

Genovese Storico, nasce un nuovo marchio per il basilico ligure

scritto da Marco Benvenuto | 06/03/2021



Il Consorzio Basilico Genovese DOP ha presentato il nuovo brand legato a una filiera corta e raccolta a mano



Basilico on line, l'accento sulla seconda più che sulla prima. Di questi tempi il virtuale comanda. In modo virtuale, quindi, si è svolto l'incontro che ha raccontato il progetto **Genovese storico**. Declinazioni a più voci di un unico patrimonio, quello dell'**oro verde genovese: il basilico**.

Il progetto di **Cooperazione Genovese Storico** nasce per creare la prima filiera corta di eccellenza dedicata alla ristorazione, pasticceria e gelateria di alta qualità, valorizzando questo prodotto attraverso il suo utilizzo nella cucina tradizionale e creativa, nei dolci e nei gelati, remunerando adeguatamente i piccoli produttori e consolidandone la relazione con il proprio territorio di origine, Genova e la Liguria.

È questo, in sintesi, il manifesto programmatico del progetto così com'è stato illustrato dagli stessi organizzatori nel corso di una seguitissima diretta streaming.

Fari puntati su **Roberto Panizza**, partner di progetto con la sua azienda **Rossi 1947**. Seppur impegnato nell'organizzazione del [Campionato Mondiale di pesto al mortaio](#) (evento on line il 20 marzo), l'ambasciatore del pesto nel mondo non ha esitato un attimo a prendere a cuore il destino di alcune piccole grandi aziende del territorio che producono un'eccellenza come il basilico.

«Il basilico è importante per la realizzazione del pesto genovese ma non solo. - ha dichiarato Panizza - Occorre provare a far uscire il nostro basilico pregiato dai ristretti confini genovesi, per allargare gli orizzonti quantomeno al panorama nazionale. Ci piace immaginare che uno chef importante, in un ristorante in un'altra parte d'Italia, proponendo un piatto dove trovano impiego alcune gocce di salsa di basilico, le distilli con quello che viene prodotto da noi con amore e professionalità.»

Sempre durante l'evento in diretta, Roberto Panizza ha avuto modo di ribadire la propria soddisfazione e ha rilanciato dicendo che

«La possibilità di avere in partnership la regione Liguria e il Consorzio del basilico dop, unita alla regia di Linda Nano ci hanno permesso di “costruire un prodotto” di assoluta efficacia e valore, posso dire, internazionale. Questo dal punto di vista della comunicazione, dei contenuti e degli obiettivi. Adesso sta a Rossi 1947 mantenere alto il livello proponendo un servizio di logistica e commerciale all'altezza.»

Molti i giornalisti del settore e gli esponenti di spicco della ristorazione come **Peppe Guida**, chef stellato e noto volto televisivo, **Ugo e Piero Alciati**, eredi di una delle dinastie della grande cucina piemontese con il ristorante stellato Guido, e **Gino Sorbillo** l'artista della pizza napoletana gourmet.

Di particolare rilievo la visita alle serre dei tre produttori del partenariato. Spazio a Roberto Casotti, Francesco Ratto e Ruggero Rossi - per raccontare insieme cosa rende il **Basilico Genovese DOP** fresco così speciale.