



Economia, politica e cultura delle Indicazioni Geografiche del territorio

NEWSLETTER APRILE 2024

A cura dei Consorzi di tutela del Basilico Genovese DOP
e dell'Olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP

DOP ECONOMY

Diritto agroalimentare, mercato e sistema di opportunità



Pubblicato il Regolamento della Riforma UE delle DOP-IGP: un grande salto avanti per la valorizzazione e la tutela dei prodotti a Indicazione Geografica

Il nuovo Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo e del Consiglio, pubblicato in GUUE L del 23/04/2024, contiene il testo definitivo della Riforma delle Indicazioni Geografiche che rafforza il sistema delle Indicazioni Geografiche, garantendo una legislazione unificata e semplificata e potenziando il ruolo dei Consorzi di tutela

per la crescita sostenibile del settore agroalimentare.

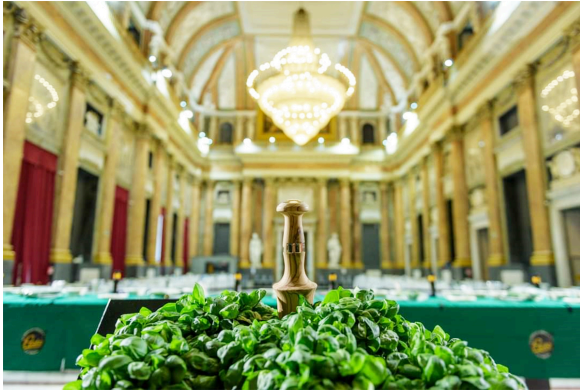
[Approfondisci »](#)



Assaggia la Liguria a Cibus 2024, il palcoscenico globale dell'agroalimentare italiano

Le DOP liguri si promuovono nello spazio "Liguria" - grazie a Regione Liguria, CCIAA Riviere di Liguria e Liguria International - dell'evento B2B di riferimento per l'industria agroalimentare, dove istituzioni, aziende e professionisti si incontrano per tracciare il futuro del settore, esplorare innovazioni e creare relazioni commerciali internazionali. [Approfondisci »](#)

MEDIA



La risonanza mediatica del Campionato mondiale di pesto

L'evento organizzato da Camera di commercio di Genova e Palatifini ha unito tradizione, passione culinaria e competizione e ha portato la Liguria e le sue eccellenze gastronomiche sotto i riflettori internazionali: una grande occasione di visibilità anche per le DOP Liguri grazie alla collaborazione con Assaggia la Liguria.

[Leggi l'articolo »](#)

IL SECOLO XIX

Il derby del basilico

Il prodotto dop simbolo di Genova mantiene un prezzo alto e costante



Silvia Pedemonte / GENOVA

Sul Secolo XIX un focus sul Basilico Genovese DOP con apertura sulla prima pagina

Un approfondimento culturale ed economico sul valore del Basilico Genovese DOP che non solo mantiene il suo valore tradizionale, ma addirittura contrasta l'inflazione, grazie all'impegno dei produttori locali

[Leggi l'articolo »](#)

ASSAGGIA LA LIGURIA DA ME!

Il Patto col ristoratore dedicato ai cuochi che credono nel valore dei prodotti autentici del territorio realizzato nell'ambito dell'Accordo con l'Unione Regionale Cuochi Liguri



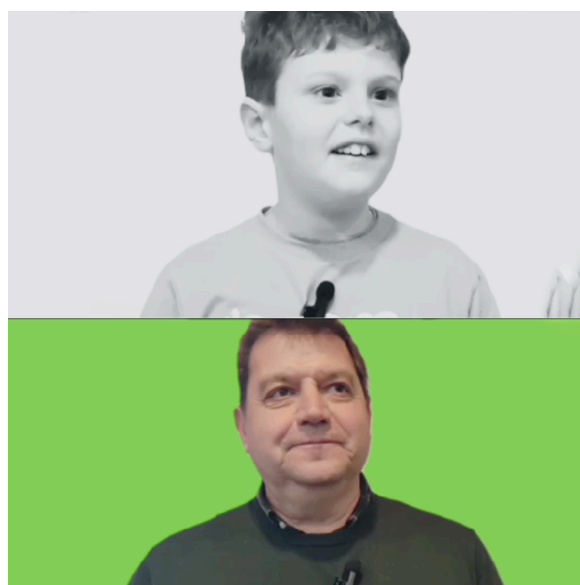
[Scopri la ricetta »](#)

Vi presentiamo **Alessandro Dentone** che nel menu gourmet del suo AD Catering di Genova, aderente a Liguria Gourmet, sceglie e valorizza il Basilico Genovese DOP, l'Olio Riviera Ligure DOP e i dodici vini DOP e IGP della nostra regione. Uno chef di altissima professionalità, celebre in tutta Italia e presidente di Unione regionale cuochi liguri: da oggi è anche ambasciatore dei tesori liguri garantiti dalla indicazione di origine DOP e IGP.

COMING SOON



FATTORE UMANO



Il fattore umano delle DOP liguri al Campionato mondiale di pesto al mortaio

Il campionato mondiale di pesto al mortaio 2024 ha decretato un vincitore:

Assaggia la Liguria il 5 maggio ad Aromatica 2024

A Diano Marina un nuovo appuntamento con le eccellenze agroalimentari liguri attraverso laboratori, animazioni e show cooking con gli chef per un'esperienza sensoriale tra gusti, cultura e spettacolo.

[Scopri di più »](#)

Mattia Bassi. O forse due? I prodotti DOP promossi durante il Campionato hanno sempre il loro fattore umano: scopritelo in questa intervista doppia che senz'altro vi strapperà un sorriso.

[Scopri di più »](#)

PROJECTS



DOP For Future

600 gli studenti degli istituti alberghieri liguri e del Nord Italia formati sulle DOP liguri che, accompagnati dalla guida esperta degli chef dell'Unione Regionale cuochi e dalle capacità narrative del Teatro del Piccione, da gennaio a marzo hanno potuto constatare con mano le potenzialità delle DOP liguri per il loro futuro come operatori del settore.

[Scopri di più »](#)

ALBUM



Un viaggio culinario da Nord a Sud gustando l'eccellenza ligure nelle fiere del food.

Siamo stati il 10 Marzo al Salone Agroalimentare di Finale Ligure con uno spazio eventi dedicato alle DOP liguri. Mentre l'8 Aprile doppio appuntamento con Unione Cuochi liguri a Nizza all'interno di I Love Italian Food e a Matera all'Assemblea Nazionale FIC.

[Sfogliare »](#)

Basilico Genovese DOP



La risposta scientifica alla "magia" del Basilico Genovese DOP

Tre domande a testa a due ricercatori di punta della Liguria per capire come "funziona" l'aroma del Basilico Genovese DOP e se la sua unicità ha fondamenti scientifici. Un'intervista esclusiva con la Prof.ssa Laura Cornara di Università di Genova e il Dr. Giovanni Minuto di CeRSAA: le risposte sono chiare e illuminanti! [Continua a leggere »](#)



Olio Riviera Ligure DOP



Perchè scegliere l'olio Riviera Ligure DOP

Diverse sono le ragioni per cui il consumatore dovrebbe scegliere l'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP. E non si tratta solo di motivi legati alla qualità del prodotto...

[Continua a leggere »](#)



Enoteca Regionale Liguria



La Liguria eroica dei vini si è raccontata a Vinitaly 2024
Enoteca Regionale e Regione Liguria a Vinitaly nello spazio "Liguria Passione Eroica": è questo il nome dello spazio della Liguria, dove si sono avvicendati gli incontri B2B e una serie di appuntamenti sui vini del territorio con un focus anche sulle eccellenze DOP della Liguria come richiamo esclusivo del territorio. **Continua a leggere »**



Programma di sviluppo rurale 2014-2022 - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo
Europa investe nelle zone rurali. Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione
Liguria- Settore Politiche Agricole e della Pesca
politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriligurianet.it



Assaggia La Liguria

Questa email è stata inviata a {{contact.EMAIL}}.
Hai ricevuto questa email perché sei iscritto/a alla nostra newsletter.

Annulla iscrizione

