Genova, cuochi e consorzi si accordano per promuovere l’enogastronomia della Liguria

scritto da Marco Benvenuto | 20/10/2023

Un patto di grande rilievo quello firmato al Palazzo della Borsa di Genova per quanto riguarda il comparto enogastronomico della Liguria

Valorizzare e promovere **il patrimonio agroalimentare ligure e l’ospitalità**. È questo l’obiettivo del protocollo d’intesa siglato a Genova tra **Unione Regionale Cuochi Liguri**, **Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP**, **Consorzio di Tutela dell’Olio Riviera Ligure DOP** ed **Enoteca regionale della Liguria**.

Si tratta di un passo decisivo che, attraverso una serie di iniziative congiunte, mette al centro i prodotti d’eccellenza della regione, con il supporto dell’Unione Regionale Cuochi Liguri.

Accordo di promozione del patrimonio agroalimentare ligure

I punti dell’accordo prevedono la promozione del Patto del Ristoratore “**Assaggia la Liguria al ristorante**“, la diffusione del marchio **Liguria Gourmet**, campagne sui social media e la collaborazione con i cuochi negli show cooking e negli eventi promozionali. Inoltre, saranno forniti i

prodotti certificati in Liguria durante gli eventi di FIC ed è prevista un'alleanza formativa per l'inclusione dei prodotti DOP-IGP nelle scuole alberghiere.

Il Presidente regionale ligure dell'Unione Regionale Cuochi, **Alessandro Dentone**, ha espresso grande soddisfazione per questo accordo, sottolineando l'importanza di promuovere i prodotti di valore della Liguria, come il Basilico Genovese DOP e l'Olio Riviera Ligure DOP, non solo nei ristoranti ma anche nelle scuole alberghiere e negli eventi culinari.

Paolo Calcagno, vice presidente del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP, ha sottolineato che questo accordo rappresenta solo il primo passo di un percorso che mira a promuovere il valore delle DOP come garanzia di eccellenza territoriale.

Carlo Siffredi, Presidente del Consorzio di Tutela Olio Riviera Ligure DOP, ha evidenziato il ruolo degli chef come ambasciatori culturali per educare i consumatori sull'importanza di scegliere l'olio giusto da abbinare ai piatti tradizionali liguri. Con l'Olio Riviera Ligure DOP, si riesce ad esaltare le potenzialità dei piatti tradizionali liguri, a cominciare dal pesto.

Per **Simona Venni**, Consigliere del Comune di Genova per l'Enoteca Regionale Ligure, è fondamentale rapporto tra le DOP liguri, come il Basilico Genovese DOP, l'Olio Riviera Ligure DOP e i vini della regione.

Infine il Presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, **Rocco Pozzulo**, ha rimarcato l'importanza di dare valore alle eccellenze territoriali attraverso l'accordo firmato. Per il "capo" delle berrette bianche, **il ruolo del cuoco è quello di ambasciatore del territorio**, conoscendo le produzioni agricole locali per valorizzare il lavoro dei produttori.