

TUTTE LE NOTIZIE

ANSA.it > Pianeta Camere (di commercio) >

Camera commercio Genova certificherà ristoratori sostenibili

Camera commercio Genova certificherà ristoratori sostenibili

Alla Borsa sarà presentato il disciplinare

Redazione ANSA

GENOVA

29 novembre 2022

14:18

NEWS

Suggestisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - GENOVA, 29 NOV - La Camera di commercio di Genova si prepara a certificare i ristoratori sostenibili. Domani alla Borsa Valori, alla seconda edizione del convegno "Vivi l'esperienza sostenibile", promosso con Sinu (Società italiana di nutrizione umana) e Università di Genova, per rilanciare i temi della Giornata mondiale dell'alimentazione, dall'appello della Fao per "non lasciare indietro nessuno" con un'azione collettiva per trasformare i sistemi agroalimentari verso una produzione, una nutrizione, un ambiente e una vita migliore, la Camera di commercio presenterà la bozza del disciplinare. "Un anno dopo la prima edizione abbiamo rimesso al tavolo istituzioni, mondo accademico, associativo e imprenditoriale per fare il punto sul lavoro svolto - spiega Maurizio Caviglia, segretario generale della Camera di commercio -. Da parte nostra, dopo l'attività di formazione dei ristoratori Genova Liguria Gourmet vogliamo fare un ulteriore passo avanti presentando un disciplinare per certificare la sostenibilità dei ristoratori, dando così il nostro piccolo ma concreto contributo al raggiungimento degli obiettivi globali di sviluppo sostenibile".

Un percorso affiancato dalla Sinu con lo sviluppo di azioni formative su misura, in risposta alle esigenze degli operatori delle filiere di qualità, in particolare a marchio Genova Liguria Gourmet. Nel corso del convegno si parlerà di sistemi agroalimentari, sostenibilità, degli effetti dei cambiamenti climatici sull'agricoltura e l'Università di Genova presenterà alcuni progetti di economia circolare, come EcoFISHent, per il riuso degli scarti della lavorazione del pesce e i cosmetici prodotti grazie agli scarti dell'industria alimentare. Inoltre gli studenti dell'istituto alberghiero Marco Polo, grazie alle nozioni acquisite di chimica degli alimenti proporranno uno spuntino sostenibile e una bevanda analcolica in blu, il colore della Giornata mondiale dell'alimentazione 2022. (ANSA).



ULTIMA ORA

- 17:38** **Borsa: Milano chiude in rialzo (+0,10%)**
- 17:15** **Ita: Lazzarini, entro il 2026 flotta più giovane d'Europa**
- 17:03** **Smart mobility: Rixi, serve investire su sensoristica e 5G**
- 16:55** **Bankitalia: troppi mandati in cda banche minori e poche donne**
- 16:53** **Borsa: Europa migliora spinta da Wall Street, Milano +0,4%**
- 15:48** **Borsa: Europa contrastata dopo Wall Street e inflazione Germania**
- 15:41** **Ponte Stretto: Musumeci, non è uno sfizio, è necessario**
- 15:37** **Infrastrutture: Salvini, abatterò il muro dei signori del no**
- 15:33** **Assogestioni: in recupero raccolta, da inizio anno 7,37 miliardi**
- 15:32** **Borsa: Wall Street apre debole Dj -0,18%, Nasdaq +0,07%**

> Tutte le news