

Genovese Storico, un marchio e una filiera corta per il "basilico in bouquet" di Pra' e Voltri - Genova 24

Genova. Si chiama "Genovese Storico", è un brand ma anche un progetto di filiera del prodotto locale per eccellenza, dal basilico al pesto. Il basilico, quello coltivato nelle serre di Pra' e dintorni, foglie piccole, raccolte a mano, adesione al consorzio di tutela con tutti le regole e i disciplinari che questo comporta. Il pesto, quello preparato con i crismi necessari, e proposto come condimento nei ristoranti del territorio, nazionale e non solo.

Il progetto sarà presentato giovedì 4 marzo con un "unboxing" – ovvero il termine che si usa su internet per svelare qualcosa di inedito – da parte di quattro esperti di enogastronomia. Cosa troveranno dentro la scatola dei segreti? Sicuramente un logo e un sito internet.

Il progetto di cooperazione "Genovese Storico" è orientato a nuove aree di mercato e la sua realizzazione è stata resa possibile dalla partecipazione a un bando del Psr di Regione. 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, 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 della ristorazione di eccellenza.

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, nata addirittura nel 1919, tre aziende agricole sue socie aderenti alla Dop, e l'azienda alimentare Rossi 1947. Roberto Casotti, Francesco Ratto, Ruggero Rossi sono alcuni dei protagonisti di questa produzione che affonda le sue radici in oltre un secolo di storia, oltre a Roberto Panizza, patron de Il Genovese.

“Ma la vision del progetto di cooperazione Genovese Storico – spiegano i promotori – 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”.