



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*

### Zupp

propone la

## *Pizza al cucchiaino*



Camera di Commercio  
Genova



#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 Zupp** propone "la pizza al cucchiaino di Zupp", un prodotto che contiene ingredienti tipici della tradizione ligure, primo fra tutti il pesto! .

Il pesto è forse l'alimento che più rappresenta la tradizione gastronomica ligure. La sua storia ha origine, infatti, da un'antica tradizione della Liguria, da sempre patria delle erbe aromatiche usate per insaporire i piatti poveri o per arricchire e decorare le grandi portate servite sulle tavole dei ceti più abbienti. Il pesto può far parte di una dieta salutare e sostenibile in quanto è una ricetta che valorizza l'impiego di ingredienti locali, come il Basilico Genovese DOP e l'Olio Extra Vergine di Oliva Riviera Ligure DOP, ma soprattutto per il suo forte legame con la tradizione del territorio ligure. È proprio a tale caratteristica che i modelli alimentari salutaris e sostenibili conferiscono particolare risalto. Il pesto non è però l'unico ingrediente di questa ricetta: è notevole la scelta di variare la tipologia dei pomodori in funzione della stagione, strategica non solo in termini di gusto (i prodotti di stagione sono generalmente più ricchi di sapore!), ma anche di sostenibilità ambientale. La stagionalità è infatti per i prodotti di origine vegetale uno degli attributi cruciali di sostenibilità.

Abbiamo poi il pane casereccio di recupero, che in assoluto è tra gli alimenti più sprecati a livello casalingo: inserirlo nella preparazione di ricette come questa contribuisce alla riduzione dello spreco alimentare, uno dei maggiori obiettivi dei modelli alimentari salutaris e sostenibili.

Il completamento con stracciatella e acciughe realizza in definitiva un piatto unico, sia dal punto di vista nutrizionale per la presenza di tutti i macronutrienti, che del gusto.

### *La pizza al cucchiaino di Zupp*

INGREDIENTI (per 4 persone)

- mezzo porro
- 1 kg pomodori freschi (tipologia a seconda della stagione)
- g 400 pane bianco (se del giorno prima un po' raffermo meglio)
- 100 g di stracciatella di burrata;
- 1 mazzo di basilico
- 4 noci di pesto con Basilico Genovese DOP
- 12 acciughe di Sicilia sott'olio extra vergine d'oliva
- olive nere taggiasche snocciolate,
- sale q.b.
- pepe q.b.
- una punta di cucchiaino da tè di peperoncino

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)