

## LIGURIA ESSENZA DEL MEDITERRANEO la via dei ceci e della farinata

#### **PREFAZIONE**

Heritage Promoter è un progetto multidisciplinare ideato dal Festival dell'Eccellenza al Femminile, che attraverso incontri, tavole rotonde, tavoli di lavoro, Corsi di Formazione, spettacoli teatrali sul cibo, itinerari enogastronomici, narrazioni e showcooking, coglie, potenziandolo, il messaggio lanciato da EXPO nella scorsa stagione e intende promuovere e sostenere il protagonismo anche in campo turistico della Liguria nel Mediterraneo.

**Heritage Promoter** vorrebbe promuovere:

- nuova economia, fatta non solo di profitti, ma anche di relazioni e di attenzione per il nostro territorio per i suoi prodotti e le sue specificità.....
- realtà produttive grandi e piccole, che contribuiscono a mantenere l'unicità della nostra regione.....
- donne, depositarie di pratiche e tradizioni legate al cibo, motore di nuovi modelli di comunicazione e di promozione del territorio...
- cucina ligure, alimentazione tipicamente mediterranea, basata su pane, pasta, frutta, verdura, moltissimi legumi, olio extra-vergine di oliva, pesce e pochissima carne, buona per la salute, per la longevità....
- giovani che utilizzeranno un nuovo sistema di promozione turistica della Liguria chiamato HERITAGE PROMOTER.....
- **nuove forme di marketing turistico-territoriale** per comunicare la nostra Regione nel mondo.

La Liguria con la sua terra stretta e povera, è riuscita a creare prodotti eccellenti che, con la bandiera della semplicità, sono diventati brand mondiali.

Il 25 maggio 2016 dalle ore 16.00 alle ore 19.30 presso la Camera di Commercio di Genova, via Garibaldi 4, ha avuto luogo il primo appuntamento

### LIGURIA ESSENZA DEL MEDITERRANEO LA

VIA DEI CECI E DELLA FARINATA, introduttivo

del progetto Heritage Promoter.

La kermesse si è articolata in due tavoli di lavoro e in un evento enogastronomico esperienziale ed è stata organizzata dal Festival dell'Eccellenza al Femminile in collaborazione con Regione Liguria, Camera di Commercio di Genova, consorzi e aziende del settore agro alimentare.

Il sottotitolo dell'evento è significativo in una sintesi del ruolo che gioca realmente il territorio e la cucina ligure

nella Dieta Mediterranea: un'alimentazione sana in uno stile di vita che favorisce la salute e la longevità.



#### **PROGRAMMA**

#### LA VIA DEI CECI E DELLA FARINATA

La kermesse si è aperta alle ore 16,00, nella Sala Bergamasco, con il Tavolo di Lavoro (workshop), che ha offerto una narrazione sulle origini enogastronomiche dei ceci, l'alimento che unisce i popoli del Mediterraneo e che trionfa in Liguria con la Farinata, cosiddetto "Oro di Genova". Sono intervenuti Gloria Manaratti, Dirigente Uff. Produzioni Agroalimentari, Regione Liguria, Vittorio Castellani aka Chef Kumalé, giornalista ed esperto della cucina mediterranea autore del libro il TRATTATO DEI CECI di Robert Bistolfi e Farouk Mardam-Bey Edizione Mesogea (ME), Sergio Rossi, cucinosofo e prezioso divulgatore della cultura del territorio e della cucina ligure, Emilia Pastorino, Presidente della Pro Loco di Pegli, Maurizio Porcile, fainotto (Alimentari Verardo) con la conduzione di Consuelo Barilari, Dir. Festival dell'Eccellenza al Femminile



#### LA DIETA MEDITERRANEA IN LIGURIA Ligurian Mediterranean Diet

Alle ore 17,00, ancora nella Sala Bergamasco, il Tavolo di Lavoro seguente, ha invece approfondito temi quali prevenzione alimentare e benefici delle tradizioni enogastronomiche liguri, valorizzazione delle eccellenze di prodotti e tradizioni che legano i territori delle 4 province liguri al Mediterraneo.

A ben guardare, e approfondendo l'argomento dopo anni di ricerca sulla salute e l'alimentazione, La Dieta Mediterranea trova la sua espressione ideale nella nostra Regione, nella sua cucina e nelle nostre tradizioni enogastronomiche, non nella tradizione campana come il suo "ideatore" Ancel Keys ci aveva insegnato in principio.

La Farinata, simbolo di un'alimentazione semplice e salutare, diventa Brand per La Dieta Mediterranea in Liguria (Ligurian Mediterranean Diet) .

Ne hanno discusso, anche con il supporto di slides, Nicoletta Macrì, scienziata in *Multimedica*, parte dell'èquipe della Dott.ssa Adriana Albini, Andrea Zanini, docente di storia del turismo e coordinatore Corso di Laurea in Scienze del Turismo di Unige, con la conduzione di Consuelo Barilari, Dir. Festival dell'Eccellenza al Femminile.

#### **LIGURIA ESSENZA DEL MEDITERRANEO**



Relatori, pubblico e ospiti si sono spostati, alle ore 18,00, nella suggestiva Sala della Corte, per l'evento esperienziale di cultura e spettacolo enogastronomico. Paolo Zerbini, giornalista televisivo, ha condotto il pubblico in un "itinerario" giocoso tra le eccellenze della Liguria, sulle orme della trasmissione di Telenord Tappeto Rosso. Come nella celebre trasmissione, accanto a tavoli imbanditi hanno preso posto ospiti illustri che, incalzati dallo stesso Zerbini, hanno offerto punti di vista, opinioni ed interventi musicali. Davanti ad un pubblico numeroso, attento e partecipe, gli ospiti hanno presentato, a turno, storia, tradizioni e peculiarità delle proprie aziende agricole o di quelle di cui sono venuti in rappresentanza, descrivendo al tempo stesso i prodotti eccellenti, salutari e semplici (farinata, focaccia, olio d'oliva, basilico, vino e olive) con cui hanno imbandito le tavole. Storia, narrazione e canto (attraverso l'esibizione di Roberta Alloisio e delle sue canzoni proprio sul tema del cibo tra cui vogliamo ricordare il "blues" dei coltivatori di Basilico "U Baxeico") hanno accompagnato i presenti percorso ligure nella Dieta nel Mediterranea.

Al termine della kermesse, il pubblico è stato invitato, insieme agli ospiti, a degustare e commentare i prodotti proposti dai Consorzi D.O.P. e dalle aziende del settore agro alimentare della Liguria, sapientemente serviti da giovani studenti dell'Istituto Professionale Statale "Nino Bergese" per i Servizi Enogastronomici e dell'ospitalità Turistica.



#### **GLI OSPITI**

Ad un tavolo hanno preso parte **Nicoletta Macrì**, che è brevemente tornata per un commento scientifico sulla salubrità dei prodotti, **Luciano Pasquale**, *Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona*, **Emilia Pastorino** con **Maurizio Porcile**, Pro Loco di Pegli, e **Angelo Capizzi**, *Preside Istituto Professionale Statale "Nino Bergese"*.



All'altro tavolo si sono accomodati **Paolo Lingua**, *Accademia della Cucina Italiana*, *Direttore Telenord*; **Azienda Agricola Cristina Armato** (Cristina Armato), **Consorzio del Basilico Genovese DOP** (Giovanni Bottino), **Associazione Panificatori** (Gino Petrucco), **Enoteca Andrea Bruzzone** (Andrea Bruzzone)



#### **AZIENDE ED OSPITI INTERVENUTI**







# BASILICO GENOVESE D.O.P.

Il basilico è una delle colture più tipiche della Liguria, il simbolo di un'agricoltura sosspesa sul mare e di una cucina dai sapori artichi. La sua cottivazione, omai secolare, sta godendo negli ultimi anni di una popolarità senza precedenti, sia perché il consumatore, italiano e non solo, apprezza sempre più gli aroni che armicchiscono di sapori la cucina, sia perche rappresenta la qualità, la semplicità e la tipicità di una terra e della propria cultura.



Il basilico è stato introdotto in

diverse aree del Mediterraneo e nella stessa Liguria dai Romani che ad esso attribuluano proprieta curative. Il basilico divenne coltura tradizionale a Genova a partire dai XIX secolo, grazie all'introduzione delle seme in agricoltura all'interno di un territorio di grande vocazione agricola: l'area del ponente genovese.

Le eccellenti caratteristiche del prodotto hanno orientato la cotivazione in maniera specializzata per l'uso culinario e la cotivazione si è presto diffusa in tutta costa della regione grazie alla favorevoli orizoni dimatiche e alla trasmissione delle tradizzioni agnicole: molto spesso si tratta degli stessi agricolori del genovesato trasferitisi per trovare nuovi terreni per incrementare le produzioni. Così, parendo trasferitisi per trovare nuovi terreni per incrementare le produzioni. Così, parendo del genovesato. la zona di produzione si è espansa a levante e a poneria, in dia genovesato. la zona di produzione si è espansa a levante e a poneria, in quanto l'intero territorio ligure ha dimostrato un'alta vocazione per l'ottanimento di mondo.

un prodotto tipico riconosciuto in tutto il mondo.







**Gloria Manaratti,** *Dirigente Uff. Produzioni Agroalimentari, Regione Liguria,* www.regione.liguria.it, Genova, gloria.manaratti@regione.liguria.it

Andrea Zanini, docente di storia del turismo e coordinatore Corso di Laurea in Scienze del Turismo, Genova e Imperia, www.unige.it, zanini@economia.unige.it

Vittorio Castellani, scrittore, www.ilgastronomade.com, chef@kumale.net

Roberta Alloisio, cantante, www.cnimusic.it/index.php/roberta-alloisio, robertaalloisio@libero.it

Paolo Zerbini, giornalista e presentatore di Telenord, http://telenord.it, genovadove@panet.it

Paolo Lingua, Accademia della Cucina Italiana, Direttore Telenord, http://telenord.it

**Cristina Armato** (*Azienda Agricola Cristina Armato*), via Roma 17, 18027 Lucinasco, www.olioarmato.it, info@olioarmato.it

**Giovanni Bottino** (*Consorzio del Basilico Genovese DOP*), via Pra 63, 16157 Genova, www.basilicogenovese.it, giovanni.bottino@coldiretti.it

**Gino Petrucco** (Associazione Panificatori), via Cesarea 8, 16121 Genova, www.assopanificatori.it, asspange@tin.it

**Andrea Bruzzone** (*Enoteca Andrea Bruzzone*), via Bolzaneto 96R, 16162 Genova Bolzaneto, www.andreabruzzonevini.it, andreabruzz@libero.it

**Nicoletta Macrì,** *scienziata*, MultiMedica Spa, via Fantoli 16/15, 20138 Milano, www.multimedica.it, nicoletta.macri@multimedica.it

**Luciano Pasquale,** Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona, Via Quarda Superiore 16 - 17100 Savona, www.rivlig.camcom.gov.it, segreteria@sv.camcom.it

**Emilia Pastorino,** *Presidente e fondatrice della Pro Loco di Pegli*, www.prolocopegli.org, ass.prolocopegli@libero.it

Angelo Capizzi, Preside dell'Istituto Professionale Statale "Nino Bergese", www.istitutobergese.it/ipssabergese, Genova, preside.capizzi@gmail.com

Sergio Rossi, cucinosofo, sergirossi@fastwebnet.it

#### LA LIGURIA IN 5 PUNTI



#### **UN DONO DIVINO**

#### Olio d'oliva e il corpo: binomio perfetto

Il massaggio all'olio di oliva... considerato un dono divino, si narra che la bella dea Afrodite lo usasse per rendere la sua pelle setosa. Egizi e Fenici lo usavano sempre come cosmetico. Anche i Romani ne facevano largo uso, considerando i massaggi con olio di oliva "bagno di giovinezza" Attualmente, il massaggio viene usato come trattamento specifico per la pelle, e praticato all'aria aperta, all'ombra di un albero, per favorire anche il benessere interiore.



#### PERIPLO DEL MEDITERRANEO

#### Farinata tra Mare Nostrum e Nuovo Mondo

Oggi la farinata non si trova più solo in alcune regioni italiane ma in quasi tutti i Paesi costieri mediterranei, portata dai romani o "esportata" dai navigatori e commercianti liguri e toscani. In Costa Azzurra è chiamata socca, mentre a Gibilterra, dov'è diffusissima, è nota col nome di*calentita*. Anche in Uruguay e Argentina, dove fu portata dagli immigrati genovesi, si trova ovunque. In Marocco è la *caliente*.



#### LA RICETTA DELL'ETERNA FELICITA'

#### La focaccia simbolo di unione

Nell'antica Roma le focacce venivano offerte agli dei ed in epoca rinascimentale consumate insieme al vino nei banchetti di nozze. Oggi parlare di focaccia significa correre con il pensiero e la gola verso la regione italiana creatrice di vere leggende: la Liguria che con le sue innumerevoli tipologie di focacce si è affermata nel panorama gastronomico mondiale. A Genova già nel '500 il consumo della semplice focaccia all'olio era familiare e diffuso anche in chiesa, soprattutto nel corso dei matrimoni.



#### IL PIRUN: IN PRINCIPIO ERA LA CONVIVIALITA'

#### Vino sfuso degustato con abilità

Riscopriamo il Pirun, un alambicco di vetro, di tradizione esclusivamente ligure, usato anticamente per saggiare la qualità del vino prima della consegna alle cantine. L'obiettivo del volontario di turno era quello, dinnanzi agli sguardi divertiti di tutti, di assaggiare più vino possibile senza versarne neanche una goccia, un gesto vivo che fa tornare indietro nel tempo di almeno un paio di generazioni.



#### IN CUCINA E NELLA MENTE

#### Basilico contro ansia, stress e depressione

Non solo il basilico è un'ottima pianta aromatica in grado di dare più gusto ad una grande varietà di piatti della cucina mediterranea ma, grazie alle sue proprietà, rappresenta un valido aiuto naturale per la cura di diverse patologie, legate all'apparato respiratorio e al sistema nervoso.

#### LE TESI E LA CONTINUAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto HERITAGE PROMOTER PER COMUNICARE LA LIGURIA NEL MONDO, propone una serie di attività di approfondimento, formazione e spettacolo con laboratori, tavole rotonde, seminari, work experience, con la finalità di fornire ai giovani, nuove competenze di marketing turistico-territoriale, per comunicare storia, cultura e paesaggio (rurale e costiero), aziende e prodotti della nostra Regione nel mondo.



Questa giornata di lavoro e spettacolo ha voluto rappresentare in modo creativo il punto di partenza del progetto HERITAGE PROMOTER, concentrando l'attenzione su un prodotto eccellente della cucina ligure LA FARINATA coinvolgendo professionisti, esperti, istituzioni e aziende, insieme ai produttori del settore agro alimentare, attorno ad un tavolo di lavoro, con l'obbiettivo di valorizzare la Regione Liguria mettendo a sistema l'offerta turistica, il territorio e i suoi prodotti in un'ottica nuova integrata di comunicazione e in un nuovo Brand.

Su quali aggettivi puntare per il Brand Liguria, chiede **Paolo Zerbini** agli ospiti nella Kermesse conclusiva del 25 maggio? Quali gli elementi **visivi, sonori e narrativi** più adatti ad esaltare i prodotti semplici, salubri e nutrienti che caratterizzano la cucina ligure, la storia e tradizione della Liguria, lo stile di vita?

L'aggettivo narrativo ce lo suggerisce il Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria **Luciano Pasquale**. Secondo Pasquale, è il termine "intrigante" che ben definisce l'appeal che il territorio ligure esercita sul turista, con i suoi segreti e le sue ombre, le abitudini e lo stile di vita degli abitanti, così riservati, schivi.

Il noto pittore **Odo Tinteri** interrogato dal conduttore ha suggerito l'elemento visivo colore "rosa" per definire la Liguria, rimandando ai tramonti della riviera e alle donne che sono un'eccellenza del territorio. L'elemento sonoro è facilmente identificabile, la brezza, il mare e l'agitarsi delle fronde di ulivo fa parte del quotidiano in Liguria. Talmente quotidiano che lo si dà per scontato.

Partendo da questi presupposti nel mese di giugno avremo un altro Tavolo di lavoro a cui vorremmo potessero partecipare le aziende dell'agro alimentare per trovare insieme altri elementi narrativi per definire questa terra dal fascino "intrigante", con i tramonti "rosa" che si chiama Liguria.



