

Il Basilico Genovese Dop fresco e raccolto a mano tra i protagonisti di Slow Fish 2021 - Genova 24

Genova. 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; tra 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 scorso 4 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.