



La valorizzazione delle eccellenze del territorio attraverso il progetto Genova Liguria Gourmet



Liguria Gourmet

Grazie all'esperienza maturata dalla Camera di Commercio di Genova nell'ambito della gestione e valorizzazione dei sistemi di certificazione delle filiere produttive liguri a Denominazione di Origine Protetta (DOP) ed Indicazione Geografica Protetta (IGP), in particolare identificate negli anni '90, come l'olio extra vergine Riviera Ligure DOP (1997), i vini DOC-IGT liguri (1999-2002), e i più recenti riconoscimenti del Basilico Genovese DOP (2005), le Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP (2010) e la Focaccia di Recco col formaggio IGP (2015), è stato ideato nel 2010 il marchio collettivo geografico **Genova Liguria Gourmet**.

Genova Liguria Gourmet, registrato dalla Camera di Commercio di Genova, e poi sposato da Regione Liguria nel 2014, che lo ha esteso a livello regionale, in collaborazione con la Camera di Commercio Riviere di Liguria, nasce con l'obiettivo di **tutelare e promuovere la ristorazione di qualità del territorio**, che propone ricette tipiche (almeno n. 4 piatti di cui n. 1 primo e n. 1 secondo), preparate con ingredienti della filiera corta territoriale, come il pesto con il Basilico Genovese DOP e l'olio Riviera Ligure DOP, abbinare ai vini liguri DOC-IGT (almeno n. 4 tipologie di cui 2 vini del territorio di competenza), il tutto **sinonimo di eccellenza produttiva del nostro Made in Italy**.

Ad oggi, a Genova sono stati selezionati e controllati **n. 65 ristoratori Genova Liguria Gourmet** e contiamo a livello regionale circa **n. 150 ristoranti liguri**, che si sono impegnati a sottoscrivere il regolamento d'uso del marchio "Liguria Gourmet" e a utilizzare i prodotti locali, a marchio DOP-IGP e identificati con **altri sistemi a marchio collettivo** es. "Antichi Ortaggi del Tigullio", "Nocchie Misto Chiavari", "Artigiani In Liguria" (vedi tabella 1), ed **attraverso sistemi di tutela "su misura"** come il marchio "**I Prodotti Genova Gourmet**". Questo marchio è attribuito ai produttori genovesi sia tradizionali come lo sciroppo di rose, il miele, i formaggi della valle Stura e della Val D'Aveto, le bevande alcoliche a base di ingredienti tipici, come il basilico genovese DOP, le erbe del *prebogion*, che innovativi: lo zafferano, il curry, i prodotti di macelleria e salumeria.

È stato anche ideato da Camera di Commercio, il marchio internazionale, **Genova Gourmet Ambasciatore**. Il marchio è stato depositato nel 2017, con l'intento di **identificare le figure genovesi che hanno acquisito una visibilità a livello internazionale**, attraverso la **divulgazione della cucina genovese**. Recentemente il **progetto Genova Gourmet si è esteso a altri settori del nostro territorio**: il Bartender (2019) e il neo-nato Genova Gourmet banqueting & catering (ottobre 2022).

Genova Gourmet Bartender è il marchio collettivo della Camera di Commercio di Genova, che certifica i bar, correttamente iscritti al Registro imprese, aventi barman-bartender specializzati con esperienza di almeno due anni nel settore. L'obiettivo del marchio è **qualificare la figura del "Bartender", il professionista del Cocktail**, che propone *cocktails* con ingredienti del territorio.

Genova Gourmet Banqueting&Catering è il marchio collettivo, per la valorizzazione del **servizio banqueting tipico nell'ambito cerimoniale e dei grandi eventi della città di Genova** e non solo. Il nuovo marchio identifica il servizio di qualità di un operatore di banqueting, che si impegna a proporre un menu tipico e prodotti certificati liguri.

La strategia di Camera di Commercio nasce dalla volontà di **valorizzare prodotti e servizi simbolo di un made in Italy di eccellenza produttiva e di servizio**, garantiti dalle Istituzioni locali, che ne **garantiscono l'origine produttiva e la qualità di erogazione**, distinguendosi per il costante dialogo tra mondo dell'impresa e pubblica amministrazione.

Piano di promozione ideato per il progetto Genova Gourmet

La valorizzazione degli operatori Genova Gourmet prevede le seguenti azioni:

a) Azioni promozionali e partecipazione ad eventi:

Camera di Commercio, in collaborazione con la sua azienda speciale WTC Genova e Regione Liguria, hanno promosso Genova Liguria Gourmet, in occasione degli eventi istituzionali a livello regionale, nazionale e internazionale.

Alcuni esempi:

- **Giornate a Stoccolma della Liguria - celebrazioni del Premio Nobel (2018-2019):** partecipazione degli chef Liguria Gourmet per promuovere cucina e prodotti.
- **WTM Londra (2019):** valorizzazione della ristorazione e dei bartender Genova Gourmet durante le giornate liguri alla fiera del turismo internazionale a Londra, con l'Ambasciatore Genova Gourmet a Londra.
- **Festival di Sanremo (2019-2020):** promozione della cucina Liguria Gourmet e dei suoi prodotti in collaborazione con i bartender Genova Gourmet.
- **Salone Nautico (Genova 21-23 settembre 2022):** promozione dei bartender e dei Prodotti Genova Gourmet nello stand di Regione Liguria e Sistema camerale.
- **Progetto Mirabilia (Genova, 15-18 ottobre 2022):** evento promosso dall'Associazione Mirabilia Network, a cui aderiscono 20 Camere di commercio italiane, finalizzato a valorizzare le città turistiche italiane anche sedi UNESCO, in occasione del quale sono stati valorizzati i ristoratori e i servizi Banqueting&Catering Genova Gourmet.
- **Vienna con Agenzia In Liguria (1-2 febbraio 2023):** promozione degli operatori Genova Gourmet con ricette, specialità e cocktails ispirati all'evento.
- **Ocean Race 2022-2023:** partecipazione degli chef Genova Gourmet alle tappe della regata per divulgare la cucina ligure e i suoi prodotti.

b) Azioni di formazione per gli operatori Genova Gourmet in collaborazione con la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e Università di Genova

La Camera di Commercio dal 2014 ha sottoscritto con la SINU un protocollo d'intesa, per consolidare il **gemellaggio riconosciuto** tra la **dieta mediterranea** e la **cucina ligure certificata Genova Liguria Gourmet**, quest'ultima **riconosciuta** dalla stessa società scientifica, come la **porta del Nord Europa della dieta mediterranea**.

Grazie alla collaborazione con SINU, Camera di Commercio svolge annualmente azioni di **formazione "su misura"** per gli operatori Genova Gourmet, per **educare il mondo imprenditoriale dell'enogastronomia tipica** a proporre il **benessere alimentare e sostenibile**, attraverso una cucina conforme ai parametri nutrizionali e alla stagionalità.

Ad oggi sono stati realizzati i seguenti progetti a cura dall'agenzia di formazione camerale, **Centro Ligure per la Produttività e SINU Education**:

- **Progetto Vivi l'esperienza Sostenibile 2021: Storie di sostenibilità riconosciute dalla FAO**
Gli operatori Genova Liguria Gourmet sono stati appositamente formati sui seguenti temi: campagna FAO per la Giornata Mondiale della alimentazione - GMA 2021, predisposizione delle ricette con la definizione delle informazioni nutrizionali e la valutazione della sostenibilità, divulgazione dei questionari Medi - Lite per individuare l'aderenza alla dieta mediterranea delle scelte gastronomiche, convegno del 14 dicembre 2021 alla presenza dell'Organizzazione Mondiale della Sanità con un excursus sulle raccomandazioni FAO/WHO sulla dieta sana e sostenibile.
- **Progetto Vivi l'esperienza Sostenibile 2022: Giornata Mondiale dell'Alimentazione - GMA 2022 promossa dalla FAO 16 ottobre e 30 novembre 2022**
La formazione per gli operatori Genova Gourmet è stata ampliata nel 2022 con un nuovo **percorso di formazione sulla sostenibilità alimentare**, con giornate formative (ottobre-novembre) per la ristorazione ed i produttori Genova Gourmet, le Associazioni di categoria, le Istituzioni secondo i principi dell'*Urban Action*, anche alla presenza della FAO, divisione *Health and Food Nutrition* e del mondo accademico nazionale.
FAO, in tale contesto, ha **definito il progetto Genova Liguria Gourmet, modello fondamentale per sviluppare sinergie tra i diversi attori coinvolti nei sistemi alimentari, e diffondere la cultura del benessere alimentare.**

Obiettivi strategici proposti per il futuro

- 1) **Sviluppare il piano di promozione** dedicato agli operatori Genova Liguria Gourmet con azioni che favoriscano il **turismo enogastronomico in Liguria ed in Italia**, potenziando le **opportunità di business sul nostro territorio** e quindi a cascata, per consolidare il nostro *Made In Italy*.
- 2) **Intensificare gli eventi internazionali dedicati agli operatori Liguria Gourmet** per promuovere il nostro territorio come meta di un turismo sostenibile.
- 3) **Sviluppare la formazione della ristorazione Genova Gourmet** sul tema **benessere alimentare e transizione sostenibile**, che permetterà ai ristoratori di **studiare e ri-proporre le ricette tipiche in modo equilibrato** e creare così, **un menu tipico bilanciato in termini nutrizionali**.
- 4) Valorizzare il **modello Genova Liguria Gourmet, riconosciuto dalla FAO come buon esempio di sistema agroalimentare**, anche definito dalla SINU come **stile di cucina sana e porta d'Europa della Dieta Mediterranea**.






Allegata – tabella 1



La valorizzazione delle eccellenze del territorio attraverso il progetto Genova Liguria Gourmet

Si allega la tabella illustrativa dei marchi di valorizzazione delle eccellenze produttive riconosciute da Camera di Commercio di Genova con il progetto Genova Gourmet – tabella 1.

Tabella 1 riepilogativa dedicata ai marchi del territorio			
Marchi collettivi geografici (MCG)	Tipologia prodotti	Titolarità del marchio	Anno deposito
	<p>n. 26 settori artigianali n. 21 artistici -tradizionali – di qualità e n. 5 alimentari</p> <p>Certificazioni di prodotto: Ardesia della Val Fontanabuona, Damaschi e Tessuti di Lorsica, Filigrana di Campo Ligure, Sedia di Chiavari, Velluto di Zoagli</p> <p>Certificazioni di processo: arte orafa, birrifici artigianali, ceramica, cioccolato, composizione floreale, settore ferro battuto, gelaterie, lavorazioni in pelle, legno ed affini, materiale lapideo, moda ed accessori, panificazione, pasta fresca, pasticceria, prodotti artigiani conservati, tappezzeria in stoffa, restauro artigianale, vetro, fotografia, video-operatori, carta – tipografia e attività affini</p>	Regione Liguria	<p>Progetto Disciplinari Artigianato ideato nell'anno 2004</p> <p>Depositato 27.11.2009</p>
	<p>11 Ortaggi broccolo lavagnino, cavolo gassetta, cavolo garbùxo, cavolo Navone, cavolo Nero genovese, cipolla rossa genovese, fagiolino pelandronetto, melanzana genovese, pisello di Lavagna, pomodoro porsemin-na, radice di Chiavari</p>	Camera di Commercio di Genova	Anno deposito 27.11.2009
	<p>U Cabanin Formaggio a latte crudo di sola razza cabannina</p>	Associazione Allevatori	Anno deposito 29.09.2010
	<p>Servizio ristorativo</p>	Camera di Commercio di Genova	Anno deposito 28.09.2010

	<p>Le Nocciole Misto Chiavari: marchio collettivo attribuito sia ai produttori di nocciole del territorio delle Valli Aveto e Fontanabuona che ai suoi trasformatori di specialità salate e dolci.</p>	<p>Camera di Commercio di Genova</p>	<p>Anno deposito 2017</p>
	<p>Ristoratori genovesi che hanno acquisito una risonanza ed una visibilità a livello internazionale attraverso la cucina tipica del nostro territorio</p>	<p>Deposito marchio internazionale nel 2017</p>	<p>Ristoratori genovesi che hanno acquisito una risonanza ed una visibilità a livello internazionale attraverso la cucina tipica del nostro territorio</p>
	<p>I Prodotti di nicchia ad oggi identificati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sciroppo di rose 2. Gelatina di rose 3. Conserva di rose 4. Cioccolatini allo sciroppo di rose 5. Zafferano e Fiori di Zafferano 6. Miele 7. I formaggi di latte di Cabannina 8. Curry 9. Prescinseua 10. I formaggi delle valli genovesi: Aveto e Stura 11. Vini e bevande del territorio a base di ingredienti caratterizzanti: 12. Ginma al Basilico Genovese DOP 13. Terriculae il vino dei liguri all'acqua di mare 14. Amaro a base delle erbe del preboggion 15. I prodotti di macelleria e salumeria 16. Liquore allo zafferano 	<p>Camera di Commercio di Genova</p>	<p>Anno attivazione 2016</p>
	<p>Bartender, i professionisti qualificati del cocktail e soft drinks, ottenute con bevande ed ingredienti del territorio</p>	<p>Camera di Commercio di Genova</p>	<p>Anno deposito 2019</p>
	<p>I maestri di cerimoniale del banqueting & catering che promuovono un menu tipico regionale e prodotti tipici in esposizione, completo di proposte della tradizione ligure.</p>	<p>Camera di Commercio di Genova</p>	<p>Anno deposito 2022</p>