



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

Da Felice

propone i

*Cacciaroli ripieni di borragine,
prescinseua, su crema di zucca 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, il Ristorante Da Felice propone "Cacciaroli ripieni di borragine, *prescinseua* su crema di zucca e nocciole misto Chiavari", una creazione tradizionale anche dal nome.

L'ingrediente principale di questa ricetta sono infatti i piccoli calamari pescati nel Mediterraneo, i cacciaroli, ma tra gli altri ci sono molti prodotti di origine vegetale di stagione, come la zucca, la borragine e la cipolla dell'orto, nonché attinti dalla tradizione ligure, come le nocciole misto Chiavari e l'olio Riviera Ligure – Riviera di Levante DOP. Nell'insieme, questi alimenti contribuiscono a ridurre l'impatto ambientale della ricetta essendo caratterizzati da un contenuto impatto sul clima rispetto a quelli di origine animale. Anche la *prescinseua*, ovvero il latte coagulato inacidito privato del siero caratteristico ingredienti delle ricette liguri, seppur di derivazione animale è comunque un prodotto ottenuto da una materia prima di ottima qualità e lavorato secondo tradizione locale, dunque ben compatibile con i principi della sostenibilità.

La ricetta è quindi ricca non solo di gusto, ma racchiude molti elementi legati alla sostenibilità come il legame con il territorio dato dalla stagionalità degli ingredienti, il rispetto delle tradizioni e dei sistemi di produzione locali, e al contenuto impatto sul clima.

Cacciaroli ripieni di borragine, prescinseua su crema di zucca e nocciole misto Chiavari

INGREDIENTI (2 porzioni da secondo piatto o 4 da antipasto)

- 500 g cacciaroli (calamari piccoli) pescati nel Mediterraneo

Per il ripieno:

- 100 g ricotta di Santo Stefano D'Aveto
- 50 g *prescinseua* di Santo Stefano D'Aveto
- 400 g borragine dell'orto
- ¼ cipolla dell'orto

Per la crema:

- 350 g di zucca dell'orto
- 1 patata dell'orto
- 50 cl olio extra Riviera Ligure DOP – Riviera di Levante
- 1 cucchiaino di nocciole misto Chiavari tritate

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