

Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2022

Progetto

*I Ristoratori e Produttori Genova Liguria Gourmet
Eroi dell'Alimentazione in Blu per la GMA 2022*

Non lasciare nessun ingrediente Genova Gourmet indietro

*Una produzione migliore, una nutrizione migliore,
un ambiente migliore e una vita migliore*



Food and Agriculture Organization of the United Nations

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

16 October 2022

World Food Day

LEAVE NO ONE BEHIND

Better production
Better nutrition
Better environment
Better life

**Gli Eroi dell'Alimentazione
Genova Liguria Gourmet
«In Blu» per la GMA
Genova, 16 Ottobre -31 Dicembre 2022**

Ristoratori e Produttori Genova Liguria Gourmet propongono le ricette sostenibili "in Blu" per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione valutate in termini di benessere alimentare e sostenibile in collaborazione con SINU Education, Camera di Commercio di Genova e Università di Genova

Camera di Commercio Genova

SINU

ED

FAO #WorldFoodDay #FoodHeroes fao.org/world-food-day

La Giornata Mondiale Alimentazione 2022 si celebra in un anno caratterizzato da molte sfide globali, tra cui la pandemia in corso, conflitti armati, cambiamento climatico, rincaro dei prezzi e tensioni internazionali, che hanno ripercussioni sulla sicurezza alimentare globale.

La Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2022 fa appello alla solidarietà globale e all'azione collettiva per far sì che **non venga lasciato nessuno indietro nel corso della trasformazione di sistemi agroalimentari più efficienti, inclusivi, sostenibili** e resilienti per ottenere una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore.

Tra le azioni previste dalla GMA 2022 nell'ambito della "urban action" si evidenziano i seguenti obiettivi:

- le aree urbane possono innescare il cambiamento a favore di una maggiore sostenibilità, che rafforzi le nostre comunità e l'ambiente producendo meno rifiuti e che siano meglio collegate alle zone rurali che ci procurano sufficiente cibo nutriente;
- favorire il trasferimento di conoscenze e l'innovazione a supporto dei produttori locali vulnerabili, dei piccoli agricoltori e delle aziende agricole a conduzione familiare, incrementando l'accesso ai mercati, al commercio e alle tecnologie.

Da questi messaggi si evince che per la campagna GMA 2022 mira a:

- sostenere le realtà produttive locali;
- promuovere la domanda per le produzioni territoriali;
- promuovere la consapevolezza del consumatore verso le produzioni locali.

Per celebrare la GMA 2022, la Società Italiana di Nutrizione Umana (Gruppo di lavoro SINU Education), la Camera di Commercio di Genova con il Centro Ligure per la Produttività (CLP) - Agenzia di formazione del Sistema camerale ligure, propone l'evento: **Non lasciare nessun ingrediente Genova Gourmet indietro**, che si terrà a Genova dal 12 ottobre al 31 dicembre 2022.

Il progetto prevede un **percorso di formazione e divulgazione sulla sostenibilità aggiornato** per i **Ristoratori Genova Liguria Gourmet**, Eroi dell'Alimentazione e per i **Produttori genovesi delle eccellenze a marchio comunitario** (olio Riviera Ligure DOP, Basilico Genovese DOP, Vini DOP-IGP del Genovesato) e a **marchio collettivo e riconosciuto** (Antichi ortaggi del Tigullio, Nocchie Misto Chiavari, I Prodotti Genova Gourmet), dedicato alle seguenti tematiche, previste dalla GMA 2022, secondo la **seguente proposta di programma formativo**:

- **12 ottobre 2022, ore 15.30 - Corso di formazione on-line realizzato da SINU Education, Università di Genova e Camera di Commercio, organizzato dal Centro Ligure per la Produttività (CLP) - Agenzia di formazione del Sistema camerale ligure** per i ristoratori Genova Liguria Gourmet – Eroi dell'Alimentazione, per la creazione di una **cena sostenibile** in onore della GMA - FAO 2022, domenica 16 ottobre 2022, con ricette ispirate al colore "Blu" ed agli ingredienti tipici del territorio, a marchio comunitario e collettivo geografico.
- **16 ottobre 2022, ore 20.00 - evento dedicato alla GMA - FAO: I Ristoratori Genova Liguria Gourmet – Eroi dell'Alimentazione In Blu per la GMA**, in cui le ricette sostenibili dei ristoratori Genova Liguria Gourmet, saranno valutate in termini di benessere alimentare e sostenibile dalle Dietiste dell'Ateneo Genovese. Per l'occasione saranno create **ricette ispirate alle sfumature del colore blu, a base di prodotti naturali**, grazie al supporto scientifico di SINU Education e DIFAR (Dipartimento di Farmacia) - Università di Genova. Ogni ospite riceverà il materiale divulgativo dedicato alla GMA - FAO e riceverà una **cartolina promozionale** con la grafica FAO per la GMA (*vedi estratto - immagine seguente*), **da cui sarà possibile scaricare dall'apposito QRCode il menu sostenibile della cena**. Ogni ricetta del menu avrà una descrizione in termini nutrizionali e sostenibili, anche raccontata "live" dalle Dietiste dell'Università di Genova. Saranno valorizzati gli ingredienti agroalimentari del territorio, con una profonda attenzione ai prodotti di nicchia dei nostri Produttori Eroi.

- 30 novembre 2022 ore 9.00 – 13.30 – Genova, Palazzo della Borsa, convegno formativo** organizzato dalla SINU Education, Camera di Commercio di Genova, Centro Ligure per la Produttività-Agenzia di formazione del sistema camerale e Università di Genova, per il mondo Accademico, per gli Imprenditori liguri, le Associazioni di categoria, le Istituzioni regionali ed il Sistema scolastico del territorio, dedicato alle tematiche della campagna GMA 2022.
 In occasione dell'evento sarà coinvolto l'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova, che sperimenterà le nozioni acquisite nella formazione del 12 ottobre, proponendo uno *snack sostenibile* e in Blu per la GMA 2022.

Di seguito si inseriscono le tematiche formative proposte:

Rispettare il cibo e l'ambiente, acquistare e consumare solo ciò che serve
Tematiche convegno: 30 novembre 2022, ore 9.00

1. Introduzione al progetto e moderazione (Relatori SINU)
2. I sistemi alimentari e la GMA 2022 (Referente FAO)
3. Le risorse utilizzate per la produzione agricola - Agraria (Relatore Università di Genova)
4. Caratterizzazione dei prodotti agricoli (Relatore Chimica degli alimenti – Farmacia – Università di Genova - Gruppo UniGeSostenibile)
5. Le filiere di approvvigionamento sostenibile (Relatore Ingegneria – Università di Genova)
6. La redditività dell'agricoltura sostenibile (Relatore Agraria e/o Ingegneria gestionale tramite Università di Genova - Gruppo UniGeSostenibile)

7. Valutazione dell'accessibilità economica dei prodotti agricoli (Relatore Economia – Università di Genova - Gruppo UniGeSostenibile)
8. Pianificazione dei pasti (Relatore Dietistica – Università di Genova)
9. Corretta conservazione degli alimenti (sicurezza alimentare - Istituto Zooprofilattico)
10. Ricette creative anche con gli avanzi (Chimica degli alimenti – Farmacia – Università di Genova - Gruppo UniGeSostenibile)
11. Riciclo degli scarti e compostaggio (Relatore Farmacia – Chimica degli alimenti – Farmacia – Università di Genova - Gruppo UniGeSostenibile)
12. Il percorso di certificazione delle imprese sostenibili: presentazione del disciplinare di certificazione del ristorante Genova Gourmet sostenibile (Relatori SINU e Camera di Commercio di Genova).

Inoltre nell'ambito del progetto potrà essere predisposto **materiale didattico e video-pillole** formative, che potranno essere utilizzate per creare un **kit formativo per gli operatori Genova Gourmet Sostenibili**.

Affiliations - WFD FAO 2022

Camera di Commercio di Genova

Maurizio Caviglia

Segretario Generale
Dirigente area promozionale
Camera di Commercio di Genova
Componente del Consiglio di Amministrazione
dell'Università degli Studi di Genova
Professore a contratto del corso "Cultura di
impresa" presso il Dipartimento di Ingegneria
Meccanica Energetica Gestionale
e dei Trasporti – DIME dell'Università degli
Studi di Genova
Membro del Comitato di Sorveglianza PO
Regione Liguria FSE 2014-2020
Membro del Comitato di Sorveglianza
PO Regione Liguria FESR 2014-2020

Centro Ligure per la Produttività - CLP

Sergio Carozzi

Consigliere Delegato
Responsabile
Struttura di controllo
della Camera di Commercio di Genova
per i prodotti a marchio IGP liguri

Commissione di valutazione Genova Liguria Gourmet:

Alessandro Cavo

Membro del Consiglio
Camera di Commercio di Genova
Settore Turismo
Vicepresidente Vicario e
Vicepresidente per i rapporti con i media
ASCOM Confcommercio Genova
Membro del Consiglio Nazionale FIPE Confcommercio
Presidente Associazione "Gli storici"
di FIPE -Confcommercio
Presidente WTC Genoa
Azienda speciale Camera di Commercio di Genova

Matteo Losio

Rappresentante dell'Associazione
ASCOM-FIPE

Biagio Peres

Rappresentante dell'Associazione
Confesercenti FIEPET

Paolo Corsiglia

Membro di Giunta
Camera di Commercio di Genova
Settore Agricoltura

Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU

Livia Pisciotta

Professore Associato MED/49
(Scienze Tecniche Dietetiche Applicate)
Medico Chirurgo, Specialista
in Scienza dell'Alimentazione, PhD
Direttore della Scuola di Specializzazione in Scienze
dell'Alimentazione
Coordinatore del Corso di Laurea
in Dietistica Università degli Studi di Genova
Membro del CD nazionale SINU
GDL SINU revisione LARN-Lipidi

Pasquale Strazzullo

Professore già Ordinario di medicina Interna
Università di Napoli Federico II

Università di Genova

Adriana Del Borghi

Professoressa di Ingegneria Chimica e di Processo ed
Ingegneria Ambientale, è Prorettrice alla Sostenibilità
dell'Università di Genova, Vice Direttrice del Dipartimento
di Ingegneria Civile, Chimica e Ambientale
e Componente della Commissione VIA-VAS
del Ministero della Transizione Ecologica

Raffaella Boggia

Professore Associato CHIM/10
(Chimica degli Alimenti)
Università di Genova
DIFAR (Dipartimento di Farmacia)
Membro del Gruppo di Lavoro
"UniGe Sostenibile" come referente in ambito di cibo

Consuelo Borgarelli

Coordinatore delle attività teorico-pratiche di Tirocinio
Corso di Laurea in Dietistica, Università di Genova
Dietista IRCCS Ospedale Policlinico San Martino

GdL SINU Education

Matilde Borriello

Specialista in Scienza dell'Alimentazione
Docente a tempo indeterminato
di Scienza dell'Alimentazione (IPSEOA M. Polo Genova)
Docente a.c. di Merceologia Alimentare
e Legislazione (UNIGE)
Coordinatrice nazionale gruppo di lavoro SINU Education

Monica Dellepiane

World Trade Center – WTC Genoa
Azienda Speciale Camera di Commercio di Genova
Master of Business Administration (MBA) graduate degree
Membro della Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU
Esperto per il Gruppo SINU Education