COMUNICATO STAMPA

*1 luglio 2021*

**Il Basilico Genovese Dop fresco e raccolto a mano tra i protagonisti di Slow Fish 2021**

*Il progetto Genovese Storico alla decima edizione di Slow Fish la manifestazione biennale dedicata al mare e a tutti i suoi abitanti*

Ai nastri di partenza **Slow Fish**, da oggi a domenica 4 luglio. Tra i protagonisti, con uno stand dedicato in Piazza Caricamento al Porto Antico, ci sarà anche il **Genovese Storico** progetto del **Consorzio di Tutela Basilico Genovese Dop**, che 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.

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; tre i produttori del partenariato **Roberto Casotti, Francesco Ratto e Ruggero Rossi**, che sono stati anche tra i protagonisti dell’evento digitale di presentazione del progetto lo scorso4 marzo che ha coinvolto anche esponenti di spicco della ristorazione di qualità e giornalisti della stampa qualificata di settore.

L’edizione 2021 di Slow Fish è l’evento che segna la ripartenza di tutti i soggetti legati a questo ambiente, dalla piccola pesca ai produttori della rete nazionale e internazionale che si riconoscono nella visione di Slow Food, con l’aggiunta della ristorazione e dell’accoglienza alberghiera, settori tra i più colpiti dalla crisi pandemica. Una **manifestazione che rappresenta quindi più comunità**, a partire proprio da quella ligure e genovese e dal loro indissolubile legame con il mare e con le proprie tradizioni produttive, culturali, sociali. Un legame che sempre più racconta della necessità urgente di **pratiche legate alla sostenibilità, alla salvaguardia della biodiversità e alla tutela delle piccole produzioni agroalimentari**.

Il progetto **Genovese Storico** del **Consorzio Genovese Storico** sposa fin dalla nascita questa visione, grazie alla sua volontà di valorizzare una produzione così peculiare e tradizionale come quella del **Basilico Genovese Dop fresco e raccolto a mano**; la creazione di una filiera corta che preservi specificatamente la coltivazione in serra e la raccolta manuale, arrivando a proporre i suoi profumatissimi bouquet direttamente al canale Horeca, può rappresentare a pieno titolo quella **comunità, del cibo, territoriale e culturale, così come intesa dalla filosofia Slow Food.**

Per questo il **Genovese Storico** è presente con un proprio spazio espositivo e promozionale a Slow Fish, che per la prima volta coinvolge l’intero centro storico di Genova.

Il Consorzio, nato dalla partecipazione alla misura 16.04 “**Aiuti per la promozione e lo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali**“, del **Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014–2020 della Regione Liguria,** sviluppa la cooperazione come strumento per la commercializzazione della filiera corta e ha lo scopo di diffondere e migliorare la conoscenza del **basilico Genovese Dop fresco** tra i **professionisti della ristorazione,** ma anche nei confronti dei consumatori o meglio, per usare un termine caro a Carlo Petrini, tra i “co-produttori”, per aumentare la consapevolezza del maggiore valore qualitativo, organolettico ed economico di questo importante prodotto, simbolo insieme al Pesto Genovese della gastronomia genovese e ligure nel mondo.

Lo spazio espositivo, presso il quale sarà possibile conoscere la coltivazione tradizionale del **Basilico Genovese Dop** e le caratteristiche che lo distinguono, oltre ad acquistarne i bouquet profumati e freschissimi provenienti dalle tre aziende aderenti al Genovese Storico, si trova in Piazza Caricamento al Porto Antico e vede la collaborazione di **Roberto Panizza** e della sua azienda **Rossi1947** partner logistico e commerciale del progetto, che proporrà in degustazione il suo famoso Pesto Genovese.

Per info [www.genovesestorico.it](http://www.genovesestorico.it)

**Ufficio stampa**

[linda@madesas.it](mailto:linda@madesas.it)

[elisa.dipadova@studiowiki.it](mailto:elisa.dipadova@studiowiki.it)

**Genovese Storico**

Programma di sviluppo rurale 2014-2020

[www.psrliguria.it](https://customer56562.musvc2.net/e/t?q=4%3dRVKWO%26B%3dIS%26A%3dYLV%26B%3dSGZUZJ%26L%3d5J0G_Eqiq_P1_8rpp_H7_Eqiq_O6CNJ.1wI6By8HHy2A50.0G_Hgtm_Rv0G_Hgtm_Rv00F86F1_8rpp_H7FE9K22x1q74F-235EBCy4B_Hgtm_RvGEEwIxC32-19-9M6BAGCE-8LE126-CI8-C67AI61.xK0B%26t%3dDHIB4O.DuK%266I%3dLZUZ)

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:

l'Europa investe nelle zone rurali