**Nota stampa**

**La Camera di Commercio di Genova al Festival del Giornalismo Alimentare**

La Camera di Commercio di Genova partecipa al Festival del Giornalismo Agroalimentare insieme all’Agenzia In Liguria, con cui condivide la visione dell’esperienza enogastronomica come elemento essenziale del benessere che può dare una vacanza in Liguria.

Lo spazio sarà animato da **“Assaggia la Liguria”**, corner didattico e di degustazione sui prodotti agricoli a Denominazione d’Origine della Liguria: Basilico Genovese D.O.P, Olio DOP Riviera Ligure e vini DOP liguri. “Assaggia la Liguria” è il programma di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio DOP Riviera Ligure, insieme all'Enoteca Regionale, che offre la possibilità ai consumatori e agli operatori del settore di conoscere le storie di questi prodotti e i valori che la DOP mantiene lungo la filiera produttiva, offrendo il piacere di un cibo inimitabile che rivela la storia e la cultura del territorio.

Nell’ambito del festival la Camera di Commercio organizza **due laboratori**: uno dedicato ad una **eliminatoria del Campionato mondiale del pesto al mortaio** (vedi sotto) condotta dall’ideatore **Roberto Panizza** e aperta a 10 giornalisti, il cui vincitore potrà partecipare alla finale del campionato prevista a Genova il 28 marzo; l’altro dedicato all’**olio DOP Riviera Ligure,** per scoprire le caratteristiche delle sue tre menzioni geografiche, a cui potranno accedere sino a 15 giornalisti.

Inoltre, il 21 febbraio mattina la Camera partecipa al panel organizzato dalla Liguria, regione ospite: interverranno per la Regione l’Assessore al Turismo **Gianni Berrino** e il Commissario dell’Agenzia In Liguria **Pier Paolo Giampellegrini**, per la Camera di Commercio il Segretario Generale **Maurizio Caviglia**, per il Consorzio dell’olio DOP Riviera Ligure **Carlo Siffredi** e per il Consorzio del Basilico Genovese DOP **Paolo Calcagno**.

*“A Torino porteremo il saper fare che la nostra Camera di Commercio ha costruito e consolidato in questi anni intensi di tutela delle produzioni locali, ideazione di nuovi marchi collettivi e partecipazione ad eventi internazionali come il Campionato mondiale di pesto al mortaio* – commenta **Maurizio Caviglia** - *porteremo la qualità della nostra cucina e dei nostri prodotti, i profumi e i sapori della nostra terra, la bravura dei nostri produttori e la creatività dei nostri bartender.”*

**La Camera di Commercio di Genova per la tradizione e l’innovazione nell’agroalimentare**

Genova e i suoi territori sono costante meta di turisti che vogliono assaggiare il vero pesto genovese, l’olio DOP Riviera Ligure o la focaccia con il formaggio di Recco, solo per citare alcuni fra i molti prodotti che ci rendono famosi in Italia e all’estero e che sono riconosciuti e tutelati da marchi di qualità. Grande infatti è il nostro patrimonio agroalimentare, e la Liguria è la quarta regione italiana per numero di prodotti iscritti nell’elenco nazionale (299).

Per tutelare la tradizione e la qualità di queste produzioni, la Camera di Commercio di Genova porta avanti da anni un programma di diffusione delle denominazioni d’origine e dei marchi collettivi, sfociato nel 2016 nella registrazione del marchio “[**I prodotti Genova Gourmet**](https://prodottigenovagourmet.it/)”: il marchio che certifica l’eccellenza dei prodotti tipici usati al naturale e nelle ricette della tradizione genovese, dalle DOP e IGP agli Antichi Ortaggi del Tigullio, alle Nocciole Misto Chiavari, a *U Cabannin.*  Il marchio identifica le **produzioni agroalimentari di nicchia**, realizzate da imprenditori che credono ed investono nel territorio sia riproponendo ricette e produzioni storiche, come lo sciroppo di rose, sia innovando le produzioni in modo da riqualificare e promuovere il territorio, come lo zafferano e il *curry*.

Questi e molti altri prodotti sono elementi preziosi nelle mani degli chef liguri, specie degli chef certificati “[**Liguria Gourmet**](http://www.liguriagourmet.it/index.php)” – oggi oltre 100 – che, aderendo al marchio ideato dalla Camera di Commercio di Genova e poi sposato da Regione Liguria, si impegnano nell’importante compito di ambasciatori della “vera Liguria nel piatto”, proponendo piatti di tradizione secolare ma anche rivisitazioni di pregio. Gli *chef* “Liguria Gourmet”, certificati dopo un accurato controllo aziendale sul menu tipico regionale, le tipologie di vini in cantina e l’uso di altri prodotti a marchio comunitario o riconosciuto, hanno il compito di promuovere e spiegare alla loro clientela il “perché scegliere” un prodotto a marchio, valore aggiunto di un buon piatto riuscito. Il marchio “Liguria Gourmet” ha rappresentato **l’eccellenza della cucina ligure** in molte occasioni in Liguria e in giro per il mondo, dalla cerimonia di consegna dei Nobel al Forum economico di Sanpietroburgo, dal Festival di Sanremo a *Slow Fish.*

L’ultimo nato della famiglia dei marchi collettivi camerali è “**Genova Gourmet Bartender**” il nuovo marchio che valorizza la figura del *bartender*, il locale in cui il professionista del *cocktail* prepara **aperitivi realizzati con prodotti del territorio**. Il marchio “Genova Gourmet Bartender” qualifica infatti i locali che propongono quotidianamente una lista di birre, vini o distillati prodotti in Liguria o di *cocktail* a base di prodotti certificati locali. I *cocktail* “Genova Gourmet” sono ispirati ai profumi della Liguria, da levante a ponente, e richiamano lo stile di vita dei liguri.

Dal 2019, la Camera di Commercio di Genova ha acquisito la proprietà del marchio del “[**Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio**](https://www.pestochampionship.it/)”, la fortunata iniziativa ideata **dall’Associazione Palatifini** che si svolge ogni due anni dal 2007 nello storico Palazzo Ducale di Genova. Una sfida fra 100 concorrenti provenienti da tutto il mondo per il miglior pesto, realizzato rigorosamente al mortaio utilizzando gli ingredienti della tradizione. L’iniziativa vuole ricordare le origini genovesi e liguri della seconda salsa più diffusa al mondo ed è stata il motore della richiesta di **riconoscimento Unesco del pesto al mortaio**, avanzata da **Comune di Genova, Regione Liguria e Camera di Commercio di Genova**. Le pre-iscrizioni alla ottava finale del Campionato sono aperte, e la gara seguirà le regole consolidate da 13 anni: aperta a tutti, professionisti, dilettanti e appassionati di cucina, purché maggiorenni. 100 concorrenti iscritti in base a data e ora di iscrizione o partecipanti di diritto perché vincitori di gare eliminatorie, come quella del 21 febbraio al Festival del Giornalismo Alimentare di Torino. Come sempre la giuria sarà composta da 30 giudici italiani e stranieri, selezionati sulla base delle competenze e del ruolo nell’universo del *food*: ristoratori, degustatori, giornalisti specializzati, esperti di alimentazione.

Infine, nel 2018 **Camera di Commercio di Genova e SINU** **(Società Italiana di Nutrizione Umana)** hanno sottoscritto un Protocollo d’intesa per iniziative su nutrizione e sicurezza alimentare in sinergia con la **dieta mediterranea**, essendo la cucina ligure autentica portabandiera della dieta riconosciuta come la più sana al mondo.

Genova, 30 gennaio 2020

**Logo**

*Per informazioni:*

*Anna Galleano, Addetta stampa Camera di Commercio di Genova*

*Cell.: 335 7780567 e-mail: anna.galleano@ge.camcom.it*