

**enocibario.it**

---

## **GO LIVE, L'EVENTO DI PRESENTAZIONE IN PROGRAMMA IL PROSSIMO 4 MARZO**

**(/Enogastronomia/Index.Php?**

**Option=Com\_content&View=Article&Id=9056:Go**

**Live-L-Evento-Di-Presentazione-In-Programma-Il-**

**Prossimo-4-Marzo&Catid=65&Itemid=60)**



*di Linda Nano*

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 ad un bando del **PSR di Regione Liguria**, e più precisamente alla misura 16.4 dedicata agli “Aiuti per la promozione e lo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali”.

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.

L’esigenza nasce da un’oggettiva difficoltà di adesione alla DOP da parte dei **piccoli produttori genovesi**, coloro che pur rappresentando il nucleo storico e originario necessario per l’ottenimento della denominazione di origine europea, oggi rischiano di rappresentarne, loro malgrado, un elemento di grande debolezza, sia per sé

stessi che per l'intera filiera.

Un progetto quindi che intende intervenire su questa criticità reale, ma 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.

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? Ricordiamo intanto che cosa significa questo termine: 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, come definito all'art.11 del Regolamento delegato n. 807/2014 della Commissione, 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.

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.

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 la storia di questo progetto, di questo territorio e dei produttori che ne fanno parte. È possibile seguire la diretta dell'evento su [golive.genovesestorico.it](https://golive.genovesestorico.it) (<https://golive.genovesestorico.it/>)

[Indietro \(/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=9181:ristorazione-e-covid-l-italia-riparte-con-i-crowdfunding&catid=65&Itemid=60\)](https://enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=9181:ristorazione-e-covid-l-italia-riparte-con-i-crowdfunding&catid=65&Itemid=60)

[Avanti \(/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=9043:presentata-l-edizione-104-la-corsa-rosa-il-19-maggio-arrivera-a-montalcino-e-il-20-maggio-partira-da-siena&catid=65&Itemid=60\)](https://enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=9043:presentata-l-edizione-104-la-corsa-rosa-il-19-maggio-arrivera-a-montalcino-e-il-20-maggio-partira-da-siena&catid=65&Itemid=60)