



Характерной особенностью Лигурии, выделяющей ее из всех остальных регионов Италии, является ее невероятно пересеченная местность. Резкие переходы от крутых обрывистых скал прямо к морю обусловили то, что большая часть населения Лигурии разместилась поближе к относительно спокойным устьям рек. Где им было проще добывать себе пропитание, в первую очередь, рыбу, а также все, что можно было ввезти на лодке из других областей. Довольно долго основным способом сообщения оставалось мореплавание до тех пор, пока более века назад в Лигурию не была проложена железная дорога. Но даже сегодня намного проще и быстрее проплыть вдоль лигурийского побережья на лодке, чем ехать по горным дорогам.

С учетом всего вышесказанного, а также малого количества пахотных земель и пастбищ, вполне естественно, что основой местной кухни является рыба и вегетарианские продукты. Как и все итальянцы, лигурийцы очень любят пасту, но в отличие от всех остальных, они часто комбинируют ее с картофелем и фасолью. К различным гарнирам готовятся простые соусы, из которых наиболее распространенный – соус песто. Есть множество видов равиоли, которые были придуманы в этих краях, начинку которых в основном составляет зелень или рикотта, а также пирогов с луком и травами.