



BERGESE FOOD, ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY AND MEDICAL WELLNESS WEEK

Genova, dal 9 maggio al 15 maggio 2022

Nell'ambito della settimana dedicata alla sostenibilità alimentare, organizzata dall'Istituto Nino Bergese, Camera di Commercio di Genova collabora nell'iniziativa con tre azioni dedicate alla valorizzazione delle eccellenze certificate e sostenibili del nostro territorio con i ristoratori Genova Liguria Gourmet ed i Bartender Genova Gourmet:

1) Finale del contest #pestoaparte" a Villa Sauli Podestà, mercoledì 11 Maggio dalle 10.30 alle 13 in collaborazione con il Consorzio di tutela Basilico Genovese DOP:

In occasione del contest #pestoaparte organizzato dal Consorzio di tutela del Basilico Genovese, Camera di Commercio di Genova collaborerà ai lavori della giuria con gli chef Genova Liguria Gourmet under 30 selezionati (Giovanni Rocca, 25 anni dell'Osteria della Foce).

2) Forum Sostenibilità – giovedì 12 maggio 2022, Palazzo della Borsa

La formazione dedicata alla sostenibilità proposta da Camera di Commercio di Genova, Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU Scuola ed Università di Genova, continua con il Forum Sostenibilità, che si terrà il 12 maggio dalle ore 9.00 alle 13.00 al Palazzo della Borsa.

I temi trattati nel Forum, dedicati alla sostenibilità, proposti dalla Camera di Commercio con SINU Scuola e Università di Genova verteranno su:

- Sostenibilità del benessere alimentare e comporre un menù sano e sostenibile
- La valutazione economica dei prodotti tipici in termini di sostenibilità

- Il Progetto ideato da Camera di Commercio di Genova “Vivi l’esperienza sostenibile Genova Liguria Gourmet” ed esempi di food cost sostenibili in collaborazione con gli chef Genova Liguria Gourmet
- Le tecniche di cottura e la gestione delle energie

Le tematiche saranno sviluppate per avvicinare docenti ed alunni ad attivare un percorso di transizione sostenibile partendo proprio dalla formazione applicata al mondo della ristorazione.

Camera di Commercio porterà come sua buona pratica il progetto “Vivi l’esperienza sostenibile” che ha consentito alla ristorazione Genova Liguria Gourmet di avviare un percorso formativo “su misura” dedicato alla trasformazione sostenibile del menu e delle ricette.

Il ruolo degli chef Genova Liguria Gourmet, riconosciuto con il progetto dalla FAO come Food Heroes di sostenibilità, è stato solo l’inizio di un percorso di necessario cambiamento e di educazione alla sostenibilità nella produzione e nel mondo della ristorazione di qualità.

3) Villa Bombrini 14 e 15 maggio 2022 con Enoteca Regionale della Liguria e Bartender Genova Gourmet

Nell’ambito delle iniziative realizzate da Enoteca regionale della Liguria a Villa Bombrini, sarà ideata e dedicata all’evento, una ricetta di un cocktail preparata dai Bartender, certificati dalla Camera di Commercio, con il marchio Genova Gourmet.

La ricetta del cocktail Genova Gourmet sarà a base di ingredienti del territorio, forniti dall’Enoteca regionale della Liguria, e sarà ispirata al Basilico Genovese DOP.

Il cocktail ideato dai Bartender Genova Gourmet sarà dedicato a Cornigliano, “Il Corniglianito”, e vedrà all’opera anche gli alunni dell’Istituto Bergese che applicheranno la ricetta e la proporranno al pubblico.

Genova, 7 maggio 2022