

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 promuovere **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.