



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Riunione della Giunta Camerale di lunedì 26 maggio 2025 - Ore 15.12

Presenti	Assenti		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sig. Luigi ATTANASIO	- Presidente
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sig. Alessandro CAVO	- Vicepresidente Vicario
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dott.ssa Paola NOLI	- Vicepresidente
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sig. Paolo CORSIGLIA	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Dott. Stefano MESSINA	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sig. Giovanni MONDINI	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dott. Felice NEGRI	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sig. Massimiliano SPIGNO	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dott. Massimiliano TUMIATI	- Presidente Revisori dei Conti
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dott. Gian Alberto MANGIANTE	- Revisore dei Conti
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Dott. Riccardo SCARPULLA	- Revisore dei Conti
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dott. Maurizio CAVIGLIA	- Segretario Generale

Assistono il Segretario Generale il Dirigente Vicario, Dott. Marco Razeto e la sig.ra Dina Alessandro. Partecipano alla riunione l'ing. Filippo Delle Piane, in qualità di Presidente della Consulta per le infrastrutture e l'urbanistica e il dott. Alessandro Pitto, in qualità di Presidente della Consulta per il settore marittimo, portuale e logistico.

N. 251 del 26.05.2025

OGGETTO: Tavolo di promozione: progetto *co-creation challenge* EXPO 2025 - OSAKA dal 15 al 17 giugno, in collaborazione con il CLP - Dottorato sostenibilità.

IL PRESIDENTE riferisce:

Il nostro Ente è stato invitato dalla FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, a collaborare, anche grazie al Dottorato sulla sostenibilità alimentare, promosso sempre dalla Camera di Commercio di Genova e gestito dal Centro Ligure per la Produttività con l'Università di Genova (DIMI) nel progetto di co-creazione, intitolato "*Culinary Harmony: Genoa and Kesennuma's Journey to Sustainable Food Systems and Vibrant Communities*" (Armonia culinaria: Il viaggio di Genova e Kesennuma verso sistemi alimentari sostenibili e comunità vivaci).

Tale attività è stata selezionata positivamente dal team di EXPO Osaka 2025 e rappresenterà il nostro territorio in occasione dell'EXPO mondiale e sarà anche uno strumento per promuovere a livello internazionale le attività del nostro Ente e il sistema "Genova Liguria Gourmet"; grazie anche al supporto delle competenze della nostra Azienda speciale WTC Genoa per i servizi di internazionalizzazione anche sinergici alle nostre azioni di valorizzazione per le filiere da noi certificate con il marchio "Genova Liguria Gourmet".

Il progetto, inoltre, rappresenta uno strumento di alta formazione, ideata "su misura" con il Centro Ligure per la Produttività, SINU e Università di Genova, che potrà essere un volano per divulgare le nostre attività di promozione "Genova Liguria Gourmet", in tale contesto scientifico di alto livello in ambito mondiale.

Il progetto mira anche a promuovere i principi da sempre valorizzati con il sistema "Genova Liguria Gourmet" e la SINU, dedicati alla divulgazione delle diete sane e comunità resilienti a Genova, in Italia, e a Kesennuma in Giappone, attraverso sistemi alimentari sostenibili radicati nella pesca, nell'agricoltura, nella cucina e nei servizi di ristorazione.

È stato avviato a marzo del 2024, grazie alla proposta della stessa FAO di congiungere l'attività di formazione che Camera di Commercio di Genova porta avanti per il circuito "Genova Liguria Gourmet" con CLP, Università di Genova e SINU per l'alimentazione sana e la sostenibilità, in sinergia con le attività nel medesimo

campo della città di Kesennuma in Giappone con le sue istituzioni di riferimento (Comune e Camera di Commercio di Kesennuma).

L'iniziativa congiunta è stata elaborata con il supporto della FAO ed è stato presentato per il bando *Co-Creation Challenges* di EXPO Osaka 2025 come buone pratiche nel campo della sostenibilità.

Il nostro progetto è stato ritenuto in linea con il tema di EXPO 2025 Osaka, "*Designing Future Society for Our Lives*", dalla Commissione di EXPO ed è stato pubblicato sul sito ufficiale dell'evento nella sezione *Co-Creation Challenge*, consentendo quindi di promuovere a livello internazionale le iniziative di Camera di Commercio di Genova per il sistema "Genova Liguria Gourmet" con Università di Genova e SINU per la sostenibilità alimentare, anche promosse dalla FAO.

Grazie a questa opportunità, il progetto di *Co-Creation* (il materiale è disponibile in consultazione presso la Segreteria Generale) è stato selezionato per essere esposto e presentato all'interno dello spazio dedicato alle attività TEAM EXPO intitolato "*Future Life Village*"; durante la settimana tematica "*Necessities of Life: food, Clothing and Shelter*" all'interno dell'EXPO Osaka da domenica 15 giugno a martedì 17 giugno 2025.

In questa sede, con il coinvolgimento del nostro Ente in particolare nelle prime due giornate (15 e 16 giugno), si avrà la possibilità di esporre e valorizzare il progetto ed il materiale informativo preparato con i partner ed al contempo animare lo spazio e realizzare un'attività interattiva con i visitatori dell'EXPO provenienti da tutto.

L'attività interattiva ideata sarà basata su un questionario *on-line*, preparato grazie all'Università di Genova, nell'ambito del Dottorato sostenibilità del CLP, che mira a valutare la presenza di pratiche sostenibili nel settore alimentare nelle città da cui provengono visitatori ed espositori. Lo scopo di questa attività è quello di creare un *network* internazionale sul tema affrontato e di analizzare i dati per esplorare la situazione a livello globale.

Per la partecipazione all'evento è necessaria una rappresentanza del nostro Ente sul posto, per consolidare il partenariato costituito ed anche per la promozione del progetto all'interno dell'EXPO, in collaborazione con l'Università di Genova e con i partner giapponesi coinvolti. Inoltre, si propone di supportare il CLP per la gestione dell'evento e la realizzazione di materiale divulgativo per il progetto, realizzato tramite il Dottorato sostenibilità, da esporre e distribuire nello spazio assegnato.

Per la realizzazione del progetto sopra descritto è stato stimato un budget di € 3.350,00 oltre IVA, che comprende sia le spese di missione per il personale camerale, quantificate in circa € 1.350,00 e di altre € 2.000,00 oltre IVA per l'attività di gestione organizzativa del CLP, in particolare dedicata alla redazione e stampa del materiale promozionale e divulgativo da distribuire nello stand, sia preparato che trasportato direttamente ad Osaka, grazie alla Dottoranda CLP-UNIGE.

Il RELATORE, vista l'opportunità per il nostro Ente di valorizzare il progetto avente valenza internazionale, riconosciuto dalla FAO e realizzato in collaborazione con il CLP grazie al Dottorato sostenibilità, la SINU, l'Università di Genova e il sistema "Genova Liguria Gourmet" nonché con i partner istituzionali giapponesi (Comune e Camera di Commercio di Kesennuma), propone di inserire l'iniziativa nel programma del Tavolo di Promozione 2025, nell'ambito del contributo annuale assegnato all'Azienda speciale WTC Genoa.

LA GIUNTA CAMERALE

Udita l'esposizione del RELATORE;

Considerato l'invito della FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, a partecipare ad EXPO Osaka 2025 con il Centro Ligure per la Produttività, l'Università di Genova (DIMI) e con i partner istituzionali giapponesi (Comune e Camera di Commercio di Kesennuma) presentando il progetto di co-creazione, selezionato dal team EXPO, intitolato "Culinary Harmony: Genoa and Kesennuma's Journey to Sustainable Food Systems and Vibrant Communities" (Armonia culinaria: Il viaggio di Genova e Kesennuma verso sistemi alimentari sostenibili e comunità vivaci);

Visto che il progetto illustrato in narrativa è stato ritenuto in linea con il tema di EXPO 2025 Osaka, "*Designing Future Society for Our Lives*", dalla Commissione di EXPO ed è stato pubblicato sul sito ufficiale dell'evento nella sezione *Co-Creation Challenge*, consentendo quindi di promuovere a livello internazionale le iniziative di Camera di Commercio di Genova per il sistema "Genova Liguria Gourmet", realizzate con l'Università di Genova e la SINU e rivolte allo studio atto per la certificazione della sostenibilità alimentare per il mondo della ristorazione, studio anche riconosciuto dalla FAO come "Modello Genova";

Valutata positivamente l'iniziativa per valorizzare il nostro Ente e le azioni di formazione "su misura" rivolte agli operatori del sistema "Genova Liguria Gourmet" nonché le eccellenze tipiche del nostro territorio, azioni ideate con il CLP, l'Università di Genova e la SINU;

Unanime,

d e l i b e r a

- di approvare la partecipazione del nostro Ente ad EXPO Osaka 2025 su invito della FAO, con il supporto del Centro Ligure per la Produttività (CLP), l'Università di Genova (DIMI), attraverso il Dottorato sostenibilità, e con i partner istituzionali giapponesi (Comune e Camera di Commercio di Kesennuma), presentando nell'apposito spazio espositivo il progetto di co-creazione vincitore del bando, intitolato "Culinary Harmony: Genoa and Kesennuma's Journey to Sustainable Food Systems and Vibrant Communities" (Armonia culinaria: Il viaggio di Genova e Kesennuma verso sistemi alimentari sostenibili e comunità vivaci);
- di prendere atto favorevolmente dell'inserimento dell'iniziativa nel programma 2025 del Tavolo di Promozione, nell'ambito del contributo annuale assegnato all'Azienda speciale WTC Genoa.

Il Presidente
f.to Sig. Luigi Attanasio

Il Segretario Generale
f.to Dott. Maurizio Caviglia



Per copia conforme ad uso amministrativo
Il DIRIGENTE VICARIO
Dott. Marco RAZETO