



Organizzazione delle Nazioni
Unite per l'Alimentazione
e l'Agricoltura



OBIETTIVI
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE

16 ottobre 2021

Giornata Mondiale dell'Alimentazione

Le nostre azioni sono il nostro futuro.

Una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore.



Camera di Commercio
Genova



CENTRO LIGURE PRODUTTIVITÀ



#GiornataMondialeAlimentazione
#EroiDellaAlimentazione
fao.org/world-food-day

Storie di sostenibilità Genova Liguria Gourmet

#FoodHeroes

Rossocarne

propone

*Tartare di bovino razza Cabannina
con il blu di Cabannina e
nocciole misto Chiavari*



Camera di Commercio
Genova



Liguria Gourmet



#GiornataMondialeAlimentazione
#EroiDellaAlimentazione
fao.org/world-food-day

La ristorazione Genova Liguria Gourmet vi racconta **STORIE DI SOSTENIBILITÀ**

In occasione della #GMA2021, **Rossocarne** propone il «**Tartare di bovino razza cabannina con il blu di cabannina e nocciole misto Chiavari**».

La ricetta è a base di carne rossa bovina di razza cabannina, ingrediente caratterizzato dal più elevato impatto ambientale tra quelli di origine animale. Tuttavia, la sostenibilità di una scelta alimentare, in termini di impatto sul clima, deve esser valutata anche tenendo conto della frequenza con cui viene effettuata. Il consumo di carni rosse è infatti raccomandato non più di una volta alla settimana; questo implica che anche se l'impatto della singola porzione è elevato, questo si riduce quando il suo consumo è diluito nel tempo, magari proprio in occasione di un pranzo di festa o fuori casa. In questo modo, anche la carne di bovino, in particolare se di animali non allevati con tecniche intensive, può inserirsi in un modello alimentare salutare e sostenibile. Dal punto di vista nutrizionale, la carne rossa è poi una fonte non trascurabile di minerali, primo tra tutti il ferro, e di vitamine fondamentali per il corretto funzionamento di molti processi all'interno del nostro organismo,

Questa ricetta è del resto sostenibile anche perché fortemente legata al territorio tramite ingredienti di provenienza locale: oltre la carne che arriva da località "La Priosa" Val d'Aveto, troviamo il blu di cabannina, formaggio proveniente da Scabbiamara - Val d'Aveto, le nocciole dei corilicoltori certificati da Camera di Commercio di Genova con il marchio Nocciole Misto Chiavari, e l'olio extravergine Riviera Ligure – Riviera di Levante DOP.

Tartare di bovino razza cabannina con il blu di cabannina e nocciole misto Chiavari

INGREDIENTI (per 1 persona)

- 180 g di tartare di bovino razza Cabannina
- 40 g di formaggio il Blu di Cabannin
- Nocciole misto Chiavari qb
- Olio extravergine di oliva Riviera Ligure – Riviera di Levante DOP

Seguici su



Inquadra il QR-CODE per sapere
se la tua dieta è mediterranea
<https://medi-lite.com/>

Maggiori informazioni su:
www.ge.camcom.gov.it