

## I bouquet di Basilico Genovese Dop fresco conquistano ALMA nel cuore della Food Valley

Il Basilico Genovese Dop fresco e raccolto a mano con il suo progetto Genovese Storico è stato tra i protagonisti di Emergente Chef ed Emergente Pizza, manifestazione che ha visto sfidarsi le nuove promesse della cucina italiana, nella suggestiva Reggia di Colorno (PR), sede di ALMA, una delle più importanti scuole di cucina italiane



Grande interesse per il Consorzio Genovese Storico al Premio Emergente Chef ed Emergente Pizza, ideato ed organizzato da Luigi Cremona e Lorenza Vitali, che ha avuto luogo per la prima volta in quella che è considerata la più autorevole ed importante Scuola di Cucina italiana a livello internazionale, ALMA nel cuore della Food Valley.

Ottimo il riscontro, in termini di gradimento verso il prodotto e le sue possibili declinazioni nella cucina contemporanea e nella pizzeria gourmet, dimostrato da tutti i partecipanti al famoso concorso, che ogni anno vede in gara i migliori professionisti under 30 del panorama italiano. Lo scorso fine settimana nella meravigliosa reggia di Colorno (Pr), all'interno della scuola ALMA si sono susseguite le varie prove dei 26 chef e degli 11 pizzaioli in gara.

Tutti i partecipanti hanno potuto approfondire la conoscenza del Basilico Genovese Dop fresco in bouquet raccolto a mano e del Pesto Genovese di Rossi1947, grazie alla partnership con Witaly, la casa editrice organizzatrice dell'evento.



La presenza costante nei due giorni, con un desk dedicato nell'area sponsor all'interno della scuola, ha permesso al Consorzio Genovese Storico di presentare il suo progetto di filiera corta dedicato all'Ho.Re.Ca. anche ai componenti delle giurie che si sono susseguite nelle diverse fasi della manifestazione. Giurie di grande valenza tecnica, composte da giornalisti di settore, chef e chef resident della scuola che hanno così assaggiato il basilico fresco, prima di assaporarlo all'interno di alcuni dei piatti presentati in concorso. Un consenso unanime il loro, tra cui di particolare importanza quello espresso dal direttore didattico di Alma, Matteo Berti, che ha evidenziato le caratteristiche di assoluto pregio del prodotto, auspicandone l'utilizzo in modo continuativo nei corsi della scuola.



L'evento ad ALMA ha rappresentato il raggiungimento di uno dei principali obiettivi del progetto Genovese Storico, quello di creare un canale diretto di promozione e valorizzazione del prodotto e dei suoi semilavorati nei confronti della ristorazione di eccellenza. Ma, aspetto ancora più incisivo ed importante, ha permesso ai produttori di Basilico Genovese Dop fresco e raccolto a mano di entrare nella più importante Scuola Internazionale di Cucina Italiana e di raccontare la propria tradizione, esprimendone il valore qualitativo ma anche economico e sociale per il Consorzio del Basilico Genovese Dop, per il territorio periurbano genovese e per tutta la Liguria.

Il progetto Genovese Storico attraverso la creazione di un proprio canale di commercializzazione diretta verso l'Ho.Re.Ca., servita per la prima volta da una logistica che permette l'invio del basilico in bouquet in Italia e all'estero con tempistiche brevissime e garanzia di freschezza e qualità assoluta del prodotto, ha iniziato a consolidare la propria presenza nei circuiti della ristorazione, pasticceria e gelateria di eccellenza.

Una presenza accompagnata e sostenuta da un importante piano di marketing e di comunicazione, con un lavoro di branding innovativo che vedrà nelle prossime settimane anche la realizzazione di un press tour dedicato e la presentazione di un libro fotografico che racconta questa produzione, i suoi coltivatori e la città di Genova. Quindi, come si dice in questi casi, stay tuned.



com