



## PRESENTAZIONE EVENTO

14 dicembre 2021

Genova, Palazzo della Borsa – Sala delle Grida



La Camera di Commercio di Genova e Regione Liguria – Assessorato Sviluppo economico, in collaborazione con il Centro Ligure per la Produttività (CLP), la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e l'Università di Genova, dopo un percorso formativo "su misura", avviato a settembre 2021, per gli chef Genova Liguria Gourmet, grazie al quale sono state valutate in termini di sostenibilità, le ricette di alcuni piatti simbolo della cucina genovese, propongono il 14 dicembre 2021 al Palazzo della Borsa - Genova, l'evento "Vivi l'esperienza sostenibile Genova Liguria Gourmet".

L'iniziativa, sostenuta da Regione Liguria – Assessorato Sviluppo economico, che ha creduto nel progetto e nei suoi obiettivi innovativi per la valorizzazione e l'innovazione tecnologica del comparto ristorazione, è stata ispirata da un precedente progetto *SDGenova Gourmet*, ideato per la Camera di Commercio di Genova per la ristorazione Genova Liguria Gourmet, e dedicato alla sostenibilità nel piatto tipico, secondo i principi FAO, divulgati nella campagna della Giornata Mondiale dell'Alimentazione – GMA.

L'evento si articolerà in tre azioni:

1. **ore 9.30 – 13.30, Convegno:** un'esperienza formativa sulla sostenibilità, non convenzionale, che unirà il mondo della scienza, dell'ingegneria e della nutrizione umana con quello delle imprese di eccellenza produttiva del nostro territorio, in particolare rivolto agli imprenditori della ristorazione certificata Genova Liguria Gourmet, alle Istituzioni liguri, alle Associazioni di categoria ed al mondo scientifico e universitario.

Saranno trattati dai relatori i seguenti temi:

- [Le raccomandazioni FAO/WHO sulla dieta sana e sostenibile](#), a cura del **Dr. Francesco Branca**, Direttore del Dipartimento di Nutrizione per la Salute e lo Sviluppo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS-WHO), tratterà le linee guida scritte da FAO ed WHO (OMS), che spiegano come le diete sane e sostenibili promuovono tutte le dimensioni della salute e del benessere degli individui, hanno basso impatto ambientale, sono accessibili, e culturalmente accettabili.

Questi principi guida adottano un approccio olistico alle diete; prendono in considerazione le raccomandazioni nutrizionali internazionali; il costo ambientale della produzione e del consumo alimentare; e l'adattabilità ai contesti sociali, culturali ed economici locali.

- **La sostenibilità alimentare dal punto di vista del nutrizionista**, a cura del **Prof. Francesco Sofi**, Docente di Scienze dell'alimentazione presso il Dipartimento di Medicina sperimentale e clinica presso l'Università e Segretario SINU.  
[Esperto di dieta mediterranea](#), e attuerà un intervento dedicato alla valenza nutrizionale, culturale e sociale della dieta mediterranea che si presenta come un modello di dieta sostenibile per la salute e per l'ambiente. I suoi effetti protettivi nei confronti delle malattie cronico-degenerative e della mortalità sono stati dimostrati da numerosi studi condotti negli ultimi decenni, mentre il rispetto del territorio, della stagionalità e della biodiversità, garantiscono l'equilibrio tra uomo e natura.
  - **La sostenibilità ambientale in cucina: aspetti tecnici e logistici**, a cura di **Prof. Riccardo Guidetti**, Università di Milano - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia, docente di Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione, segnalato da SINU, svilupperà il tema sulla gestione della cucina in modo sostenibile sia per le attrezzature in cucina che nella strategia degli approvvigionamenti.
  - **Qualità e sostenibilità della Gastronomia Mediterranea ieri, oggi e domani**, a cura di **Prof. Raffaele Sacchi**, Università di Napoli Federico II, Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee - Dipartimento di Agraria, segnalato da SINU in qualità di esperto per le tecniche di cottura in cucina secondo criteri di dieta mediterranea e sostenibilità.
  - **Come comunicare la sostenibilità**, a cura di **Dott.ssa Daniela Martini**, Università di Milano, DeFENS- Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences – Division of Human Nutrition e membro Direttivo SINU, ha curato, in occasione del corso GMA – FAO la valutazione in termini di sostenibilità delle ricette Genova Gourmet, e presenterà una relazione dedicata a come comunicare la sostenibilità in termini scientifici per la ristorazione.
  - **Cicli del cibo creativi**, a cura di **Prof.ssa Silvia Pericu**, Università di Genova, Scuola Politecnica, UniGe DAD - Dipartimento Architettura e Design, membro del Gruppo Sostenibilità dell'Università di Genova, presenterà, anche in sinergia con la presenza degli Artigiani In Liguria del food e design presenti, una relazione dedicata ai cicli creativi del cibo, secondo gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG), affronta il tema del cibo come fattore trasversale e acceleratore verso il co-design della sostenibilità nelle città. La cultura del design oggi ha iniziato a mettere in discussione l'esigenza di innovare la produzione, la distribuzione, e modelli di riciclaggio dei cicli alimentari, valorizzando i rifiuti del cibo come risorsa per la creazione di nuovi materiali sostenibili.
  - **Valorizzazione degli scarti agroalimentari: dalla ricerca in chimica degli alimenti alla tavola**, a cura di **Prof.ssa Raffaella Boggia**, Università di Genova - DIFAR (Dipartimento di Farmacia), membro del Gruppo Sostenibilità dell'Università di Genova, presenterà, un excursus sulla valorizzazione degli scarti agroalimentari con un focus sulla lavorazione del pesce. Da questi scarti è possibile ricavare molecole bioattive utilizzabili a livello dell'industria alimentare, nutraceutica, cosmetica e farmaceutica.
2. **dalle 15.30 alle 16.30**, il **cucinosofo Sergio Rossi**, presenterà i protagonisti delle **Storie di Sostenibilità, imprenditori liguri di eccellenza, del food e del design**: dalla cucina al laboratorio dei maestri artigiani, i produttori di olio Riviera Ligure DOP, i coltivatori – custodi degli Antichi ortaggi del Tigullio e Nocciole Misto Chiavari, i Produttori Genova Gourmet dei vari comparti, le produzioni

creative degli Artigiani in Liguria e le ricette degli chef Genova Liguria Gourmet, siano una scelta consapevole di sostenibilità produttiva.

- 3. dalle ore 16.30 alle 17.30, il giornalista Gilberto Volpara, modererà la tavola rotonda conclusiva** della giornata, in occasione della quale le Autorità locali, il Sistema camerale ligure, gli operatori del settore ed esperti del mondo della ristorazione, la scienza e l'ingegneria rappresentate dall'Università di Genova, la Società Italiana di Nutrizione Umana nonché le iniziative innovative promosse dalla Società Gestione Mercato di Genova e l'Istituto Italiano di Tecnologia, si confronteranno su cosa significhi scegliere un'esperienza sostenibile in Liguria, sia nella dimensione dell'imprenditore, che dal punto di vista delle istituzioni, che investono nella sostenibilità per attivare uno sviluppo economico atteso.

Il progetto della Camera di Commercio "Genova Liguria Gourmet: Vivi l'esperienza sostenibile", inserito nelle iniziative correlate alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione (GMA) FAO 2021, vuole promuovere il concetto di **scelta consapevole di una dieta sana e sostenibile**, grazie ai ristoratori Genova Liguria Gourmet, che, attraverso un **percorso personalizzato di alta formazione**, intendono trasformare il loro ristorante, anche grazie all'**innovazione tecnologica**, in un luogo, non solo di esperienza enogastronomica di qualità, ma anche di **cultura del benessere alimentare e sostenibile**, da esportare, come modello alimentare e di promozione del nostro territorio.

*Si evidenzia che la sala delle Grida sarà allestita come una **set scenografico di eccellenze produttive Genova Liguria Gourmet ed Artigiani In Liguria**, si potranno ammirare corner allestiti con i prodotti e progetti dei nostri operatori d'eccellenza sostenibili, i protagonisti delle storie di sostenibilità: dall'olio al basilico al vino DOP-IGP ligure, dalle nocciole misto Chiavari e suoi prodotti trasformati, gli Antichi ortaggi del Tigullio, i piatti sostenibili dei ristoratori Genova Liguria Gourmet, l'innovazione tecnologica delle bioplastiche prodotte dagli scarti dei carciofi del progetto SGM-IIT, per poi ammirare le creazioni di design degli Artigiani In Liguria che allestiranno la tavola delle festività natalizie con ceramiche, filigrana di Campo Ligure, Damaschi e tessuti di Lorsica e le Sedie di Chiavari, con particolari centri tavola ispirati alla stagionalità degli ortaggi antichi.*

Genova, 9 dicembre 2021