



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

Tiflis

propone la

*Vellutata di zucca con
radicchio rosso e prescinsoa*



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 Tiflis** propone la “**Vellutata di zucca con radicchio rosso e prescinsoa**”, un prodotto ricco di gusto e di tradizione!

Tra gli ingredienti troviamo numerosi prodotti utilizzati nelle ricette della tradizione ligure come la zucca, ricca di composti bioattivi, salutare, di stagione... e quindi sostenibile! Troviamo anche il radicchio rosso e la Patata Quarantina, una varietà tradizionalmente coltivata sull'Appennino Ligure. Tutti questi ingredienti, essendo di origine vegetale, sono caratterizzati da un impatto ambientale molto basso. Ad esempio, la zucca ha un'impronta di carbonio pari a soli 0,24 kg equivalenti per kg di prodotto, il che la rende buona per la salute dell'uomo e dell'ambiente.

Altro protagonista locale è poi la prescinsêua, un formaggio cremoso tipico del genovesato, dal gusto leggermente acidulo, che accompagna e dà personalità a molte delle più apprezzate ricette liguri tra cui le torte verdi. La prescinsêua è un prodotto semplice con origini molto antiche, essendo nominato già in documenti della Repubblica di Genova risalenti al 1400. Genova non vantava una grande produzione di formaggi locali, ma ne era grande commerciante. Fuori dalle mura della città si producevano pochi formaggi, tutti freschi: ricotta, una formaggetta chiamata Nostrale e la prescinsêua o cagliata.

Ultimo elemento, ma non per importanza, è il pane casereccio di recupero, che in assoluto è tra gli alimenti più sprecati a livello casalingo: inserirlo nella preparazione di ricette come questa contribuisce alla riduzione dello spreco alimentare, uno dei maggiori obiettivi dei modelli alimentari salutari e sostenibili.

Vellutata di zucca con radicchio rosso e prescinsoa

INGREDIENTI (per 2 persone)

- 200 g Zucca (pulita)
- 2 Patate “Quarantina” (400 gr)
- 150 g Radicchio
- 30 g Mandorle tostate
- 1/2 Cipolla (70 gr)
- 35 g Prescinsoa della Val d’Aveto
- 2 fette Pane casereccio (recupero)
- Olio extravergine d'olive Taggiasche (20 ml circa)
- q.b. Brodo vegetale
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

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