

Seguici su:

Genova

CERCA

HOME CRONACA SPORT FOTO RISTORANTI VIDEO ANNUNCI LOCALI ▾ CAMBIA EDIZIONE ▾

PODCAST

La giornata - Omicron, come cambiano le feste
di Laura Pertici

ASCOLTA

L'INIZIATIVA

Genova, ecco la nuova filiera agroalimentare sostenibile

di Alberto Bruzzone



14 DICEMBRE 2021

2 MINUTI DI LETTURA

«La sostenibilità bisogna viverla e cercarla tutti i giorni e, per fare questo, bisogna continuare a valorizzare quelle persone e quei produttori che sono i veri manutentori dei nostri territori. Al tempo stesso, occorre una burocrazia più snella, per far sì che specialmente i giovani, che sono tornati in gran numero a lavorare la terra, non si scoraggino». A esprimere uno dei concetti più importanti, nell'ambito dell'evento "Vivi l'esperienza sostenibile", organizzato al Palazzo della Borsa di Genova dalla Camera di Commercio di Genova e dall'assessorato alla Sviluppo Economico della Regione Liguria, in collaborazione con il Centro Ligure per la Produttività, con la Società Italiana di Nutrizione Umana e con l'Università di Genova, è stato Sergio Circella, patron del ristorante "La Brinca" di Ne, sulle alture di Chiavari, che da sempre declina sulla sua tavola una ben precisa filosofia. La stessa filosofia che ha animato quest'importante iniziativa, volta a dire come la cucina e tutta la filiera agroalimentare, ma anche quella enologica, debbano sempre più essere rispettose dell'ambiente, andando a evitare lo sfruttamento intensivo.

A raccontare la loro esperienza, nel pomeriggio, sono stati diversi produttori, scelti come testimonial della giornata per i loro metodi di lavoro. Sono passate in rassegna le storie di Andrea Bruzzone, tra i principali promotori del vino bianco della Val Polcevera; di Riccardo Riso, che produce lo zafferano biologico sulle colline dei Giovi, sui terreni lasciati dal nonno; di Mario Dodici, una delle anime del progetto legato alla nocciola misto Chiavari; di Luciano Gallizia della cooperativa Arnasco, che ha raccontato una bella storia di sostenibilità dedicata all'oliva e alla sua trasformazione in

VIDEO DEL GIORNO

Romania, troupe del Tg1 sequestrata durante un'operazione; intervista con una senatrice No Vax

Leggi anche

Genova, Bucci sullo spostamento dei depositi chimici: "Vanno messi in porto, si può fare in sicurezza". Ma la platea lo contesta

Istituto comprensivo di Voltri, borse di studio in memoria della professoressa di matematica e scienze

Addio posto fisso in Liguria, anche il pubblico impiego assume solo a tempo determinato

olio; e di Federica Ferretti, che fa parte del marchio Antichi Ortaggi del Tigullio, al quale va il merito di aver riportato in auge undici antiche varietà di ortaggi.

Proprio il cavolo gaggetta, che fa parte di questi, è stato citato nell'intervento di Francesco Branca, direttore del Dipartimento Nutrizione, Salute e Sviluppo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità. Secondo Branca, «la biodiversità della Liguria è un ottimo punto di partenza per favorire la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, e la ristorazione ha delle grandi responsabilità in questo percorso». Per la Camera di Commercio, è stato il segretario generale, Maurizio Caviglia, a tracciare la strada: «Vogliamo chiedere alla Regione di mettere a disposizione risorse per favorire la transizione energetica delle imprese, a partire da quelle della ristorazione. Da parte nostra, metteremo a disposizione il nostro sistema di controlli per premiare i comportamenti virtuosi».

Essere sostenibili è una sfida quotidiana, e questo anche per quanto riguarda il consumo di gas e corrente elettrica. Ne ha parlato in un intervento molto interessante Riccardo Guidetti del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università di Milano, spiegando come in tutta la filiera agroalimentare si possano ridurre i consumi sino al 15% adottando dei precisi comportamenti. Ridurre i consumi, ma anche gli sprechi alimentari: un altro focus sul quale si sono concentrate Silvia Pericu, Raffaella Boggia, Elena Grasselli e Federica Turrini dell'Università di Genova. Il cibo in eccedenza può diventare un oggetto di design, può essere utile per gli imballaggi, può addirittura rientrare nella catena alimentare. Perché un concetto è chiaro: meno si fanno scarti, più si è sostenibili: è una questione di coscienza, oltre che di ambiente. «Partiamo da una collaborazione fra Camera di Commercio, Sinu e Genova Liguria Gourmet per comunicare il fatto che si può seguire una dieta sana ed equilibrata anche mangiando ottimamente in un ristorante gourmet. Su questo si è innestato il concetto di sostenibilità, con l'adesione della nostra ristorazione alle raccomandazioni Fao in materia», è la conclusione da parte di Luigi Attanasio, presidente della Camera di Commercio.

© Riproduzione riservata

Raccomandati per te

Letta-Conte, proposta comune sul Quirinale: "Grave eleggere un presidente di parte"

Open, sulle chat di Renzi il centrodestra vota in Giunta: "I pm hanno violato la Carta"

Flavio Briatore: "La mia crazy pizza per risvegliare la Dolce vita"

**Quirinale, Berlusconi ci crede:
pronto anche al "piano B".
Dell'Utri tra gli emissari**

BLOG



AUTO@WEB

di Gino Bruni

**Cantieri programmati rete
autostradale di Genova**



IL MONDO DEL RUGBY

di Massimo Calandri

**Cus Recco, sconfitte pesanti e una
sfida virtuosa**



HOUSE OF GOLF

di Resi Romeo

Il dolce autunno di Villa Carolina

consigli.it

La guida allo shopping del
Gruppo Gedi



OFFERTE A TEMPO LIMITATO

**Ecco le migliori offerte Amazon
del giorno**

ILMIOLIBRO

Perché abbiamo tutti
una storia da raccontare

ENTRA NEL NOSTRO NETWORK DI SCRITTORI

A Natale regala un libro, il tuo

Diventa Talent Scout

Fai valutare il tuo libro

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde

Numero Verde
800 700800

ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »