



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
Melia

propone il

*Filetto di pesce tonnarello con
cavolo navone, confettura di
cipolle e borragine*



Camera di Commercio
Genova



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

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

In occasione della #GMA2021, il **Ristorante Melia** propone il **"Filetto di pesce tombarello con cavolo navone, confettura di cipolle e borragine"**.

L'ingrediente principale di questa ricetta è il pesce tombarello. Rispetto al tonno, dal gusto simile, è un pesce molto meno conosciuto e richiesto, quindi anche meno costoso. Il tombarello è quindi sostenibile anche perché è un pesce di stagione (nelle nostre acque viene pescato in estate fino al mese novembre), ed è un pesce salutare ed economico.

Nella ricetta viene sapientemente combinato con altri ingredienti che appartengono al mondo vegetale, come il cavolo navone, le cipolle genovesi, entrambi Antichi ortaggi del Tigullio, e la borragine. Questi prodotti sono caratterizzati da un bassissimo impatto ambientale, con un'impronta di carbonio molto inferiore ad 1 kg di CO2 equivalenti per kg di prodotto. A questo si somma il loro legame con il territorio ligure e con la stagionalità, aspetti strettamente associati al concetto di sostenibilità.

A completare il tutto, l'olio Riviera Ligure DOP, come ulteriore manifestazione dei valori socio-culturali intrinseci a questa ricetta, che si presenta come un secondo piatto ricco di nutrienti, gusto e di valori del territorio, perfettamente in linea con i principi di una dieta salutare e sostenibile.

Filetto di pesce tombarello con cavolo navone, confettura di cipolle e borragine

INGREDIENTI (per 1 persona)

- 125 g Filetto di pesce tombarello (pulito)
- 110 g Cavolo navone - Antichi ortaggi del Tigullio
- 40 g Cipolle genovesi - Antichi ortaggi del Tigullio
- 5 g Miele bio
- 80 g Borragine (pulito)
- 3 Fiori di borragine
- 15 ml olio extra vergine Riviera Ligure DOP
- 1 Spicchio d'aglio

Seguici su



@liguriagourmet



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

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