

## **“Olio&Vino” una serata menù speciale in 88 ristoranti della Liguria**

“A tavola con i prodotti di Liguria - serata dedicata ai sapori liguri”. Una cena dedicata alle eccellenze di olio e vini della Liguria. 88 ristoranti aderenti per una sinergia fra agricoltura e ristorazione. Il 6 agosto si terrà l’iniziativa ideata dall’assessore regionale all’Agricoltura, Stefano Mai. L’evento sarà realizzato in collaborazione con Camere di Commercio, Confcommercio, Confesercenti, Ais, Fisar, Assaggiatori dell’olio ligure, Enoteca Regionale della Liguria, Consorzio Olio Dop Riviera Ligure, Coldiretti e Confagricoltura. “Per favorire una maggiore sinergia tra il mondo della ristorazione e l’agricoltura regionale - spiega l’assessore Mai -. Ho pensato a una cena dove, attraverso i nostri professionisti, si potessero, non solo consigliare i migliori vini liguri da abbinare ai piatti ordinati, ma raccontare cosa c’è dentro e dietro una bottiglia. Spesso beviamo un ottimo vino senza però conoscerne le origini, la storia, la passione, il territorio rinchiusi in esso. Ogni nostro prodotto contiene un’infinità di informazioni che dobbiamo assolutamente conoscere per apprezzarlo ancora di più. La Liguria è terra di olio e vino. Vere eccellenze mondiali che dobbiamo valorizzare e far conoscere.”

“Portare a tavola la Liguria rappresenta di certo un aiuto concreto alle nostre imprese, ma, soprattutto, permette di suscitare delle emozioni che possono essere ancor meglio trasmesse da professionisti del gusto.”

“Voglio ringraziare tutti i soggetti aderenti, dalle Camere di commercio, alle associazioni di categoria, al Consorzio dell’olio ed Enoteca Regionale. E, ovviamente, tutti i ristoratori che hanno accolto molto favorevolmente questo progetto. Insieme siamo riusciti a organizzare una serata unica, mai vista in Liguria. Questo lavoro di squadra non deve andare perduto. Può rappresentare un primo passo per il futuro, in modo da fare ancora più sistema, valorizzando queste produzioni di eccellenza.” “Quello di giovedì 6 sarà un vero e proprio viaggio nelle nostre terre, raccolte dai nostri vini che saranno illustrati dai sommelier, e da una degustazione dei nostri olii. I partecipanti avranno la possibilità di essere affiancati da esperti che li accompagneranno nella scelta dei vini liguri migliori da abbinare ai piatti ordinati e nell’attesa che arrivino le pietanze, verrà proposta loro una degustazione di prodotti olivicoli”.



“Per chi deciderà di cenare con noi, sarà possibile assistere a un racconto di un intero mondo che sta dietro a questi prodotti magnifici. E, ovviamente, si potranno gustare squisitezze uniche. Quindi invito tutti a prenotare in uno degli oltre 88 ristoranti aderenti.” “Credo che questo progetto sia molto importante, per questo come Enoteca Regionale abbiamo aderito da subito. La Liguria può contare su una produzione che si attesta a quasi 5 milioni di bottiglie l'anno, suddivise in 8 denominazioni di origine controllata e di indicazione geografica protetta. Il connubio fra vino e agricoltura, sempre nell'ottica del territorio, è fondamentale. Per questo motivo abbiamo registrato un'adesione molto forte a questo progetto. Sono molto felice che si riesca a posare la prima pietra di un rapporto, speriamo duraturo e fruttuoso. Solo insieme si arriva lontano. Di tutto questo voglio ringraziare l'assessore Mai e tutti coloro che hanno aderito”, spiega Marco Rezzano, Presidente di Enoteca Regionale della Liguria. “In questa serata l'Olio Dop Riviera Ligure porta sulla tavola il sapore del territorio e il frutto del lavoro di tante imprese liguri. Così creiamo un senso di orgoglio comune sui punti di forza gastronomici della nostra regione, dando vita ad un sostegno reciproco tra le attività agricole e quelle della ristorazione da proseguire anche in futuro”, spiega Carlo Siffredi, Presidente del Consorzio Olio DOP Riviera Ligure.

“Abbiamo creduto fin dall'inizio a questo progetto dell'assessore Mai perché siamo convinti che iniziative come questa riescono a portare in primo piano le produzioni che identificano il nostro territorio e permettono ai consumatori liguri e ai turisti di conoscere la nostra millenaria cultura contadina e quella enogastronomica, apprezzata ormai a livello mondiale. Allo stesso tempo, grazie al coinvolgimento di diversi attori, possono permettere di rafforzare o creare nuove sinergie tra il mondo della produzione e quello della ristorazione locale. Scegliere prodotti a km0 sia al ristorante, sia per la propria tavola, fa bene al territorio, alla nostra salute e all'ambiente, ed è quindi importante sensibilizzare a compiere una scelta in tal senso: dietro ogni prodotto ligure c'è una storia fatta di imprenditori che si tramandano da generazioni i mestieri legati alla terra e al mare, persone che attraverso il loro lavoro, hanno custodito, inalterate fino a oggi, le nostre produzioni d'eccellenza, dall'olio extra vergine d'oliva ai vini fino alle eccellenze ottenute grazie alle numerose biodiversità presenti”, spiega Gianluca Boeri, Presidente di Coldiretti Liguria.

“Si tratta di un'iniziativa molto bella che ci consente di dare un aiuto importante al sistema horeca che in questo periodo sta subendo forti perdite. Il contraccolpo subito da ristoranti, alberghi e da tutto il sistema dell'accoglienza, sta avendo ora i suoi contraccolpi anche su questi settori. Olio e vino sono da sempre fortemente consumati da chi sceglie la nostra regione per le vacanze - spiega Luca De Michelis, Presidente di



Confagricoltura Liguria -. Auspico che eventi di questo tipo possano essere ripresi in futuro. È l'occasione per promuovere i nostri prodotti, sia verso i turisti, sia verso i liguri.”

“Come Ais Liguria siamo molto contenti di collaborare a questa iniziativa che valorizza il vino, l'olio e i produttori. Un'interessante sinergia tra istituzioni e associazioni di categoria, partecipiamo con un numero importante di sommelier del vino e dell'olio”, aggiunge Alex Molinari, Presidente di Ais Liguria.

“Diversi nostri colleghi - affermano Matteo Losio, Presidente Associazione Ristoranti Fepag-Confcommercio della provincia di Genova e Alessandro Cavo, Presidente FIPE Liguria e Fepag-Confcommercio della provincia di Genova - hanno aderito con entusiasmo a questa bella iniziativa lanciata dalla Regione Liguria. Riteniamo che questo evento possa costituire una buona occasione per dimostrare, ancora una volta, i pregi della cucina ligure e la professionalità e la fantasia dei nostri ristoratori.” “L'agricoltura e in particolar modo olio e vino, sono due eccellenze trainanti dell'economia ligure. Siamo molto contenti di aver aderito a questa iniziativa. Fa assaggiare olio e vino, combinarli nella maniera più adatta con i piatti che si andranno a mangiare, è il modo migliore per far scoprire l'unicità di questi prodotti. Iniziative come queste rappresentano un volano per tutte le imprese coinvolte, dai produttori, ai ristoratori, attivando l'intera filiera”, spiega Enrico Lupi, Presidente delle Camere di Commercio Riviera di Liguria - Imperia La Spezia Savona.

“La valorizzazione delle filiere, dalla produzione alla distribuzione e somministrazione, è una delle sfide fondamentali per vincere la competizione che si gioca sempre di più come territori e non come singole aziende o comparti. Ben venga dunque questa occasione di collaborazione sinergica per la valorizzazione delle eccellenze dei nostri vini e olii, sicuramente dobbiamo proseguire nel costruire progetti di promozione-commercializzazione delle nostre eccellenze e della nostra terra”, spiega Marco Benedetti, Presidente Confesercenti Liguria.

“Confcommercio Albenga plaude al matrimonio tra il prodotto e il servizio atti a promuovere il territorio. Auspica che molte altre iniziative vengano programmate per il futuro affinché possano consolidarsi con una logica di coinvolgimento. Che da questo terribile momento possa nascere più consapevolezza della nostra economia”, spiega Lorenza Giudice, Presidente Confcommercio Albenga.