



Comunicato stampa

Dalla Borsa Valori di Genova l'appello della FAO per non lasciare nessuno indietro

La seconda edizione del convegno "Vivi l'esperienza sostenibile"

Due intense sessioni di lavoro sullo scenario globale e su quello locale, inframmezzate da una sorpresa in blu preparata dagli allievi del Marco Polo

Mercoledì 30 novembre dalle 9 alle 13.30, nella Sala delle Grida del Palazzo della Borsa Valori, risuonerà con forza l'appello della FAO alla solidarietà globale per "non lasciare nessuno indietro" e all'azione collettiva per trasformare i sistemi agroalimentari in direzione di "una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore". I temi della Giornata Mondiale dell'Alimentazione (16 ottobre 2022) saranno al centro della seconda edizione del **convegno "Vivi l'esperienza sostenibile"** promosso da **Camera di Commercio di Genova, SINU (Società Italiana Nutrizione Umana) e Università di Genova.**

*"Un anno dopo la prima edizione - commenta il segretario generale della Camera di Commercio **Maurizio Caviglia** – abbiamo rimesso al tavolo istituzioni, mondo accademico, associativo e imprenditoriale per fare il punto sul lavoro svolto. Da parte nostra, dopo l'attività di formazione dei ristoratori Genova Liguria Gourmet vogliamo fare un ulteriore passo avanti presentando un disciplinare per certificare la sostenibilità dei ristoratori, dando così il nostro piccolo ma concreto contributo al raggiungimento degli obiettivi globali di sviluppo sostenibile".*

*"La SINU – prosegue **Livia Pisciotta** per SINU - supporta scientificamente il percorso delle imprese di eccellenza produttiva del territorio, con lo sviluppo di azioni formative 'su misura', in risposta alle esigenze degli operatori delle filiere di qualità, in particolare a marchio Genova Liguria Gourmet, affiancando costantemente la Camera di Commercio di Genova nel viaggio formativo di crescita culturale-scientifica imprenditoriale, per favorire una transizione sostenibile certificata."*

Dopo i saluti istituzionali e l'introduzione generale da parte dello stesso Caviglia, i lavori entreranno nel vivo alle 10 con la prima sessione, moderata da **Pasquale Strazzullo, Livia Pisciotta e Daniela Erba** (SINU). La sessione si aprirà con l'atteso intervento di **Patrizia Fracassi**, rappresentante FAO, sui sistemi agroalimentari e sul percorso intrapreso a livello globale per promuovere un sistema alimentare sostenibile, che fornisca sicurezza alimentare e nutrizione per tutti. Proseguirà **Adriana Del Borghi**, prorettrice alla sostenibilità di Unige, intervenendo sulla valutazione della sostenibilità nella filiera agroalimentare. Dei cambiamenti climatici e dei loro effetti in agricoltura e sulle malattie delle piante

Camera di Commercio

Industria Artigianato Agricoltura di Genova

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Via Garibaldi, 4 – 16124 Genova

Tel. +39 010 2704561 Cell. 335 7780567 – Fax 010 2704.267

relazioni.esterne@ge.camcom.it - www.ge.camcom.it



Camera di Commercio
Genova

parlerà invece **Maria Lodovica Gullino**, Università di Torino, mentre **Patrizia Perego**, Unige, chiuderà la sessione presentando il progetto CN-Agritech, finanziato dal PNRR, basato sull'utilizzo delle tecnologie abilitanti per lo sviluppo sostenibile delle produzioni agroalimentari.

Terminata la prima sessione, alle 11, gli studenti dell'**Istituto Alberghiero Marco Polo** sperimenteranno le nozioni acquisite di chimica degli alimenti per proporre uno spuntino sostenibile e una bevanda analcolica (*mocktail*) in blu, il colore ufficiale della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2022.

La seconda sessione di lavoro, moderata sempre dal tandem **Strazzullo e Pisciotta**, si aprirà alle 11.30 con la presentazione di tre progetti di economia circolare a cura di Unige: de EcoeFISHent, presentato da **Elisabetta Arato**, per il riuso degli scarti della lavorazione del pesce, ai cosmetici prodotti grazie agli scarti dell'industria alimentare, a cura di **Elena Grasselli**, un excursus dei possibili ingredienti o additivi alimentari ottenibili da flussi collaterali di filiera, con particolare riferimento alla valorizzazione dei coprodotti ittici e cenni a quelli di origine vegetale, illustrato da **Raffaella Boggia**. Si prosegue altre esperienze sul campo, sempre di fonte Unige, come il progetto Nudge, presentato da **Barbara Cavalletti**, che premia i produttori virtuosi che gestiscono attività nei parchi naturali o nelle loro vicinanze mettendoli in contatto con consumatori sensibili a un'offerta di altissima qualità, la valutazione di sostenibilità dei piatti Genova Gourmet e la creazione di un menu sostenibili a cura di **Consuelo Borgarelli** e la presentazione della rete RICIBO per una città a zero spreco, a cura di **Roberta Massa**. Chiude questa carrellata di esperienze locali **Sergio Carozzi** che, a nome del sistema camerale ligure, presenterà in anteprima la bozza di disciplinare di produzione ideato per certificare la sostenibilità dei Ristoratori Genova Liguria Gourmet.

In chiusura della giornata **Daniela Erba**, SINU Education e Università di Milano, presenterà il questionario, che sarà distribuito anche attraverso la rete dei ristoratori Genova Liguria Gourmet, pensato per rilevare lo stile di vita "green", sensibilizzando famiglie e collettività verso il consumo consapevole dei prodotti del proprio territorio e dei prodotti a marchio di qualità.

Genova, 29 novembre 2022

L'UFFICIO STAMPA

Camera di Commercio
Industria Artigianato Agricoltura di Genova
Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Via Garibaldi, 4 - 16124 Genova
Tel. +39 010 2704561 Cell. 335 7780567 - Fax 010 2704.267
relazioni.esterne@ge.camcom.it - www.ge.camcom.it