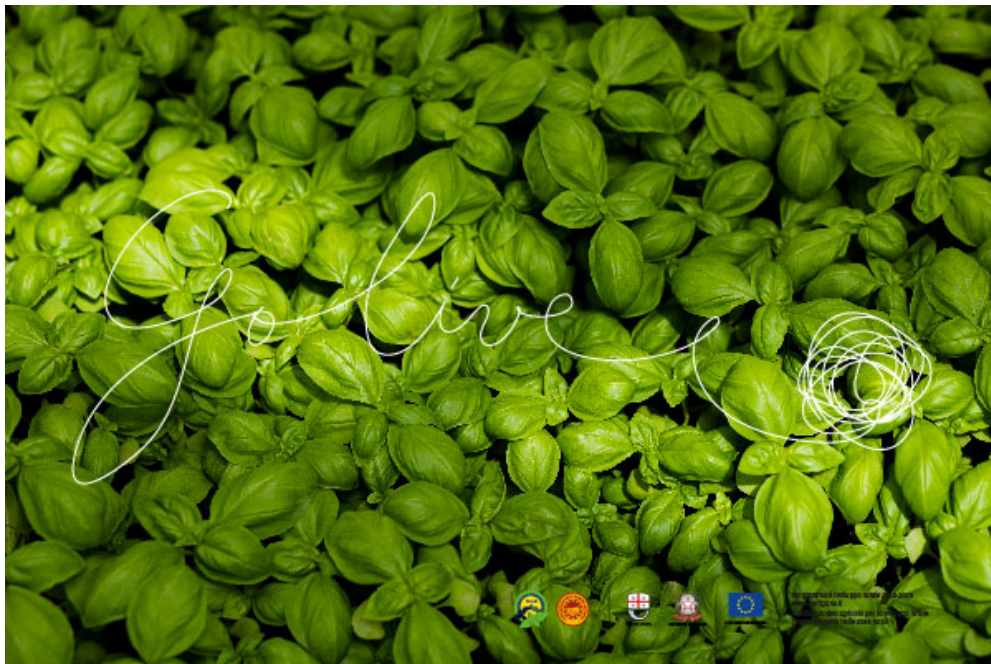


Il Genovese Storico si presenta -



Il progetto di Cooperazione **Genovese Storico** nasce per valorizzare il Basilico Genovese DOP dell'area periurbana di Genova, storicamente specializzata nella produzione di basilico fresco raccolto a mano in bouquet, favorendone la qualificazione sul mercato. Diretto e coordinato dal Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP, il progetto è fondato e partecipato dall'Unione Agricola Genovese, da tre aziende agricole aderenti al Consorzio e dalla realtà di Rossi 1947. L'obiettivo è quello di rendere disponibile il prodotto per una filiera corta di eccellenza per gli operatori della ristorazione, pasticceria e gelateria di alta qualità, che valorizzi adeguatamente il Basilico Genovese DOP dei consorziati del progetto, promuovendone la riconoscibilità, la percezione qualitativa e l'utilizzo gastronomico, sia come ingrediente trasformato che in abbinamento nei piatti della cucina tradizionale e creativa, nei dolci e nei gelati, remunerando adeguatamente i piccoli produttori e consolidando la relazione tra il prodotto

e il suo territorio di origine, Genova e la Liguria.

Giovedì 4 marzo alle 11 il Genovese Storico si presenterà, con un evento online a cui parteciperanno giornalisti gastronomi, chef, produttori, svelando **la brand identity del progetto Genovese Storico**, coniugando alla presentazione del logo e del sito anche quella dei soggetti aderenti (Consorzio Basilico Genovese Dop, Unione Agricola Genovese, le aziende agricole , Rossi 1947), del prodotto ovvero il Basilico Genovese Dop fresco in bouquet e delle sue declinazioni semilavorate salata e dolce.

In diretta durante l'evento quattro giornalisti in collegamento dalle redazioni apriranno con noi la speciale box Genovese Storico: **Elsa Mazzolini** direttore de La Madia Travelfood la prima rivista specializzata di riferimento per la ristorazione di qualità, **Lorenza Vitali e Luigi Cremona** critici enogastronomici e curatori di alcuni dei più importanti eventi dedicati all'alta ristorazione come il Premio al Miglior Chef Emergente d'Italia e **Luigi Franchi** direttore responsabile di Sala&Cucina magazine di ristorazione e autore di numerosi libri di enogastronomia e di turismo enogastronomico.

Altro momento clou della presentazione saranno i "collegamenti dalle cucine" con tre esponenti di spicco della ristorazione di qualità e della tradizione enogastronomica italiana: il vulcanico **Peppe Guida** chef stellato dell'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense e volto noto del piccolo schermo, **Ugo e Piero Alciati** eredi di una delle famiglie che hanno scritto la storia della cucina italiana e piemontese con il ristorante stellato Guido situato all'interno della tenuta di Fontanafredda e **Gino Sorbillo** l'artista della pizza napoletana gourmet, uno dei pizzaioli più famosi in Italia e all'estero. Saranno accompagnati in cucina da tre volti noti del giornalismo di settore, **Antonella Amodio** (Doctor Wine e Touring Club Editore), **Marco**

Colognese (Guida Ristoranti d'Italia L'Espresso) e **Vincenzo Pagano** (Scatti di Gusto). Insieme a loro parleremo del Basilico Genovese Dop fresco e della sua importanza e versatilità nella cucina italiana tradizionale e creativa di qualità.

L'appuntamento è per giovedì 4 marzo, a partire dalle ore 11.

È possibile scoprire tutti gli ospiti e seguire la diretta dell'evento su golive.genovesestorico.it

