



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Riunione della Giunta Camerale di lunedì 27 ottobre 2025 - Ore 15.05

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Dott.ssa Paola NOLI	- Vicepresidente
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sig. Paolo CORSIGLIA	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dott. Stefano MESSINA	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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

(*) Il dott. Negri entra alle ore 15.13 durante la comunicazione n. 176C.

Assistono il Segretario Generale il Dirigente Vicario, Dott. Marco Razeto e la sig.ra Angela Modestini. Partecipa alla riunione il dott. Alessandro Pitto, in qualità di Presidente della Consulta per il settore marittimo, portuale e logistico.

N. 405 del 27.10.2025

OGGETTO: Centro Ligure per la Produttività - progetto "I quindici anni della Dieta Mediterranea, il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri", novembre - dicembre 2025 - CUP n. I38C25000980005

IL PRESIDENTE riferisce:

Con nota pervenuta in data 20/10/2025, il Centro Ligure per la Produttività (CLP) ha presentato al nostro Ente un progetto dedicato a "I quindici anni della Dieta Mediterranea, il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri", evento divulgativo dedicato alla valorizzazione della dieta mediterranea, degli operatori del marchio Genova Liguria Gourmet, in tutte le sue declinazioni: dalla ristorazione, al catering, alle caffetterie sino ai bartender, in sinergia con la valorizzazione delle nostre eccellenze produttive, come attuato nel 2023.

In particolare, il Centro Ligure per la Produttività propone in collaborazione con la Camera di Commercio di Genova, l'Università di Genova e la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), di invitare i Ristoratori e gli Operatori del Catering certificati Genova Liguria Gourmet ad aderire a una serie di eventi formativi, in preparazione al convegno dedicato alla celebrazione dei quindici anni della Dieta Mediterranea come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità da parte di UNESCO, nel giorno 12 dicembre 2025 presso la sede della Camera di Commercio di Genova.

L'evento trae ispirazione dal riconoscimento avvenuto il 16 novembre 2010 della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità da parte di UNESCO. L'UNESCO non ha riconosciuto la Dieta Mediterranea solo come regime alimentare, ma come stile di vita che include: conoscenze, abilità, pratiche e tradizioni legate ad agricoltura, pesca, allevamento, raccolta, produzione, conservazione e preparazione del cibo.

Il progetto formativo è dedicato ai Ristoratori e agli Operatori del Catering Genova Liguria Gourmet e prevede la valorizzazione della Dieta Mediterranea, analizzando la sua composizione in molecole bioattive, con particolare

riferimento ai piatti liguri. In tale ambito, saranno anche valorizzati i temi della Giornata Mondiale dell'Alimentazione - GMA 2025, che propone quest'anno il tema: "Mano nella mano per un'alimentazione e un futuro migliore".

I Ristoratori e gli Operatori del Catering Genova Liguria Gourmet saranno invitati a partecipare alla prima sessione formativa, che si terrà il 12 novembre presso il Dipartimento di Medicina Interna e Specialità Mediche dell'Università di Genova, e apprenderanno le basi per creare un menù di tre portate, che descrive al meglio la declinazione ligure della Dieta Mediterranea, utilizzando i prodotti del territorio ricchi di composti bioattivi benefici per la salute.

Inoltre, i Ristoratori e gli Operatori del Catering Genova Gourmet proseguiranno il loro percorso formativo, il giorno 26 novembre, presso l'istituto IPSEOA Marco Polo, in cui potranno approfondire le loro conoscenze sulle diverse declinazioni della Dieta Mediterranea e assistere all'intervento di un rappresentante della FAO in collegamento diretto da Roma.

Il CLP coordinerà l'organizzazione degli Operatori Genova Gourmet e li supporterà lungo tutto il percorso formativo insieme agli esperti di Università di Genova e SINU.

Il giorno 12 dicembre i Ristoratori e gli Operatori del Catering Genova Gourmet aderenti saranno invitati a presenziare ad un convegno specialistico e a preparare il menù di tre portate, che rappresenta la declinazione ligure della Dieta Mediterranea, progettato sulla base delle conoscenze acquisite durante la formazione.

Sarà quindi presentato l'Atlante dei piatti Genova Liguria Gourmet, studiati secondo i principi della Dieta Mediterranea e preparati dagli chef Genova Liguria Gourmet, che ne hanno studiato le caratteristiche nutrizionali e sostenibili, in collaborazione con l'Università e la SINU.

Tale progetto, visti i contenuti specifici dedicati alla promozione del comparto commercio del nostro territorio, potrebbe anche essere inserito nel piano promozionale di Regione Liguria ai sensi della L.R. n. 8/2000 per l'anno 2025, in quanto evento biennale focalizzato sui temi di promozione e di valorizzazione delle eccellenze produttive liguri, grazie al sistema Genova Liguria Gourmet.

Per la realizzazione delle attività progettuali sopra descritte, il Centro Ligure per la Produttività (CLP) propone

un'offerta economica di € 10.000,00 + IVA (€ 12.200,00) per il periodo sino a dicembre 2025.

Tanto si sottopone alla Giunta camerale per i provvedimenti che vorrà assumere in proposito.

LA GIUNTA CAMERALE

Udita l'esposizione del RELATORE;

Tenuto conto che l'iniziativa risponde a specifiche esigenze dell'Ente Camerale sul tema in oggetto, l'affidamento diretto a CLP trova legittimazione nel Regolamento per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture approvato dal Consiglio camerale con provvedimento n. 15/C del 16 dicembre 2019. Visto anche l'art. 50 comma 1 lett. b) del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 Codice dei Contratti Pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici (G.U. n. 77 del 31 marzo 2023) che prevede affidamento di servizi e forniture di importo inferiore a 140.000 Euro, mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici, in possesso di documentate esperienze pregresse idonee;

Dato atto che il Centro Ligure per la Produttività ha dimostrato di possedere professionalità, competenze ed esperienza per poter svolgere l'attività descritta in narrativa;

Visto che l'apposito sistema del CIPE - Comitato interministeriale per la Programmazione Economica ha assegnato al Progetto del Centro Ligure per la Produttività "I quindici anni della Dieta Mediterranea, il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri", per il periodo sino a dicembre 2025, il seguente CUP: I38C25000980005;

Visto l'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;

Verificato che dal 1° gennaio 2024 il portale di A.N.A.C. - Autorità Nazionale Anticorruzione non rilascia più i Codici identificativi gara - C.I.G.;

Dato atto che il suddetto codice, per l'affidamento sopra richiamato, sarà acquisito sul portale del M.E.P.A. - Mercato

Elettronico della Pubblica Amministrazione in fase di avvio della relativa trattativa diretta;

d e l i b e r a

- di approvare il progetto "I quindici anni della Dieta Mediterranea, il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri", per il periodo sino a dicembre 2025 - CUP: I38C25000980005 - presentato dal Centro Ligure per la Produttività C.L.P., C.F./P.IVA 00855600102, con sede in Via Gerolamo Boccoardo, 1 - 16121, Genova, per la spesa complessiva di € 10.000,00 + IVA, da liquidarsi previa presentazione di una relazione illustrativa dell'attività svolta;
- di avviare la trattativa diretta sul M.E.P.A. - Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, ex art. 50 comma 1 lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023, finalizzata all'affidamento diretto al Centro Ligure Produttività - C.L.P., Partita IVA/C.F. 00855600102, dell'incarico in oggetto, per un importo di € 10.000,00 + IVA (€ 12.200,00 IVA inclusa);
- di imputare l'onere complessivo pari a € 12.200,00 IVA compresa, sul conto 330000 "Interventi economici" al Centro di Costo DD01 "Settore Promozionale e Biblioteca";
- di nominare, ai sensi dell'art. 15 del Decreto Legislativo n. 36/2023, la Dott.ssa Monica Dellepiane, Responsabile Unico del Progetto e Direttore dell'esecuzione dei servizi;
- di demandare al Segretario Generale l'adozione degli atti conseguenti.

ALLEGATO

Il Segretario Generale
f.to Dott. Maurizio Caviglia

Il Presidente
f.to Sig. Luigi Attanasio



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



CENTRO LIGURE PER LA PRODUTTIVITA'

PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Genova, 17/10/2025

Spett.le
Camera di Commercio
Via Garibaldi 4
16124 Genova

Con la presente, si tramette la proposta di progetto: **“I quindici anni della dieta mediterranea e il sistema Genova Liguria Gourmet”**

La realizzazione del progetto prevede una tempistica che va da ottobre a dicembre 2025

Con i migliori saluti.



Sergio Carozzi
Consigliere Delegato CLP





CENTRO LIGURE PER LA PRODUTTIVITA'

PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

PROGETTO

I quindici anni della Dieta Mediterranea,

Il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri

Descrizione dell'iniziativa

Il Centro Ligure per la produttività si propone, con la presente, di supportare la Commercio di Commercio di Genova, nell'ambito dell'evento dedicato alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e produttive liguri per la convention AIS, come proseguo con cadenza biennale del progetto "***I quindici anni della dieta mediterranea e il sistema Genova Liguria Gourmet***", evento divulgativo dedicato alla valorizzazione della dieta mediterranea, degli operatori del marchio Genova Liguria Gourmet in tutte le sue declinazioni: dalla ristorazione, al catering, alle caffetterie sino ai bartender in sinergia con la valorizzazione delle nostre eccellenze produttive come attuato nel 2023.

In particolare il Centro Ligure per la Produttività (CLP) si propone in collaborazione con la Camera di Commercio di Genova, l'Università di Genova e la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), di invitare i Ristoratori e gli Operatori del Catering certificati Genova Liguria Gourmet a aderire a una serie di eventi formativi in preparazione al convegno dedicato alla celebrazione dei 15 anni della Dieta Mediterranea come **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità da parte di UNESCO** nel giorno **12 dicembre** presso la Camera di Commercio di Genova .

L'evento trae ispirazione dal riconoscimento avvenuto il 16 novembre 2010 della **Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità da parte di UNESCO**. L'UNESCO non ha riconosciuto la Dieta Mediterranea solo come regime alimentare, ma **come stile di vita** che include: conoscenze, abilità, pratiche e tradizioni legate ad agricoltura, pesca, allevamento, raccolta, produzione, conservazione e preparazione del cibo. Inoltre, simboli, eventi sociali legati al cibo: mangiare insieme, il rito dei pasti comunitari, feste, mercati locali, il rispetto per il territorio, per la biodiversità, per la stagionalità e la varietà dei prodotti locali. La Dieta Mediterranea è nota anche per i suoi effetti benefici sulla salute, non solo grazie alla composizione in macronutrienti ma anche alla ricchezza di **molecole bioattive** (polifenoli, carotenoidi, fitosteroli, acidi grassi omega-3, peptidi bioattivi, fibre fermentescibili e composti solforati) che hanno un ruolo fondamentale nella **prevenzione delle malattie croniche** cardiovascolari, metaboliche e neurodegenerative.

Il progetto formativo dal titolo "***I quindici anni della dieta mediterranea e il sistema Genova Liguria Gourmet***" dedicato ai **Ristoratori e agli Operatori del Catering certificati Genova Liguria Gourmet** prevedere la valorizzazione della **Dieta Mediterranea** analizzando la sua composizione in molecole bioattive, con particolare riferimento ai piatti liguri. Inoltre, in occasione della **Giornata Mondiale dell'Alimentazione** verranno presentate le declinazioni della Dieta Mediterranea nei vari Paesi collegandosi al tema "Mano nella mano per un'alimentazione e un futuro migliori".

16121 Genova – Via Boccardo 1 "Palazzo della Borsa Valori" – Tel. 010 55087207 – Fax 01055087230
C.F. e P.IVA 00855600102 – www.clpge.it – info@clpge.it





CENTRO LIGURE PER LA PRODUTTIVITA'

PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

I Ristoratori e gli Operatori del Catering certificati Genova Liguria Gourmet saranno invitati a partecipare alla prima sessione formativa, che si terrà il **12 novembre** presso il Dipartimento di Medicina Interna e Specialità Mediche dell'Università di Genova, dove apprenderanno le basi per creare un menù di 3 portate che descrive al meglio la declinazione ligure della Dieta Mediterranea utilizzando i prodotti del territorio ricchi di composti bioattivi benefici per la salute. Inoltre, i Ristoratori e gli Operatori del Catering certificati Genova Liguria Gourmet proseguiranno il loro percorso formativo il giorno **26 novembre** presso le aule messe a disposizione dall'IPSEOA Marco Polo, dove potranno approfondire le loro conoscenze sulle diverse declinazioni della Dieta Mediterranea e assistere all'intervento di un rappresentante della FAO in collegamento diretto da Roma.

Il CLP coordinerà l'organizzazione dei Ristoratori e degli Operatori del Catering e li supporterà lungo tutto il percorso formativo insieme agli esperti di Università di Genova e SINU.

Il giorno **12 dicembre** i Ristoratori e gli Operatori del Catering certificati Genova Liguria Gourmet che avranno partecipato alla formazione saranno invitati a partecipare al convegno e a preparare il menù di tre portate che rappresenta la declinazione ligure della Dieta Mediterranea, progettato sulla base delle conoscenze acquisite durante il corso, per i partecipanti del convegno.

È prevista l'adesione di circa 20/25 ristoratori.

Con questo intento, finalizzato a promuovere la sostenibilità alimentare e i valori della Dieta Mediterranea, il CLP con la Camera di Commercio di Genova, l'Università di Genova e la SINU propone le seguenti attività:

Novembre 2025: formazione all'Università di Genova in collaborazione con la facoltà di medicina – DIMI, Camera di Commercio di Genova, le scuole alberghiere, e la SINU, dedicate agli operatori Genova Liguria Gourmet della ristorazione e del catering.

- **12 Novembre** - aule Dipartimento di Medicina Interna e Specialità Mediche UNIGE
Prima sessione di formazione dedicata alle molecole della Dieta Mediterranea in relazione studio dell'Atlante dei piatti liguri volto alla realizzazione di un menù a tre portate che gli operatori Genova Gourmet presenteranno al convegno del 12 dicembre.
- **26 Novembre** – aule IPSEOA Marco Polo
Seconda sessione formativa dedicata alla celebrazione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione dal tema "Mano nella mano per un'alimentazione e un futuro migliori" ripercorrendo analogie e differenze nella declinazione della dieta nei paesi dell'area mediterranea. Inoltre, è previsto un intervento della FAO in collegamento da Roma.

12 dicembre 2025: Convegno

- **ore 9.30** – convegno dedicato alle celebrazioni dei 15 anni della dieta mediterranea, in collaborazione con il Camera di Commercio di Genova, l'Università di Genova e la Società

16121 Genova – Via Boccardo 1 "Palazzo della Borsa Valori" – Tel. 010 55087207 – Fax 01055087230
C.F. e P.IVA 00855600102 – www.clpge.it – info@clpge.it





CENTRO LIGURE PER LA PRODUTTIVITA'

PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Italiana di Nutrizione Umana (SINU), che si terrà in Camera di Commercio di Genova - Via Garibaldi 4 dalle ore 9.30 alle ore 13.30.

- **ore 13.30** – presentazione **dell'Atlante dei piatti Genova Liguria Gourmet**, studiati secondo i principi della Dieta Mediterranea e preparati dagli chef che ne hanno studiato le caratteristiche nutrizionali e sostenibili, in collaborazione con l'Università e la SINU.

Seguirà degustazione delle ricette dell'Atlante realizzate dagli operatori Genova Gourmet banqueting & catering ed i nostri ristoratori Genova Liguria Gourmet, appositamente formati.

Saranno anche valorizzati i prodotti certificati del nostro territorio dalle DOP-IGP liguri, i vini DOC-IGT liguri, gli Antichi ortaggi del Tigullio di stagione, Nocciole Misto Chiavari, I Prodotti tradizionali nelle differenti tipologie, nonché le Botteghe Storiche, i Locali di Tradizione, gli Artigiani in Liguria.

Obiettivi e risultati attesi:

- ✓ Formazione sulla sostenibilità alimentare degli operatori Genova Liguria Gourmet;
- ✓ Presentazione di un Atlante delle ricette Genova Liguria Gourmet valutate in ottica nutrizionale e sostenibile;
- ✓ Promozione delle imprese Genova Gourmet nelle sue declinazioni: i ristoratori, gli operatori Banqueting & Catering, le Caffetterie, I Prodotti, nonché le Botteghe Storiche, i Locali di Tradizione, gli Artigiani in Liguria, Antichi ortaggi del Tigullio e i Produttori Nocciole Misto Chiavari.

Offerta Economica

- ✓ Per la realizzazione del progetto esposto in narrativa, che prevede una tempistica che va da ottobre a dicembre 2025, il CLP richiede un budget complessivo pari a € 10.000,00 + IVA previa relazione illustrativa dell'attività svolta.

Genova 17 ottobre 2025



Sergio Carozzi
Consigliere Delegato CLP

16121 Genova – Via Boccanera 1 “Palazzo della Borsa Valori” – Tel. 010 55087207 – Fax 01055087230
C.F. e P.IVA 00855600102 – www.clpge.it – info@clpge.it

