



## CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Riunione della Giunta Camerale di lunedì 16 febbraio 2026 - Ore 15.08

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

\*\*\*

(\*) Il dott. Negri entra alle ore 15.22 prima della comunicazione n. 34c.

(\*\*) La dott.ssa Noli esce alle ore 16.10 prima della trattazione della delibera n. 78.

Assistono il Segretario Generale il Dirigente Vicario, Dott. Marco Razeto e la sig.ra Angela Modestini. Partecipa alla riunione l'ing. Filippo Delle Piane, in qualità di Presidente della Consulta per le infrastrutture e l'urbanistica.

OGGETTO: Tavolo di Promozione: Genova Gourmet Cup 2026.

Il PRESIDENTE riferisce:

L'Unione Regionali Cuochi Liguri, in data 10 febbraio 2026, ha richiesto al nostro Ente di sostenere, mediante contributo e concessione del patrocinio, la prima edizione della Genova Gourmet Cup 2026, concorso gastronomico rivolto agli studenti degli Istituti Alberghieri e dei Centri di Formazione Professionale di Genova e Provincia.

L'iniziativa trae origine da un percorso condiviso con il nostro Ente già avviato in occasione della Festa Nazionale del Cuoco, svoltasi a Genova dal 10 al 14 ottobre 2025, durante la quale si è deciso di trasformare il Trofeo "Miglior Allievo" della Federazione Italiana Cuochi Liguria in una competizione strutturata, finalizzata a costituire una vetrina formativa e divulgativa dei prodotti a marchio "Genova Gourmet", con particolare attenzione all'utilizzo delle tipicità locali.

Nel periodo compreso tra ottobre 2025 e febbraio 2026 si sono svolte le selezioni eliminatorie presso gli Istituti Alberghieri e i Centri di Formazione Professionale del territorio, durante le quali gli studenti partecipanti hanno realizzato ricette originali, tradizionali e innovative, utilizzando ingredienti rappresentativi dell'identità gastronomica locale. In tale contesto, i membri dell'Unione Cuochi Liguri hanno svolto un ruolo attivo di accompagnamento e sensibilizzazione, promuovendo la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti a marchio "Genova Gourmet".

La finale della competizione, svoltasi recentemente, ha visto la vittoria di un piatto che ha valorizzato in modo significativo le eccellenze del territorio, attraverso l'impiego di ingredienti quali le Nocciole Misto Chiavari, la Prescinsêua, il Basilico genovese D.O.P. e l'olio Riviera Ligure D.O.P.

L'alunna vincitrice, iscritta all'Accademia del Turismo di Lavagna, rappresenterà la Liguria alla finale nazionale dei Campionati Italiani della Cucina Italiana, in programma a Rimini dal 15 al 17 febbraio, manifestazione di rilievo europeo che costituisce un'importante occasione di promozione dei prodotti liguri presso un pubblico qualificato di studenti e professionisti del settore.

Nell'ambito dell'iniziativa, l'Istituto di Lavagna si è inoltre aggiudicato il Trofeo Genova Gourmet Cup, realizzato grazie al coinvolgimento delle imprese a marchio "Artigiani In Liguria", opera artistica rappresentativa delle molteplici eccellenze dell'agroalimentare di Genova e Provincia. Il trofeo

sarà custodito annualmente presso la scuola vincitrice e rimesso in palio nelle edizioni successive, contribuendo a dare continuità e riconoscibilità all'iniziativa.

Ulteriore obiettivo della competizione è quello di promuovere, durante le fasi di preparazione, momenti di formazione e informazione rivolti agli allievi e ai docenti, finalizzati a diffondere la conoscenza del valore identitario e delle opportunità offerte dall'utilizzo dei prodotti a marchio territoriale.

Il RELATORE, considerato che l'iniziativa risulta coerente con le finalità istituzionali dell'Ente e con gli obiettivi di promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio, nonché valutata positivamente l'opportunità di valorizzare il marchio "Genova Gourmet" e "Artigiani In Liguria" in un contesto di elevato rilievo nazionale e internazionale, propone di inserire l'iniziativa nel programma del Tavolo di Promozione 2026, nell'ambito del contributo annuale assegnato all'Azienda speciale WTC Genoa.

#### LA GIUNTA CAMERALE

Udita l'esposizione del RELATORE;

Vista la richiesta, presentata al nostro Ente dall'Unione Regionali Cuochi Liguri, di sostenere, mediante contributo e concessione del patrocinio, la prima edizione della Genova Gourmet Cup 2026, concorso gastronomico rivolto agli studenti degli Istituti Alberghieri e dei Centri di Formazione Professionale di Genova e Provincia;

Considerato altresì che l'iniziativa trae origine da un percorso condiviso con il nostro Ente già avviato in occasione della Festa Nazionale del Cuoco, durante la quale si è deciso di trasformare il Trofeo "Miglior Allievo" della Federazione Italiana Cuochi Liguria in una competizione strutturata, finalizzata a costituire una vetrina formativa e divulgativa dei prodotti a marchio "Genova Gourmet", con particolare attenzione all'utilizzo delle tipicità locali;

Considerato che l'iniziativa rappresenta un'importante occasione di promozione dei prodotti a marchio territoriale e un contesto di particolare rilievo per la valorizzazione del sistema "Genova Gourmet" e del marchio "Artigiani In Liguria";

Valutata positivamente l'iniziativa, pienamente coerente con le finalità della Camera di Commercio e con gli obiettivi di promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio;

Unanime,

d e l i b e r a

- di concedere il patrocinio dell'Ente Camerale alla prima edizione della Genova Gourmet Cup 2026;
- di prendere atto favorevolmente dell'inserimento dell'iniziativa nel programma 2026 del Tavolo di Promozione, nell'ambito del contributo annuale assegnato all'Azienda speciale WTC Genoa.

ALLEGATO

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

Genova 8 Febbraio 2026

Spettabile:

Camera di Commercio di Genova

Oggetto: Richiesta contributo e patrocinio Genova Gourmet Cup

Con la presente siamo a richiedere il sostegno con contributo e il patrocinio per la prima edizione della Genova Gourmet Cup 2026.

Il premio "nasce" di concerto con il Vostro ente durante la Festa Nazionale del Cuoco svoltasi a Genova dal 10 al 14 Ottobre 2025, si decide di trasformare il Trofeo Miglior Allievo della Federazione Italiana Cuochi Liguria, in una vera e propria vetrina formativa e divulgativa dei prodotti a marchio Genova Gourmet con un concorso gastronomico che ha nel suo obiettivo quello di utilizzare il più possibile le tipicità locali.

Dal mese di Ottobre 2025 al mese di Febbraio 2026, si sono svolte le gare eliminatorie in tutti gli Istituti Alberghieri e Centri di Formazione Professionale di Genova e Provincia dove gli alunni hanno creato ricette originali, tradizionali ma anche innovative, compito dei membri dell'Unione Cuochi Liguri è stato anche il farsi promotori degli ingredienti che caratterizzano "l'idea" Genova Gourmet.

Durante la finale svoltasi pochi giorni fa il piatto vincitore aveva tutte le caratteristiche con ingredienti come: Le nocciole misto Chiavari, la Prescinsoa, il basilico genovese d.o.p. e l'olio riviera Ligure d.o.p.

L'alunna vincitrice è una studentessa dell'Accademia del Turismo di Lavagna e rappresenterà nella finale nazionale di Rimini dal 15 al 17 Febbraio, nell'ambito dei Campionati Italiani della Cucina Italiana, ovvero la più grande ed importante gara culinaria per professionisti ed aspiranti d'Europa, occasione anche per far conoscere i prodotti liguri ai tanti studenti e cuochi che arrivano da ogni parte d'Italia e non solo.

La scuola di Lavagna si è anche aggiudicata il Trofeo Genova Gourmet Cup, un vero e proprio capolavoro artistico creato dagli artigiani in Liguria che rappresenta le tante sfaccettature dell'Agroalimentare di Genova e Provincia, il trofeo ogni anno sarà custodito presso la scuola vincitrice che poi lo rimetterà in palio per l'anno seguente.



cf 90059950098



Altro obiettivo che vorremmo centrare insieme al Vostro ente e quello di formare e informare durante l'avvicinamento alla competizione, gli allievi e gli insegnanti del valore e dell'opportunità che offre l'utilizzo dei prodotti a marchio per poter creare una cucina sempre più identitaria.

Certi di una Vostra proficua collaborazione porgo Cordiali Saluti

Unione Regionale Cuochi Liguri

Il Presidente

Alessandro Dentone

