



Economia, politica e cultura delle Indicazioni Geografiche del territorio

NEWSLETTER MAGGIO 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



La qualità DOP IGP dell'industria alimentare

L'analisi di Nielsen conferma una tendenza chiara tra i consumatori italiani: la preferenza per la qualità rispetto alla quantità premia nettamente i prodotti DOP e IGP nella scelta degli alimenti. Ne abbiamo parlato al convegno *“Ingredients. Indicazioni Geografiche e Industria alimentare: nuove opportunità di collaborazione virtuosa”*, organizzato da Origin a Cibus Parma. [Approfondisci »](#)



Anche le DOP liguri al primo Executive Master per Direttore di Consorzio di tutela concluso al MASAF

Si è chiuso al Masaf, alla presenza del Ministro Lollobrigida, il primo Master per il rafforzamento del management delle filiere DOP IGP, organizzato da Origin Italia e Fondazione Qualivita: 144 ore con oltre 40 relatori tra docenti universitari e professionisti, per valorizzare il ruolo dei Consorzi nella governance dei territori oggi economicamente e socialmente sostenibili grazie all'agricoltura di qualità. Tra i 35 selezionati partecipanti, anche la dr.ssa Elisa Traverso, impegnata da anni nel Consorzio di tutela del Basilico Genovese DOP e nel programma Assaggia la Liguria.

[Approfondisci »](#)

MEDIA



episodio 5

Genovesi DOP a Milano: una community di “valore”
Amanti, nostalgici e cultori della Liguria uniti: è il progetto con Andrea Di Marco che tramite l'intrattenimento social porta valore al Basilico Genovese DOP nel milanese.

[Scopri »](#)



IL MARCHIO DOP IN LIGURIA

Come facciamo a sapere se un prodotto è davvero autentico del nostro territorio?
L'influencer social The Bad Guyde aiuta a fare chiarezza sulla denominazione DOP che spesso si trova nei menù dei ristoranti e sugli alimenti.

[Scopri »](#)

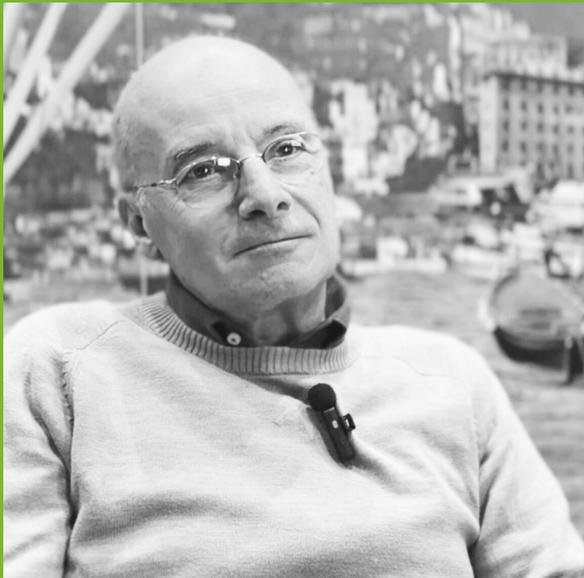
Il Patto col ristoratore dedicato ai cuochi che credono nel valore dei prodotti autentici del territorio, realizzato nell'ambito dell'Accordo con l'Unione Regionale Cuochi Liguri

Vi presentiamo **Stefania e Daniele del Ristorante La Sosta di Laigueglia**, che curano una ristorazione che omaggia l'arte, la cultura e la tradizione del territorio. Sono anche ambasciatori dei tesori liguri garantiti dalla indicazione di origine DOP e IGP, aderendo al Patto dei Cuochi "Assaggia la Liguria da me!". Le DOP liguri come ingredienti di successo della ristorazione. Vi lasciamo la loro ricetta delle Lasagnette al Basilico Genovese DOP, battuto di pomodoro cuore di bue, olive taggiasche, ricotta e pinoli.



[Scopri la ricetta »](#)





Il fattore umano del Basilico Genovese DOP nell'intervista al direttore del Consorzio

Un'intervista approfondita al cuore della nascita e del valore della D.O.P. del Basilico Genovese con il direttore del Consorzio di tutela Gianni Bottino per il format "Storie Sostenibili" di CLP.

[Guardala qui »](#)



La biodiversità olivicola ligure

L'olio evo ligure non può prescindere dalla biodiversità olivicola. Il nuovo disciplinare consente la denominazione Riviera Ligure DOP per il prodotto ottenuto dall'utilizzo delle diverse varietà locali, da sole o congiuntamente, con possibilità di specificazione in etichetta. Il panorama delle cultivar della Liguria è decisamente interessante.

[Scopri di più »](#)

PROJECTS



PESTO! Un racconto ligure

Un racconto avvincente, narrato con leggerezza e ironia, che esplora le origini del mito del pesto genovese valorizzando le DOP liguri. Il prossimo

COMING SOON



Le DOP Liguri all'arrivo dell'Alvi West 220K di Alvi Trail Liguria

Alvi Trail è una competizione ultra trail internazionale lungo i sentieri dell'Alta Via dei Monti Liguri e dell'Alta Via delle

appuntamento per immergersi in questa storia unica è il 15 giugno a Levanto.

[Scopri di più »](#)

Cinque Terre, che si arricchisce di esperienze a contatto con le realtà del territorio. Ad accogliere l'arrivo ad Arenzano dei protagonisti della tappa Alvi West 220K il 18 giugno ci saranno l'esperienza e il valore dei prodotti DOP liguri con Assaggia la Liguria, in collaborazione con Unione Cuochi Liguri.

ALBUM



Liguria in fiera: il valore delle sue DOP e IGP a Cibus

Le DOP e IGP liguri quest'anno hanno rappresentato la qualità della Liguria a CIBUS Parma nello spazio regionale nel Padiglione 8, curato da CCIAA Riviere di Liguria e Liguria International con la collaborazione di Regione Liguria: un bel segnale della crescita verso nuove opportunità di sviluppo, all'insegna della sinergia con le istituzioni.

[Scopri di più »](#)

ALBUM



A maggio, nel ponente ligure, doppio appuntamento con i nostri laboratori per portare cultura e emozioni con i prodotti DOP e IGP della Liguria:

[Aromatica a Diano Marina \(IM\)](#)

[Expo Valle Impero a Borgomaro \(IM\)](#)

Basilico Genovese DOP



Che pesto comprare? La guida ufficiale del Consorzio di tutela del Basilico Genovese DOP

Iniziamo dall'etichetta, che rappresenta il biglietto da visita di un prodotto, mentre la lista degli ingredienti ne costituisce la carta d'identità: un articolo-guida per fare chiarezza e capire il valore di un'etichetta di Pesto "con Basilico Genovese DOP".

[Continua a leggere »](#)



Olio Riviera Ligure DOP



Il tempo della buona fioritura

È presto per "cantar vittoria", ma tutto lascia ben sperare affinché l'annata 2024 permetta di tornare, dal punto di vista quantitativo, ad una raccolta di buon livello.

Determinante diventa la delicata fase della fioritura, ormai in corso. Il Consorzio e gli operatori continuano intanto nel loro impegno per incrementare la qualità.

[Continua a leggere »](#)



Enoteca Regionale Liguria



Piazza Liguria a Vinitaly, che successo!

Non si è ancora spenta l'eco della partecipazione della Liguria alla 56ª edizione di Vinitaly, il prestigioso appuntamento internazionale dedicato al settore vitivinicolo. Ben diciassettemila sono state le degustazioni effettuate negli spazi dedicati alla nostra regione, con grande apprezzamento per le oltre 80 etichette DOP e IGP in vetrina.

[Continua a leggere »](#)



LE ALTRE ECCELLENZE



Liguria Gourmet

Liguria Gourmet

Liguria Gourmet nasce come marchio collettivo geografico nel 2014, come estensione del progetto Genova Gourmet. È stato, ideato e garantito da Regione Liguria e dalle Camere di Commercio liguri, per valorizzare e tutelare l'eccellenza e la tipicità della gastronomia locale, certificando la «Vera Liguria nel piatto» per il comparto della ristorazione. [Approfondisci »](#)



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](#)

