

Nasce Genovese Storico, nuovo brand di progetto del Consorzio Basilico Genovese DOP



WWW.GENOVESESTORICO.IT

GO LIVE
GENOVESE STORICO

Giovedì 4 Marzo
ore 11.00



Prodotto e distribuito in Italia
www.genovesestorico.it
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
Il campo insieme nelle zone rurali



Produttori, esponenti di spicco della ristorazione di qualità e della tradizione enogastronomica italiana e una selezione di giornalisti del panorama enogastronomico italiano, insieme, per raccontare un progetto ambizioso.

Mancano pochi giorni alla nascita ufficiale del nuovo brand di progetto Genovese Storico. Giovedì 4 marzo con un evento digitale, ospiti e sorprese, andremo alla scoperta della coltura tradizionale del Basilico Genovese DOP che nasce a Genova Prà, sulle colline terrazzate prospicienti il mare.

Ad accogliere gli ospiti insieme alle istituzioni regionali e a illustrare il progetto, sarà il Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP ente capofila del partenariato e coordinatore di tutte le sue attività.

Il progetto

Il Progetto di cooperazione Genovese Storico nasce con un obiettivo ambizioso e preciso, quello di creare una filiera corta di eccellenza del

Basilico Genovese Dop fresco orientata a nuove aree di mercato. La sua realizzazione è stata resa possibile dalla partecipazione a un bando del PSR di Regione Liguria.

Voluto e diretto dal Consorzio di Tutela Basilico Genovese Dop, che in qualità di capofila ne coordina il funzionamento e le attività, il progetto ha come finalità primaria quella di valorizzare e sviluppare la produzione di Basilico Genovese DOP dell'area "storica" del perimetro periurbano cittadino, specializzata tradizionalmente nella coltivazione per il mercato fresco e nella sua raccolta manuale.

Attraverso questo intervento, teso a incentivare l'adesione alla Dop dei piccoli produttori genovesi, sarà possibile operare anche su aspetti altrettanto fondamentali come quelli del riconoscimento identitario e valoriale di una produzione piccola, ma necessaria, per la costruzione di un mercato del Basilico Genovese Dop fresco di qualità, favorendone così la certificazione necessaria a qualificarne ulteriormente il prodotto e ad armonizzarne la presenza nei circuiti commerciali, in primis quelli destinati agli operatori Ho.Re.Ca. di eccellenza.

Il valore della filiera corta

Ma perché costruire un progetto di filiera corta destinato principalmente all'Ho.Re.Ca. e dedicato specificamente al Basilico Genovese Dop fresco e raccolto a mano? Per filiera corta si intende l'insieme di attività che concorrono alla produzione, raccolta, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare, partendo dalla produzione agricola di base fino alla vendita al consumatore finale.

Nella filiera corta è ammesso un solo intermediario, inteso come soggetto che acquista il prodotto dal produttore per destinarlo alla vendita, ovvero al consumatore. E proprio in questa definizione sta il valore di un'opportunità non soltanto produttiva e quantitativa, ma anche di riconoscimento culturale per questi produttori e il loro basilico.

La realizzazione di un percorso di filiera, che sia immediato e vicino a coloro che utilizzeranno questo prodotto, ha significato vedere riunite

per la prima volta in un unico soggetto, l'Unione Agricola Genovese, antica realtà associativa del ponente cittadino, tre aziende agricole sue socie aderenti alla Dop e l'azienda alimentare Rossi 1947.

Per la prima volta quindi, si è deciso di mettere a sistema un territorio particolare come quello periurbano genovese, con tutti gli aspetti ambientali, storici e sociali che lo caratterizzano, tre aziende agricole che qui vivono e resistono a tutti gli effetti, con ricadute occupazionali ed esempi di integrazione multiculturale significative, una realtà di associazione cooperativa che dal 1919 ha rappresentato generazioni di agricoltori genovesi e che oggi può vedere così rivitalizzato il suo ruolo e un soggetto commerciale che della lavorazione e promozione del Basilico Genovese Dop ha fatto il suo tratto aziendale distintivo.

Insieme a Pietro Benedetti, agronomo di campo del progetto Genovese Storico, visiteremo in diretta le serre dei tre produttori del partenariato – Roberto Casotti, Francesco Ratto e Ruggero Rossi – per vedere e farci raccontare cosa rende il Basilico Genovese DOP fresco così speciale.

Un momento di scoperta: unboxing e unveiling

Quattro giornalisti di rilevanza del panorama enogastronomico italiano apriranno in diretta, l'esclusivo box Genovese Storico. Cosa troveranno?

Saranno con noi 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.

Uno dei momenti più importanti dell'evento sarà l'unveiling del nuovo marchio e il go live del sito.

Attraverso il nome evocativo di Genovese Storico, questo finora inedito partenariato rende possibile una modalità di promozione e commercializzazione specificamente dedicata all'Ho.re.ca, che mette in luce le peculiarità del Basilico Genovese DOP prodotto nell'area

storica, attraverso un nuovo brand di progetto all'interno della DOP esistente.

Con la convinzione che diffondendone e migliorandone la conoscenza tra i professionisti della ristorazione, della pasticceria e della gelateria di eccellenza si potrà generare così un conseguente aumento di consapevolezza del maggiore valore qualitativo, organolettico ed economico del Basilico Genovese DOP fresco in bouquet, anche tra la loro clientela selezionata. Un obiettivo che sarà perseguito inoltre attraverso una nuova proposta di prodotti semilavorati di grande qualità, la partecipazione a qualificati eventi enogastronomici a carattere nazionale e internazionale, la creazione di partnership strategiche e a un piano di comunicazione e marketing innovativo curato e realizzato da MA.DE e Studiowiki.

Dopo l'unveiling è prevista l'intervista di Linda Nano, Project Manager per MA.DE ed esperta del mondo enogastronomico a Roberto Panizza partner di progetto con la sua azienda Rossi 1947.

Altro momento clou della presentazione saranno i "collegamenti dalle cucine" con tre esponenti di spicco della ristorazione di qualità e della tradizione enogastronomica italiana: 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 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, ci ospiteranno nelle loro cucine, accompagnati 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.

Un ecosistema che si fa brand

Ma la vision del progetto di cooperazione Genovese Storico non può prescindere da una dimensione più ampia della sola promozione di un prodotto. Esprimerà un territorio unico e particolare, sospeso tra città

e ruralità, raccontandolo attraverso ciò che meglio lo rappresenta:
l'aria, la terra, i suoi uomini e il suo basilico.

Un ecosistema che si fa brand, un brand contemporaneo e poliedrico che si pone l'ambiziosa meta di una parallela promozione della città di Genova e della Liguria, andando a soddisfare così oltre agli obiettivi del progetto stesso, anche le finalità del Piano regionale del turismo in relazione ad ambiti fondamentali, come la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, dei suoi produttori e del suo territorio rurale.

Giovedì 4 marzo, a partire dalle ore 11, per la prima volta racconteremo questa storia. E sarà solo l'inizio di un cammino che finalmente vedrà il Basilico Genovese Dop fresco arrivare sulle tavole della migliore ristorazione nazionale e perché no, anche oltre!

È possibile seguire la diretta dell'evento su golive.genovesestorico.it

Genovese Storico

Programma di sviluppo rurale 2014-2020

www.psrliguria.it

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese.

Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante.

Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 47 G 01030 67270

000001109231 Codice BIC: PASCITM1746 intestato a Club Olio vino
peperoncino editore

Facendo un bonifico - donazione di € 50,00 ti recapiteremo la Carta
Sostenitore che ti da il diritto di ottenere sconti e pass per gli eventi
da noi organizzati e per quelli dove siamo media partner.