



## COMUNICATO STAMPA

### 14 dicembre: tre eventi in uno per

Un convegno scientifico con la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e l'Università di Genova, un set televisivo dove i produttori locali potranno raccontare le proprie storie di sostenibilità davanti alle telecamere e, per chiudere, una tavola rotonda con istituzioni, esperti e ristoratori per un confronto cosa significa oggi, dal punto di vista economico, fare scelte di sostenibilità in Liguria: sono questi i tre momenti dell'intensa giornata organizzata oggi, nella Sala delle Grida del Palazzo della Borsa, intitolata "Vivi l'esperienza sostenibile". La giornata è stata organizzata da Camera di Commercio di Genova e Regione Liguria - Assessorato Sviluppo Economico, in collaborazione con il Centro Ligure per la Produttività (CLP), Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e Università di Genova.

*"Si tratta di un progetto che nasce da lontano e che vuole arrivare lontano – commenta il presidente della Camera di Commercio **Luigi Attanasio** – Partiamo da una collaborazione fra Camera di Commercio, SINU e ristorazione Genova Liguria Gourmet per comunicare il fatto che si può seguire una dieta sana ed equilibrata anche mangiando ottimamente in un ristorante gourmet. Su questo si è innestato il concetto di sostenibilità, con l'adesione della nostra ristorazione alle raccomandazioni FAO in materia, e infine la certificazione della dieta mediterranea come un modello di sostenibilità per la salute e per l'ambiente. Vogliamo andare lontano perché i ristoratori Genova Liguria Gourmet, terminato il periodo di alta formazione che abbiamo organizzato con Unige e SINU, intendono trasformare i loro ristoranti in luoghi dove sperimentare la cultura del benessere alimentare e sostenibile, e la Camera di Commercio li sosterrà in questo percorso."*

*"Quando il piacere del gusto incontra a tavola modi e tempi di produzione vicini all'uomo e al suo territorio, il risultato non può che essere un successo - afferma l'assessore allo Sviluppo economico di Regione Liguria **Andrea Beneduti** - Approfittando della "Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2021", promossa dalla FAO, come Regione Liguria, abbiamo sostenuto con la Camera di Commercio questa iniziativa promozionale, finanziata all'interno del Piano regionale annuale, per valorizzare a 360 gradi la nostra terra, attraverso appuntamenti all'interno dei ristoranti di Genova Liguria Gourmet che faranno vivere il nostro territorio in una nuova dimensione, che coniuga il benessere alimentare con il benessere economico e sociale di produzioni consone all'uomo e all'ambiente".*

**Tre eventi in uno**

1. **il convegno:** I lavori si sono aperti alle 9.00 con il convegno scientifico, fruibile via web ad una folta platea di studenti dell'Università di Genova e iscritti alla SINU. Partendo dalle **raccomandazioni FAO/WHO sulla dieta sana e sostenibile**, a cura di **Francesco Branca**, Direttore del Dipartimento di Nutrizione per la Salute e lo Sviluppo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS-WHO), si è passati alla sostenibilità alimentare con **Francesco Sofi**, Docente di Scienze dell'alimentazione presso il Dipartimento di Medicina sperimentale e clinica presso l'Università e Segretario SINU, che ha messo in luce la valenza nutrizionale, culturale e sociale della **dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile** per la salute e per l'ambiente. A seguire il tema della **sostenibilità ambientale in cucina:** aspetti tecnici e logistici, a cura di **Riccardo Guidetti**, Università di Milano - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia, che ha sviluppato il tema sulla gestione della cucina sostenibile sia per le attrezzature in cucina che nella strategia degli approvvigionamenti. Su **Qualità e sostenibilità della gastronomia mediterranea** è intervenuto invece **Raffaele Sacchi**, Università di Napoli Federico II, Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee - Dipartimento di Agraria, mentre il tema di come **comunicare la sostenibilità** è stato affrontato da **Daniela Martini**, Università di Milano, DeFENS-Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences – Division of Human Nutrition e membro Direttivo SINU. In conclusione, due interessanti interventi sul riuso dei cibi: **cicli del cibo creativi**, a cura di **Silvia Pericu**, Università di Genova, Scuola Politecnica, UniGe DAD - Dipartimento Architettura e Design, membro del Gruppo Sostenibilità dell'Università di Genova, che messo in luce come la cultura del design oggi metta al primo posto l'esigenza di innovare la produzione, la distribuzione, e modelli di riciclaggio dei cicli alimentari, valorizzando i rifiuti del cibo come risorsa per la creazione di nuovi materiali sostenibili. **Raffaella Boggia**, Università di Genova - DIFAR (Dipartimento di Farmacia), membro del Gruppo Sostenibilità dell'Università di Genova, con l'intervento sulla **valorizzazione degli scarti agroalimentari**, si è focalizzata sulla lavorazione del pesce, da cui è possibile ricavare molecole bioattive utilizzabili a livello dell'industria alimentare, nutraceutica, cosmetica e farmaceutica.

**2. Le storie.** Alle 15,30, **dieci imprenditori liguri** di eccellenza, del food e del design, si sono messi in gioco davanti alle telecamere del set allestito, per l'occasione, nel palazzo della Borsa per condividere le proprie storie di cucina, di laboratorio e d'impresa, mettendone in luce gli aspetti di sostenibilità. Così le testimonianze dei produttori di **olio Riviera Ligure DOP**, coltivatori – custodi degli **Antichi ortaggi del Tigullio** e **Nocciole Misto Chiavari**, **Produttori Genova Gourmet** dei vari comparti, le produzioni creative degli **Artigiani in Liguria** e le ricette degli **chef Genova Liguria Gourmet** potranno essere condivise nei prossimi momenti di formazione e informazione per diffondere il messaggio della sostenibilità alla maniera ligure.

**3. La tavola rotonda.** In chiusura, fra le 16.30 e le 17.30, **l'Assessore allo sviluppo economico della Regione Andrea Benveduti** ha presieduto la tavola rotonda in cui istituzioni locali, sistema camerale, ristorazione Genova Liguria Gourmet, Università di Genova, Società Italiana di Nutrizione Umana, Società Gestione Mercato di Genova e Istituto Italiano di Tecnologia, si sono confrontati su cosa significhi dal punto di vista dell'economia della nostra regione effettuare scelte di sviluppo sostenibile.

Genova, 14 dicembre 2021

L'UFFICIO STAMPA

Contatti: Anna Galleano, cell. 335 7780567