

Link: [https://www.ansa.it/pmi/notizie/unioncamere/2021/12/14/vivi-l'esperienza-per-promuovere-la-sostenibilita\\_6145df08-a8ba-45ba-9913-e863fc043292.html](https://www.ansa.it/pmi/notizie/unioncamere/2021/12/14/vivi-l'esperienza-per-promuovere-la-sostenibilita_6145df08-a8ba-45ba-9913-e863fc043292.html)

EDIZIONI > Mediterraneo | Europa-Ue | NuovaEuropa | America Latina | Brasil | English | Podcast | ANSAcheck | Social:

**ANSA.it PMI**

Fai la ricerca

ABBONATI



Pianeta Camere (di commercio)



TUTTE LE NOTIZIE

ANSA.it > Pianeta Camere (di commercio) > 'Vivi l'esperienza', per promuovere la sostenibilità

# 'Vivi l'esperienza', per promuovere la sostenibilità

Istituzioni, imprese ed eccellenze del territorio a confronto

Redazione ANSA

GENOVA

14 dicembre 2021

16:51

NEWS

Suggestisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - GENOVA, 14 DIC - Il mondo della scienza, dell'ingegneria e della nutrizione si sono uniti a quello delle imprese di eccellenza del territorio ligure per promuovere modelli di scelte sostenibili. Lo hanno fatto con il convegno 'Vivi l'esperienza' che si è svolto al Palazzo della Borsa a Genova. L'evento è stato organizzato dalla Camera di Commercio di Genova, dalla Regione Liguria in collaborazione con il Centro Ligure per la produttività, la Società Italiana di nutrizione umana (Sinu) e l'Università di Genova.

Dieta sana e sostenibile e innovazione i temi trattati mettendo in luce la valenza nutrizionale, culturale e sociale della dieta mediterranea.

"Abbiamo sentito molto parlare di cavolo gaggera e in generale dei prodotti certificati del territorio ligure e del grande lavoro che la ristorazione Liguria Gourmet sta portando avanti per promuovere un'alimentazione ottimale - ha commentato il rappresentante dell'OMS Francesco Branca - la biodiversità della Liguria favorisce la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, e la ristorazione ha delle grandi responsabilità in questo percorso".

Alla giornata di lavori hanno preso parte istituzioni, esperti e imprenditori per un confronto su cosa significhi oggi, dal punto di vista economico, fare scelte di sostenibilità in Liguria.

"Si tratta di un progetto che nasce da lontano e che vuole arrivare lontano - commenta il presidente della Camera di Commercio Luigi Attanasio. - Partiamo da una collaborazione fra Camera di Commercio, Sinu e ristorazione Genova Liguria Gourmet per comunicare il fatto che si può seguire una dieta sana ed equilibrata anche mangiando in un ristorante gourmet. Su questo si è innestato il concetto di sostenibilità, con l'adesione della nostra ristorazione alle raccomandazioni Fao".

Durante i lavori, dieci imprenditori dell'eccellenza ligure, del food e del design, hanno raccontato il loro essere sostenibili. Il segretario generale della Camera di Commercio Maurizio Caviglia ha detto: "chiederemo alla Regione di mettere a disposizione risorse per favorire la transizione energetica nelle imprese, a partire da quelle della ristorazione". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



ULTIMA ORA

- 18:37** Borsa: Milano tiene con le banche, ripartono le ipotesi di risiko
- 18:33** Leonardo consegna al Kuwait i primi 2 di 28 Eurofighter Typhoon
- 17:59** Spread Btp Bund chiude in rialzo a 130 punti
- 17:56** Borsa: Europa chiude in calo, Francoforte -1,08%
- 17:42** Borsa: Milano chiude piatta a +0,02%
- 17:26** Trasporti: porto Civitavecchia nella rete Ten-T
- 16:01** Borsa: Europa negativa con Wall Street, tiene Milano (+0,5%)
- 15:47** Energia: nascerà parco eolico marino galleggiante in Calabria
- 15:34** Mps, cda venerdì per l'approvazione del piano
- 15:12** Moda: Holding Industriale nel mondo calzature con 50% Valmor

> Tutte le news

informazione pubblicitaria

