



Camera di Commercio  
Genova



CONSORZIO PER  
LA TUTELA DELL'OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA D.O.P.  
RIVIERA LIGURE



## ASSAGGIA LA LIGURIA CON LA CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA AL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GIORNALISMO ALIMENTARE DI TORINO: LE ECCELLENZE DELLA LIGURIA PROTAGONISTE.

Assaggia la Liguria, in partnership con la Camera di Commercio di Genova, partecipa dal 20 al 22 Febbraio a Torino al Festival Internazionale del Giornalismo Agroalimentare, insieme all'Agenzia In Liguria, condividendo **la visione dell'esperienza enogastronomica come elemento essenziale della promozione turistica della Liguria** e come **forte elemento identitario** per la cultura, l'economia e il presidio ambientale, oltre che come **patrimonio autorevole per una comunicazione alimentare completa e corretta**.

Un'altra occasione per corroborare la collaborazione con la Camera di Commercio di Genova, già attiva da anni con vari progetti tra cui "**Liguria Gourmet**" che tutela la tradizione e la qualità delle Denominazioni d'Origine nelle mani degli chef liguri in qualità di ambasciatori della "vera Liguria nel piatto", promuovendo verso la clientela i valori dei prodotti a certificazione di origine. Il marchio "Liguria Gourmet" ha rappresentato l'eccellenza della cucina ligure in molte occasioni in Liguria e in giro per il mondo.

Assaggia la Liguria durante il Festival animerà il **corner didattico e di degustazione sui prodotti agricoli a Denominazione d'Origine della Liguria: Basilico Genovese D.O.P, Olio DOP Riviera Ligure e vini DOP liguri**. "Assaggia la Liguria" è il programma di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio DOP Riviera Ligure, insieme all'Enoteca Regionale, che offre la possibilità a consumatori e operatori di conoscere le storie di questi prodotti e **i valori che la DOP mantiene lungo la filiera produttiva, offrendo il piacere di un cibo inimitabile che rivela la storia e la cultura del territorio**.

Nell'ambito del Festival, Assaggia la Liguria e la Camera di Commercio saranno presenti anche in **due laboratori**: uno dedicato all'**olio DOP Riviera Ligure**, per scoprirne l'altissimo valore qualitativo e le caratteristiche attraverso le sue tre menzioni geografiche, comparandole a quelle dei **vini liguri**; il secondo, invece, parlerà soprattutto di **Basilico Genovese DOP**, ingrediente fondamentale del tradizionale **pesto al mortaio** con una **eliminazione del Campionato mondiale** il cui vincitore potrà partecipare alla finale del Campionato a Genova il 28 marzo.

Il “Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio”, fortunata iniziativa ideata dall’Associazione Palatifini e marchio di proprietà della Camera di Commercio di Genova, rappresenta un’altra importante occasione di valorizzazione per le produzioni DOP liguri, Olio DOP Riviera Ligure e Basilico Genovese DOP, poiché nell’evidenziare la tipicità di questa salsa ne promuove rigorosamente la preparazione con gli ingredienti della tradizione.

Inoltre, il 21 febbraio mattina si svolgerà un panel organizzato dalla Liguria, in quanto regione ospite: intervengono per la Regione l’Assessore al Turismo **Gianni Berrino** e il Commissario dell’Agenzia In Liguria **Pier Paolo Giampellegrini**, per la Camera di Commercio il Segretario Generale **Maurizio Caviglia**, per il Consorzio dell’olio DOP Riviera Ligure **Carlo Siffredi** e per il Consorzio del Basilico Genovese DOP **Paolo Calcagno**.

## I Laboratori

### **21 Febbraio ore 14 zona adiacenze sala Atene: Pesto&Mortaio.**

Il laboratorio è un vero e proprio contest sulla preparazione del tradizionale pesto genovese a cui possono partecipare solo 10 giornalisti. Il vincitore del contest verrà inserito nella giuria della finale del campionato mondiale del Pesto al Mortaio prevista a Genova il 28 marzo p.v. presso Palazzo Ducale. Il Campionato, giunto quest’anno alla sua VIII edizione, richiama concorrenti provenienti da tutto il mondo che si sfidano a colpi di pestello e mortaio nella preparazione del pesto genovese secondo la ricetta storica e utilizzando gli ingredienti tradizionali, primo fra tutti il Basilico Genovese DOP, autentica eccellenza ligure. La gara è aperta a tutti: professionisti, amatori e curiosi in cucina.

### **21 Febbraio ore 16 – sala Varsavia: A tu per tu con l’Olio DOP Riviera Ligure.**

Verranno esaminate le caratteristiche delle tre menzioni geografiche dell’Olio DOP Riviera Ligure: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante. Le menzioni si differenziano per l’area di produzione e per la diversa percentuale negli oliveti delle varietà di olivo presenti: Taggiasca, Pignola Lavagnina, Razzola e altre cultivar locali autoctone. Un’esperienza tecnica e organolettica nei molti volti della qualità: chimico-fisica, nutrizionale, igienico-sanitaria, ma soprattutto sensoriale e intellettuale, ed esprimere compiutamente il concetto di tipicità, ossia della relazione prodotto - uomo – territorio, dove va evidenziato anche il ruolo fondamentale di presidio ambientale e paesaggistico. Abbinamento finale con Vini DOP della Liguria a cura di Enoteca Regionale della Liguria.

**CONTATTI:** [assaggialiguria.it](http://assaggialiguria.it) anche su   
[basilicogenovese.it](http://basilicogenovese.it) \* [oliorivieraligure.it](http://oliorivieraligure.it) \* [enotecaregionaleliguria.it](http://enotecaregionaleliguria.it)

**Assaggia la Liguria** è un programma dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese D.O.P e dell’ Olio DOP Riviera Ligure ed Enoteca Regionale della Liguria, con il sostegno dalla Regione Liguria e del FEASR dell’Unione Europea – PSR 2014/20 Domanda n. 84250170820 Progetto “ASSAGGIA LA LIGURIA 2019/20.” ai sensi della Misura 3.2 “Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno”



Programma di sviluppo rurale 2014-2020.  
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l’Europa investe nelle zone rurali.