

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Riunione della Giunta Camerale di lunedì 30 marzo 2026 - Ore 15.22

Presenti	Assenti		
<input type="checkbox"/> *	<input type="checkbox"/>	Sig. Luigi ATTANASIO	- Presidente
<input type="checkbox"/> *	<input type="checkbox"/>	Dott.ssa Barbara BANCHERO	
<input type="checkbox"/> *	<input type="checkbox"/>	Sig.ra Maria Ornella CARAMELLA	
<input type="checkbox"/> *	<input type="checkbox"/>	Sig. Alessandro CAVO	
<input type="checkbox"/> *	<input type="checkbox"/>	Sig. Paolo CORSIGLIA	
<input type="checkbox"/> *	<input type="checkbox"/>	Ing. Fabrizio FERRARI	
<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 15.30 durante la trattazione della delibera n. 120.

(**) Il dott. Caviglia lascia la riunione per la durata della trattazione della delibera n.146. Svolge le funzioni di Segretario della riunione, a norma dell'art. 22 c. 2 del regolamento di Giunta, il dott. Razeto.

N. 127 del 30.03.2026

OGGETTO: Centro Ligure per la Produttività - progetto "Dieta Mediterranea - Le Ricette della Cucina Ligure: tradizione e scienza nel piatto con Genova Liguria Gourmet (Compendio della Cucina Ligure)", aprile-novembre 2026 - CUP: I38C26000050005.

IL PRESIDENTE riferisce:

Con nota pervenuta in data 25.03.2026, il Centro Ligure per la Produttività (CLP) ha presentato al nostro Ente un progetto (allegato), dedicato alla "Dieta Mediterranea - Le Ricette della Cucina Ligure: tradizione e scienza nel piatto con Genova Liguria Gourmet (Compendio della Cucina Ligure)", progetto formativo in continuità con l'attività 2025 "I quindici anni della Dieta Mediterranea, il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri", rivolto ai Ristoratori e agli Operatori del Catering Genova Gourmet, che porterà alla realizzazione del "Compendio della Cucina Ligure".

Il Compendio sarà un'appendice dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri, sintesi ragionata delle ricette della tradizione e arricchita da informazioni di carattere scientifico.

Il progetto si focalizzerà sulla creazione di un secondo prodotto editoriale che andrà ad arricchire l'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri, fornendo le ricette dei piatti corredate da informazioni e curiosità di carattere scientifico riguardanti la presenza di molecole bioattive, le modificazioni chimiche delle trasformazioni e il rischio correlato agli allergeni. Il "Compendio della Cucina Ligure" verrà realizzato con la collaborazione dell'Università di Genova e con il supporto dei Ristoratori e Operatori Banqueting & Catering "Genova Gourmet" appositamente formati dagli esperti dell'Università di Genova e della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Il progetto formativo si inaugurerà con un evento dedicato all'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri, il quale verrà ufficialmente presentato nella sua versione completa alla stampa e agli operatori coinvolti.

A seguire, sarà avviata l'attività di formazione per gli operatori Genova Gourmet curata dal CLP, che si articolerà in differenti fasi di seguito illustrate:

- Attività di formazione dedicata alle conseguenze positive e negative causate dalle modificazioni chimiche che avvengono durante le trasformazioni delle preparazioni alimentari;
- Attività di formazione dedicata ad esplorare il potenziale delle molecole bioattive presenti negli ingredienti chiave della cucina ligure, nella regolazione dell'espressione genica e i possibili effetti benefici sulla salute;
- Attività formativa sugli allergeni, le implicazioni per il consumatore e le strategie per mitigarne l'attività.

A conclusione del progetto sarà presentato il Compendio della Cucina ligure.

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.

Tale progetto, visti i contenuti specifici dedicati alla promozione del comparto commercio del nostro territorio, sarà anche proposto come lo scorso anno, tra le iniziative nel piano promozionale di Regione Liguria, di cui alla L.R. n. 8/2000 per l'anno 2026.

Per la realizzazione delle attività progettuali sopra descritte, il Centro Ligure per la Produttività (CLP) propone un'offerta economica di € 20.000,00 + IVA (€ 24.400,00), suddivisi in due tranche di attività da € 10.000,00 + IVA (prima fase fino a luglio 2026 e seconda fase fino a novembre 2026) previa presentazione di relazioni illustrative dell'attività svolta.

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;

Considerato 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 "Dieta Mediterranea - Le Ricette della Cucina Ligure: tradizione e scienza nel piatto con Genova Liguria Gourmet (Compendio della Cucina Ligure)", il seguente CUP: I38C26000050005;

Unanime,

d e l i b e r a

- di approvare il progetto "Dieta Mediterranea - Le Ricette della Cucina Ligure: tradizione e scienza nel piatto con Genova Liguria Gourmet (Compendio della Cucina Ligure)", presentato dal Centro Ligure per la Produttività C.L.P., C.F./P.IVA 00855600102, con sede in Via Gerolamo Boccardo, 1 - 16121, Genova, per la spesa complessiva di € 20.000,00 + IVA - CUP: I38C26000050005;

- di imputare l'onere complessivo pari a € 24.400,00 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;

- di demandare al Segretario Generale l'adozione degli atti conseguenti.

Il Presidente

f.to Sig. Luigi Attanasio

ALLEGATO

Il Segretario Generale
f.to Dott. Maurizio Caviglia



CENTRO LIGURE PER LA PRODUTTIVITA'

PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Genova, 25/03/2026

Spett.le
Camera di Commercio
Via Garibaldi 4
16124 Genova

Con la presente, si trasmette la proposta di progetto: **“Dieta Mediterranea - Le Ricette della Cucina Ligure: tradizione e scienza nel piatto con Genova Liguria Gourmet (Compendio della Cucina Ligure)”**

Il progetto si svolgerà nel periodo dal 1° aprile al 30 novembre 2026

Cordiali Saluti



Sergio Carozzi
Consigliere Delegato CLP



Progetto

Dieta Mediterranea

Le Ricette della Cucina Ligure: tradizione e scienza nel piatto con Genova Liguria Gourmet (Compendio della Cucina Ligure)

Il Centro Ligure per la Produttività (CLP) con la Camera di Commercio di Genova e l'Università di Genova propone un progetto formativo in continuità con l'attività 2025 "I quindici anni della Dieta Mediterranea, il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri", rivolto ai Ristoratori e agli Operatori del Catering Genova Gourmet, che porterà alla realizzazione del Compendio della Cucina Ligure, un'appendice dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri, sintesi ragionata delle ricette della tradizione e arricchita da informazioni di carattere scientifico.

La popolazione ligure rappresenta solo il 2,6% della popolazione italiana e si distingue per un elevato tasso di longevità. La tradizione gastronomica peculiare svolge un ruolo chiave nel mantenimento della salute dei liguri; profondamente radicata nel territorio, è caratterizzata dall'impiego abituale dell'olio extravergine d'oliva e da un consumo abbondante di verdure e pesce azzurro.

La cucina ligure si può definire una declinazione autentica della dieta mediterranea, oggi riconosciuta come elemento fondamentale nella prevenzione delle malattie croniche quali diabete, ipertensione e arteriosclerosi, ed esempio di sostenibilità.

Al di là della composizione in macronutrienti, che è già stata analizzata nell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri, la cucina ligure è ricca di ingredienti ad elevato potenziale biologico grazie alla prevalenza di materie prime di origine vegetale e all'impiego di prodotti locali freschi e di stagione minimamente trasformati nelle preparazioni.

Il progetto si focalizzerà sulla creazione di un secondo prodotto editoriale che andrà ad arricchire l'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri, fornendo le ricette dei piatti corredate da informazioni e curiosità di carattere scientifico riguardanti la presenza di molecole bioattive, le modificazioni chimiche delle trasformazioni e il rischio correlato agli allergeni. Il Compendio della Cucina Ligure verrà realizzato con la collaborazione degli dell'Università di Genova e con il supporto Ristoratori e agli Operatori del Catering Genova Gourmet appositamente formati.



In continuità con il progetto di formazione 2025, gli Operatori Genova Gourmet saranno invitati all'evento di presentazione ufficiale e restituzione dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri, e sarà contestualmente realizzato un evento dedicato alla stampa.

Il progetto formativo si articolerà in differenti fasi dedicate agli Operatori Genova Gourmet nelle varie declinazioni, di seguito illustrate:

- La prima fase formativa approfondirà le conseguenze positive e negative causate dalle modificazioni chimiche che avvengono durante le trasformazioni delle preparazioni alimentari (es. cottura).
- La seconda fase formativa esplorerà il potenziale delle molecole bioattive presenti negli ingredienti chiave della cucina ligure nella regolazione dell'espressione genica e i possibili effetti benefici sulla salute.
- La terza fase formativa tratterà il tema degli allergeni, le implicazioni per il consumatore e le strategie per mitigarne l'attività.

L'ultima attività progettuale sarà dedicata alla presentazione del Compendio della Cucina ligure.

Periodo di svolgimento

Dal 1° aprile al 30 novembre 2026

Offerta Economica

Per la realizzazione del progetto esposto in narrativa, che prevede una tempistica che va da aprile a novembre 2026, il CLP richiede un budget complessivo pari a € 20.000,00 + IVA, suddiviso in due tranche da € 10.000,00 (luglio e novembre) previa presentazione di relazione illustrativa dell'attività svolta.

Genova 25 marzo 2026



Sergio Carozzi
Consigliere Delegato CLP