

Die heimischen Rebsorten Liguriens:

Weißweine: Vermentino, Pigato, Bosco, Albarola, Coronata (vor allem in Genua)

Rotweine: Rossese di Dolceacqua

Süßwein: Ssiacchetrà

Die Weingüter Liguriens

AZIENDA AGRICOLA RICCARDO BRUNA

18 028 Ranzo (IM)

Via Umberto 1, 81

Tel: +39-01 83-31 80 82

(struktureiche Pigato aus verschiedenen Lagen)

AZ. AG. ENZO GUGLIELMI

Corso Verbone 143

18 030 Soldano (IM)

Tel: +39-01 84-28 90 42

(stoffiger, charaktervoller Rossese di Dolceacqua)

MARIA DONATA BIANCHI

Via delle Torri 16

18010 Diano Castello (IM)

Tel: +39-01 83-49 82 33

(komplexer, eleganter Vermentino Riviera di Ponente)

CASCINA DELLE TERRE ROSSE

Via Manie 3

17 024 Finale Ligure

Tel: +39-0 19-69 87 82

( Solitario – eine Cuvée aus Grenache, Barbera und Rossese in Barrique ausgebaut, feiner Vermentino)

IL TORCHIO

Via Provinciale 202

19 030 Castelnuovo Magra (SP)

Tel: +39-01 87-674075

(charaktervoller Colli di Luni Vermentino)

CANTINA CINQUETERRE

Loc. Groppo

190 10 Riomaggiore (SP)

Tel: +39-01 87-92 04 35

(klassischer Cinque Terre und Ssiacchetrà )

WALTER DE BATTÉ

Via Trarcantu 25

190 17 Riomaggiore (SP)

Tel: +39-01 87-92 01 27

(stoffiger Cinqueterre und ein außergewöhnlicher Ssiacchetrà)

## Ölmühlen (Frantoiani):

Zur Einstimmung auf die herrlich fruchtigen Olivenöle dieser Region lohnt sich ein Besuch des Olivenöl-Museum in Oneglia bei Imperia der Fratelli Carli. Und wer, wie ich eine Vorliebe für dieses fruchtig aromatische Öl Liguriens hat, der fährt einfach die Straße des Olivenöls "Terra della Taggiasca" entlang und probiert so lange bis er sein Lieblingsöl gefunden hat. Hier einige der zahlreichen Adressen:

### AZIENDA AGRARIA ANFOSSI

Via Paccini 39

17 030 Bastia di Albenga (SV)

(Pesto, Artischockencreme usw. in Gläser, Olivenöl, Pigato und Vermentino.

(Deutschland: z.B. bei Niederreuther Frischeparadies, München – Wein Bastion Ulm)

### FRANTOIO BENZA E LUPI

Via Dolcedo 180

18 100 Dolcedo (IM)

Tel: +39-01 83-8 01 32

### FRANTOIO ABBO DINO

Via Roma 2

18 027 Lucinasco (IM)

### SAN LORENZO

Via Nazionale 373

18 100 Imperia (IM)

Tel: +39-01 83-71 61

Kostenlose Servicenummer 00 80 00-60 72 001

(ligurisches Olivenöl, Oliven, Pesto usw.)

(Versand von Produzenten direkt)

## Einige typische Gerichte Liguriens:

Die traditionelle ligurische Küche besteht in erster Linie aus Gemüse, Eiern, Pilzen und Körnern. Erst in zweiter Linie kommen Fische und Meeresfrüchte, allen voran Stockfisch und Muscheln. Bei Fleisch spielen Kaninchen und Geflügel eine große Rolle.

**Pesto** – Kalte Sauce aus Basilikum, Pinienkernen, Salz, Käse und Olivenöl

**Burrida** – ein Fischeintopf mit Knoblauch und Öl

**Stoccafisso** – Gerichte in unterschiedlichen Versionen aus Stockfisch

**Torta pasqualina** – die bekannteste Gemüsetorte mit Eiern gefüllt

**Focaccia** – herzhafter Hefeteigfladen der morgens zum Frühstück gegessen wird

**Focaccia al Formaggio** – in den runden Fladen werden Mulden eingedrückt, die mit Käse gefüllt werden und dann bei starker Hitze gebacken.

**Farinata** – ein dünner Fladen aus Kichererbsenbrei, der in einer flachen geölten Kupferform in einem sehr heißen Backofen knusprig gebacken wird.

Kastanienkuchen – ein aus Kastanienmehl zubereiteter Kuchen mit Nüssen

**Cappon magro** – eine Art Eintopf mit Ziegenfleisch, Bohnen und was die Jahreszeit so bietet  
Kaninchen **mit Oliven in Vermentino geschmort**

**Crostata** – knuspriger Mürbeteigkuchen mit Marmelade gefüllt

Empfehlenswerte Ristoranti und Trattorie

#### ENOTECA UND RISTORO DEFILLA

Corso Garibaldi 4

16 043 Chiavari (GE)

Tel: +39-01 85-30 98 29

Ruhetag: Montag

Ferien: im Juni

Kleine Karte mit regionalen Spezialitäten, perfekte und herzliche Weinberatung

#### CAPPUN MAGRU

Loc. Groppo

Via Vollastra 19

19 017 Riomaggiore

Tel: +39-01 87-92 05 63

Nur abends geöffnet

Ruhetag: Montag, Dienstag

Ferien: Dezember

Traditionelle Küche mit internationalem Stil

#### ENOTECA - I TRE MERLI

antica cantina

Corso della maddalena 26 r

16 124 Genova

Tel: +39-0 10-2 47 40 95

Ruhetag: Sonntag

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

Weinbar mit internationaler Küche

#### RISTORANTE 5° KM – STAZIONE DI SOSTA

Via Montalbano 1

19 121 La Spezia

Tel: +39-01 87-70 01 30

nur abends geöffnet

Ruhetag: Dienstag

Verfeinerte traditionelle Küche - sehr gute Weinauswahl

#### OSTERIA MAGIARGÉ

Piazza Giacoma Viale

Centro Storico

18 012 Bordighera

Tel: +39-01 84-26 29 46

Ruhetag: Mittwoch

Kleine typische Gerichte und angenehme Weinberatung

#### LA VIA ROMANA

Via Romana 57

18 012 Bordighera

Tel: +39-01 84-26 66 81

Ruhetag: Mittwoch und Donnerstagmittag

Elegantes Speiserestaurant mit hohem Niveau

CA'PEO

Via die Caduti 80

16040Leivi (bei Chiavari)(GE)

Tel: +39-01 85-31 96 96

Ruhetag: Montag und Dienstagmittag

Spitzenspeiserestaurant mit herrlichem Panoramablick

Bar – Pub - Enoteca – Ristorante - Hotel

LORD NELSON

Corso Valparaiso 25

16 043 Chiavari

Tel: +39-01 85-30 25 95

Fax: +39-01 85-31 03 97

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

Echt starke Drinks, sehr schönes Ambiente und ein hübsches Minihotel direkt am Lungomare

LE CANTINE SQUARCIAFICO

Piazza Invrea, 3/r

16100 GENOVA

Tel. +39-01 02-47 08 23

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

Im Herzen der Altstadt, genuesische fein servierte Spezialitäten

ANTICA OSTERIA DI VICO PALLA

Vico Palla, 15/r

16100 GENOVA

Tel:+39-0 10-2 46 65 75

Historisches Lokal, ehemals für Hafenarbeiter – heute typische genuesische Küche

RISTORANTE PUNY

Piazza Martiri dell'olivetta, 5

16034 PORTOFINO (GE)

Tel: +39-01 85-26 90 37

Seit 45 Jahren gastronomischer Fürst in Portofino; bei ihm speist die Prominenz – teuer - aber den Preis wert

RISTORANTE "LA BECCACCIA"

Via S. Maria Del Campo, 178

16035 RAPALLO (GE)

Tel: +39-01 85-26 02 91

In den Hügeln hinter Rapallo, gemütlich und klein - Holzkohlengrill

FOCACCIERIA "LA MANUELINA"

Via Roma, 278

16036 RECCO (GE)

Tel. +39-018 57-2 07 79

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

Hier kann man die echte Focaccia al Formaggio in gemütlicher Atmosphäre

Genießen.

### Empfehlenswerte Hotels

Es gibt wenige First-Class Hotels aber eine riesige Auswahl an ordentlichen 3 Sterne Hotels, je nach Lage in sehr unterschiedlichen Preissegmenten. Informieren Sie sich am besten im Internet.

Das Fremdenverkehrsamt Ligurien hat ausgezeichnete Webseiten für jede Region in deutsch:  
[www.inligura.liguriainrete.it](http://www.inligura.liguriainrete.it)