



Organizzazione delle Nazioni  
Unite per l'Alimentazione  
e l'Agricoltura



OBIETTIVI  
PER LO SVILUPPO  
SOSTENIBILE

16 ottobre 2021

# Giornata Mondiale dell'Alimentazione

Le nostre azioni sono il nostro futuro.

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



Camera di Commercio  
Genova



CENTRO LIGURE PRODUTTIVITÀ



#GiornataMondialeAlimentazione  
#EroiDellaAlimentazione  
[fao.org/world-food-day](http://fao.org/world-food-day)

## Storie di sostenibilità Genova Liguria Gourmet

*#FoodHeroes*

### Le Cicale in città

propone

*Zuppa di pesce del levante  
in crosta di profumi della Liguria*



Camera di Commercio  
Genova



Liguria Gourmet



#GiornataMondialeAlimentazione  
#EroiDellaAlimentazione  
[fao.org/world-food-day](http://fao.org/world-food-day)

# La ristorazione Genova Liguria Gourmet vi racconta **STORIE DI SOSTENIBILITÀ**

In occasione della #GMA2021, il Ristorante **Le Cicale in città** propone il "Zuppa di pesce del levante in crosta di profumi della Liguria".

La zuppa di pesce ha come fondamento un unico elemento: il pesce del Mar Ligure, il cui sapiente assortimento garantisce non solo di ottenere il massimo del sapore, ma anche di attingere a quelle specie marine meno comuni e dunque meno sfruttate rispetto ad altre la cui pesca ha avuto ricadute sull'equilibrio dell'ecosistema dei mari. La scelta di questi tipi di pesci lega la ricetta al territorio, al rispetto della tradizione e della produzione del luogo, elementi che entrano a far parte dei modelli alimentare salutare e sostenibile.

A ciò si aggiunge l'utilizzo di altri ingredienti tipici del territorio, come l'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP e i pomodori maturi dell'orto, in grado di massimizzare la presenza di profumi e sapori nonché di composti bioattivi che impattano positivamente sulla salute.

Nell'insieme, dunque, i principi della sostenibilità trovano riscontro in una ricetta ricca di valore nutrizionale, di profumi, sapori, tradizione e usi del territorio ligure.

## *Zuppa di pesce del levante in crosta di profumi della Liguria*

INGREDIENTI (per 4 persona)

- pesce prete
- gallinella
- scorfano
- tracina
- cappone
- sciarrano
- triglia
- Pesce San Pietro
- qualche cicala
- una gamba di sedano una cipolla bionda due carote
- prezzemolo
- aglio uno spicchio
- 4 filetto di acciuga
- 6 pomodori cuore di bue dei nostri orti molto maturi
- olio extra vergine Riviera Ligure DOP
- sale e pepe

### *Per la crosta*

- pasta all'olio
- farina Manitoba 250g
- 55 g olio Riviera Ligure DOP
- 6 g sale
- acqua qb
- salvia, rosmarino, timo, maggiorana tritati

Seguici su  
   
**@liguriagourmet**



Inquadra il QR-CODE per sapere  
se la tua dieta è mediterranea  
<https://medi-lite.com/>

Maggiori informazioni su:  
[www.ge.camcom.gov.it](http://www.ge.camcom.gov.it)