

The Jean Monnet Chair LAURA

vaLuation of natural Assets and services and the eUropean gReen deAl

La Liguria nel Piatto: una "spinta gentile" verso la transizione ecologica al ristorante 2° Evento formativo

Presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale di Piazza del Ferro a Genova, si svolge il secondo evento formativo "La Liguria nel Piatto", un progetto finanziato dalla Regione Liguria tramite il Progetto Interreg Marittimo CambioVia e disegnato da un team del Dipartimento di Economia dell'Università di Genova, formato da Barbara Cavalletti, Matteo Corsi e Chiara Baggetta. Tutti gli eventi sono stati realizzati grazie alla collaborazione di Camera di Commercio di Genova, Circuito Liguria Gourmet e Istituto Alberghiero Marco Polo.

La Liguria nel Piatto è, in primo luogo, un **esperimento gastronomico** andato in scena per la prima volta in otto ristoranti del circuito Liguria Gourmet, e con l'aiuto degli studenti dell'Istituto Marco Polo, nelle date del 16 e del 23 Marzo 2023. Il tutto con la complicità dei prodotti di eccellenza di due realtà della produzione casearia del Parco del Beigua: **Azienda Agricola Lavagé** e **Agriturismo Monterosso**.

Quale è il contributo più importante che un pascolo di montagna può dare ad un piatto, secondo l'opinione dei consumatori? Come cambiano le ordinazioni se questi contributi sono descritti accanto ai piatti sul menu? Serve ed è possibile personalizzare le informazioni presentate ai consumatori per facilitarne la lettura?

Dalla risposta a queste domande prende spunto il disegno di una strategia sofisticata e flessibile per accompagnare i consumatori verso una scelta libera, consapevole e saporita di adesione alla transizione ecologica. In questa strategia, il mondo della ristorazione di qualità è la "casa" per le piccole produzioni del territorio, il canale di distribuzione che può valorizzarle e preservare la loro funzione ecologica.

Giovedì 13 luglio

9:00-11:00

Laboratorio di Analisi Sensoriale

Piazza del Ferro 35

Genova