



Convegno organizzato da Camera di Commercio di Genova e Società Italiana di Nutrizione Umana



Genova, Palazzo della Borsa, 14 Dicembre 2021, a partire dalle ore 9.00

Progetto “Genova Liguria Gourmet: Vivi l’esperienza sostenibile”: Camera di Commercio di Genova e SINU nuovamente a fianco dei ristoratori di Genova per un up-grade dedicato alla dieta sana che parte da un sistema alimentare sostenibile

La Camera di Commercio di Genova e Regione Liguria in collaborazione con il Centro Ligure per la Produttività (CLP), la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e l’Università di Genova, dopo un nuovo percorso formativo dedicato agli chef Genova Liguria Gourmet ed alla gestione sostenibile della cucina, propone una **modalità alternativa di formazione**, martedì 14 dicembre 2021 a partire dalle ore 9.00, sia in presenza che da remoto.

Al Palazzo della Borsa a Genova, si potrà **vivere un’esperienza sostenibile formativa**, che **unirà il mondo della scienza, dell’ingegneria e della nutrizione umana con quello delle imprese della ristorazione ligure certificata Genova Liguria Gourmet**.

L’evento si articolerà in tre azioni:

- la mattina si terrà un **momento di alta formazione** rivolto agli imprenditori della ristorazione e al mondo scientifico e universitario, alla presenza anche di ospiti internazionali provenienti dall’Organizzazione Mondiale della Sanità, dedicato alle raccomandazioni FAO/WHO sulla dieta sana e sostenibile, all’obiettivo della sostenibilità alimentare dal punto di vista del nutrizionista, all’innovazione delle tecniche di elaborazione con basso impatto energetico, fino a raggiungere il tema di come comunicare scientificamente la sostenibilità nella ristorazione.

- nel pomeriggio i protagonisti saranno gli **imprenditori liguri di eccellenza**, che racconteranno le loro **storie di sostenibilità**, dal food al design, **esperienze di lavoro impostato secondo criteri di sostenibilità**, dalla cucina al laboratorio dei maestri artigiani, i produttori di olio Riviera Ligure DOP, il coltivatore – custode degli Antichi ortaggi del Tigullio e Nocciole Misto Chiavari, esperienze di come le produzioni enogastronomiche ed artigianali liguri, le ricette degli chef Genova Liguria Gourmet, siano una **scelta consapevole di sostenibilità produttiva**.
- la **tavola rotonda conclusiva**, in occasione della quale le autorità locali, il sistema camerale ligure, gli operatori del settore ed esperti del mondo della ristorazione, si confronteranno su **cosa significhi scegliere un’esperienza sostenibile in Liguria**, territorio da sempre custode di un’antica arte enogastronomica sostenibile, **sia nella dimensione dell’imprenditore – ristoratore**, che **dal punto di vista delle istituzioni**, che investono per la sostenibilità come **strumento di valorizzazione ed innovazione del territorio** nonché come **svolta strategica per uno sviluppo economico atteso**.

Il progetto della Camera di Commercio “Genova Liguria Gourmet: Vivi l’esperienza sostenibile”, inserito nelle iniziative correlate alla Giornata Mondiale dell’Alimentazione (GMA) FAO 2021, vuole promuovere la **scelta consapevole di una dieta sana e sostenibile**, anche grazie ai ristoratori Genova Liguria Gourmet, che, attraverso un **percorso personalizzato di alta formazione**, intendono trasformare il loro ristorante grazie anche ad **una innovativa trasformazione tecnologica**, in un luogo, non solo di esperienza enogastronomica di qualità, ma anche di **cultura del benessere alimentare sostenibile** da esportare, come modello alimentare.