



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*

Vitturin 1860

propone la

*Capponadda*



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, il Ristorante **Vitturin 1860** propone la “**Capponadda**”.

Una ricetta che deve parte della sua sostenibilità ai valori della tradizione a cui è indissolubilmente legata. Le Gallette del marinaio sono il pane antico dei naviganti genovesi, utilizzato nelle lunghe traversate in mancanza di quello fresco e citato persino da Cristoforo Colombo in una lettera a Isabella di Castiglia scrivendo del suo approvvigionamento durante la sua traversata verso le Americhe.

La tradizione ligure della galletta contribuisce quindi a rendere questa ricetta non solo ricca di gusto ma anche di valori della tradizione, ai quali possiamo aggiungere ovviamente altri aspetti importanti. Tra questo, l'utilizzo di ingredienti tipici del territorio ligure, primo fra tutti il Basilico Genovese DOP, ma anche le olive taggiasche, l'aglio di Vessalico e le acciughe sotto sale del Mar Ligure.

Non da ultimo la lampuga, alimento di stagione scelto in sostituzione del tonno con l'obiettivo di enfatizzare ancora di più il legame con il territorio ma con ricadute importanti anche in termini di sostenibilità essendo una specie meno sfruttata rispetto ad altre.

Da sottolineare, la scelta di utilizzare la lampuga appena scottata per preservarne caratteristiche sensoriali e valori nutrizionali e per limitarne l'impatto ambientale sul quale infatti anche le tecniche di cottura delicate giocano un ruolo importante.

## **Capponadda**

### INGREDIENTI

- 200 g di pane secco (la galletta del marinaio)
- 50 g di olive taggiasche dei nostri oliveti
- 2 pomodori
- 4 acciughe sotto sale di Camogli
- 2 uova sode
- 1/2 spicchiò aglio di Vessalico
- 1/2 Cipolla
- Basilico Genovese DOP
- Lampuga sfilettata e bollita
- olio extra vergine Riviera Ligure DOP
- Sale
- Pepe a piacere

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)