



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](http://fao.org/world-food-day)

## Storie di sostenibilità Genova Liguria Gourmet

#FoodHeroes

Murena

propone

*Uovo poche' cbt su nido di bietole  
ripassate, chips di topinambour, olive  
taggiasche e polvere di pomodoro*



Camera di Commercio  
Genova



Liguria Gourmet



#GiornataMondialeAlimentazione  
#EroiDellaAlimentazione  
[fao.org/world-food-day](http://fao.org/world-food-day)

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

In occasione della #GMA2021, Murena Suite propone il "Uovo poche' cbt su nido di bietole ripassate, chips di topinambour, olive taggiasche e polvere di pomodoro", un piatto tipico della tradizione e ricco di sapori.

La sostenibilità di questa ricetta è data dagli ingredienti che contiene, quasi esclusivamente di origine vegetale, dunque a basso impatto ambientale, e legati al territorio ligure: dalle bietole ripassate, alle olive taggiasche, passando per i funghi porcini della Val D'Aveto e la polvere di pomodoro ottenuta dalle bucce dei pomodori dell'orto.

Messi insieme, questi ingredienti portano alla creazione di una ricetta non solo ricca di gusto ma anche inserita nella trazione culinaria locale, aspetti strettamente connessi a quello della sostenibilità.

Protagonista della ricetta è però anche l'uovo, ingrediente ricco di nutrienti che, pur essendo un alimento di origine animale, è tra quelli dall'impatto ambientale più contenuto: la sua impronta di carbonio è pari a circa 3 kg di CO2 equivalenti per kg di prodotto.

## *Uovo poche' cbt su nido di bietole ripassate, chips di topinambour, olive taggiasche e polvere di pomodoro*

INGREDIENTI (per 1 persona)

- 1 uovo
- 100 g bietole cotte
- 20 g fungo crudo
- 18 g olive taggiasche
- 1 g polvere di pomodoro

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](http://www.ge.camcom.gov.it)