

Artigiana Genovese S.R.L

Na ja, irgendwie gehört Pesto zur Pasta ... Da es das Original aber nicht in Kampanien gibt, haben wir uns auf den Weg nach Ligurien gemacht. Na klar nach Genua. Wo sonst sucht macht Pesto Genovese? Aus den vielen Anbietern haben wir uns eine Manufaktur ausgesucht, die unseren Ansprüchen entspricht: kleine Manufaktur mit Bezug und Liebe zu den verarbeitenden Lebensmitteln, traditionelle ursprüngliche Rezepte und regionale Lieferanten. Mit Artigiana Genovese in Genua Pra haben wir eine junge – dennoch traditionelle Azienda gefunden. Marika und Simone Amadori, die Geschwister und Geschäftsführer, haben den kleinen Betrieb vom Vater übernommen. Aldo Amadori gründete ihn 1998 aus Liebe zum guten Essen und traditioneller Küche. Die Geschwister berichten uns, dass heute 12 Mitarbeiter in der Produktion und 6 Mitarbeiter in der Verwaltung arbeiten. Bei einem Rundgang durch die Produktion können wir uns davon überzeugen, dass es sich bei den Zutaten ausschließlich um DOP gekennzeichnete Lebensmittel handelt; ein Qualitätssiegel das die originale Herkunft bezeugt (Denominazione di Origine Protetta) und durch die Europäische Union anerkannt ist. Natürlich kommt das für Pesto Genovese verwendete Basilikum direkt von den Bauern aus Ligurien, so wie es die von der EU geschützte Ursprungsbezeichnung (gU) verlangt. Artigiana Genovese stellt ebenso Saucen und Brotaufstriche aus der regionalen Küche her. Sie sind alle glutenfrei und es gibt vegetarische und vegane sowie Bio Produkte. Die Azienda verwendet CO2-freie und erneuerbare Energien für die Herstellung. Am Ende unseres Rundgangs durften wir das frisch zubereitete Pesto Genovese kosten und es hat uns überzeugt. Wir schmecken die feinen Zutaten: frisches Basilikum, extra reines Olivenöl, Parmigiano und Pinienkerne.

Das Aroma von Ligurien!

