Alfred Noack (1880-1895)
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 27
Pesto genovese al mortaio
Archivio Sagep



p 29
Famiglia di contadini
Alfred Noack (1880-1895)
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 31
Campo di basilico
Archivio Agenzia In Liguria



p 33
Servizi Annonari Municipali, Spaccio Latte
Gabinetto Fotografico Municipale, Genova 1916
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 35
Il Pandolce genovese
Archivio Sagep



p 37
Servizi Annonari Municipali, Spaccio Latte dall'Hotel di Londra
Gabinetto Fotografico Municipale, Genova 1916
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 39
Canestrello
Archivio fotografico dell'agenzia



p 41
Servizi Annonari Municipali
Sala di vendita all'ingrosso in Via Garibaldi, Genova 1916
Archivio fotografico del Comune di Genova



p 43
Cioccolato
Archivio fotografico dell'agenzia

Coordinamento
del progetto
Projektkoordination:

Luca Costi, Gianpaolo Badino • Confartigianato Liguria
Clara Arena • Liguria International

Ringraziamenti
Unser Dank gilt

Associazione Palatiferi Genova
Agenzia In Liguria

Realizzazione e grafica
Grafik und Gestaltung

Words srl e Ace & Flanagan

Stampa
Druck

Grafiche G7 di Bruno Guzzo