

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI GENOVA

Riunione della Giunta Camerale di lunedì 20 luglio 2026 - Ore 15.05

Presenti	Assenti		
☐ *	☐	Sig. Luigi ATTANASIO	- Presidente
☐ *	☐	Dott.ssa Barbara BANCHERO	
☐ *	☐	Sig.ra Maria Ornella CARAMELLA	
☐ *	☐	Sig. Alessandro CAVO	
☐ *	☐	Sig. Paolo CORSIGLIA	
☐	☐ *	Ing. Fabrizio FERRARI	
☐ *	☐	Dott. Felice NEGRI	
☐ *	☐	Sig. Massimiliano SPIGNO	
☐ *	☐	Dott. Massimiliano TUMIATI	- Presidente Revisori dei Conti
☐ *	☐	Dott. Gian Alberto MANGIANTE	- Revisore dei Conti
☐ *	☐	Dott. Riccardo SCARPULLA	- Revisore dei Conti
☐ *	☐	Dott. Maurizio CAVIGLIA	- Segretario Generale

Assistono il Segretario Generale il Dirigente Vicario, dott. Marco Razeto e la sig.ra Angela Modestini. Partecipano alla riunione il dott. Stefano Messina, in qualità di Presidente della Consulta per il settore marittimo, portuale e logistico e il sig. Matteo Moretti, in qualità di rappresentante del Tavolo della Piccola Impresa.

N. 313 del 20.07.2026

OGGETTO: Centro Ligure per la Produttività - progetto "Genova Liguria Gourmet nei FAO Foods Lab a Roma per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione", 16 ottobre 2026
- CUP n. I38C26000490005

IL PRESIDENTE riferisce:

In data 13.07.2026, il Centro Ligure per la Produttività (CLP) ha presentato al nostro Ente un progetto intitolato "Genova Liguria Gourmet nei FAO Foods Labs a Roma per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione" (allegato) - 16 ottobre 2026.

Il nostro Ente con il Centro Ligure per la Produttività (CLP), l'Università di Genova - DIMI (Medicina), la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e i ristoratori Genova Liguria Gourmet sono stati invitati dalla FAO a presentare le buone pratiche di sostenibilità del sistema alimentare genovese in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, il 16 ottobre 2026, a seguito del riconoscimento del "Modello Genova", presentato ad EXPO 2025 Osaka.

Nel contesto dell'iniziativa "World Food Forum Flagship week 2026", sarà presentato l'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri, che è stato realizzato dalla Camera di Commercio di Genova tramite il CLP, l'Università di Genova, la SINU e l'Istituto Alberghiero Marco Polo, dedicato alla creazione di uno strumento didattico personalizzato per gli operatori del sistema Genova Liguria Gourmet, fornendo uno strumento di differenziazione per l'offerta ristorativa a marchio "Genova Liguria Gourmet".

L'evento si svolgerà nella sede FAO di Roma, il 16 ottobre 2026, proprio in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2026, e saranno coinvolti, oltre al nostro Ente e al Centro Ligure per la Produttività, l'Università di Genova, la SINU, i ristoranti Genova Liguria Gourmet e il Preside dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Marco Polo" di Genova.

Il programma dell'evento, della durata di due ore, sarà articolato in due momenti divulgativi: durante la prima parte dell'evento di valenza scientifico - accademica, si terrà la presentazione dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri con il coinvolgimento di partner internazionali con cui si è lavorato con la FAO e la seconda parte sarà dedicata a dimostrazioni di cucina Ligure a cura dei ristoratori presenti Genova Liguria Gourmet, che realizzeranno piatti tratti dall'Atlante.

Per la realizzazione delle attività progettuali sopra descritte, il Centro Ligure per la Produttività (CLP) propone un'offerta progettuale di € 5.000,00 + IVA (€ 6.100,00) comprendente la gestione e l'organizzazione dell'evento, il noleggio dello spazio e delle attrezzature da cucina all'interno del Food Lab FAO, trasporto dei partners e degli chefs Genova Liguria Gourmet presenti, rimborso dimostrazione di cucina e per i prodotti Genova Gourmet, realizzazione e stampa materiale promozionale dedicato.

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 "Genova Liguria Gourmet nei FAO Foods Lab a Roma per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione", del 16 dicembre 2026, il seguente CUP: I38C26000490005;

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;

Considerato il prestigioso invito ricevuto dalla FAO a presentare le buone pratiche di sostenibilità del sistema alimentare genovese in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, in virtù del riconoscimento ottenuto dal "Modello Genova", già valorizzato nell'ambito di EXPO 2025 Osaka;

Considerata l'importante opportunità di presentare, in un contesto di alto profilo internazionale, l'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri, realizzato dalla Camera di Commercio di Genova attraverso il Centro Ligure per la Produttività (CLP), in collaborazione con l'Università di Genova, la SINU e l'Istituto Alberghiero Marco Polo, quale strumento didattico innovativo destinato agli operatori del sistema Genova Liguria Gourmet e finalizzato alla valorizzazione e alla differenziazione dell'offerta ristorativa contraddistinta dal marchio "Genova Liguria Gourmet";

d e l i b e r a

- di approvare il progetto "Genova Liguria Gourmet nei FAO Foods Lab a Roma per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione", del 16 dicembre 2026 - CUP: I38C26000490005- 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 € 5.000,00 + 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 € 5.000,00 + IVA (€ 6.100,00 IVA inclusa);

- di imputare l'onere complessivo pari a € 6.100,00 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, 10/07/2026

Spett.le
Camera di Commercio
Via Garibaldi 4
16124 Genova

Con la presente, si trasmette la proposta di progetto: **“Genova Liguria Gourmet nei FAO Foods Lab a Roma per la Giornata Mondiale dell’Alimentazione”**.

Il progetto si svolgerà nel periodo dal 21 luglio al 21 ottobre 2026.

Cordiali Saluti



Sergio Carozzi
Consigliere Delegato CLP



Camera di Commercio
Genova



Progetto: "Genova Liguria Gourmet nei FAO Foods Lab a Roma per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione".

Evento: 16 ottobre 2026, sede FAO - Roma

A seguito del riconoscimento del Modello Genova su scala internazionale ad EXPO 2025 Osaka, il Centro Ligure per la Produttività (CLP) con la Camera di Commercio di Genova, l'Università di Genova e la Società Italiana di Nutrizione Umana, insieme ai ristoratori Genova Liguria Gourmet, sono stati invitati dalla Food and Agriculture Organization of the United Nations a presentare le buone pratiche di sostenibilità del sistema alimentare genovese durante la celebrazione della Giornata Mondiale dell'alimentazione 2026 alla sede della FAO a Roma.

Nel contesto dell'iniziativa "World Food Forum Flagship week 2026", che riunisce giovani, scienziati e investitori per promuovere l'innovazione, e gli investimenti sostenibili nella trasformazione dei sistemi agroalimentari, sarà presentato ***l'Atlante Alimentare dei Prodotti Liguri*** che è stato realizzato dalla Camera di Commercio di Genova tramite il CLP, l'Università di Genova e la Società Italiana di Nutrizione Umana, valorizzando contestualmente il sistema Genova Liguria Gourmet.

La presentazione si svolgerà nella sede della di Roma della FAO durante la giornata più importante dell'evento, ovvero durante la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2026 (16 ottobre), in cui saranno presenti ospiti di rilievo a livello internazionale e accademico.

La presentazione della durata di 2 ore (13:00-15:00) sarà articolata in due fasi:

1. Prima ora: presentazione dell'***Atlante Alimentare dei Piatti Liguri*** e interazioni con altri partner internazionali che stanno realizzando progetti simili basati sullo sviluppo sostenibile come la città di Cartagena ed eventuale la città di Kesennuma come avvenuto ad Expo Osaka 2025.
2. Seconda ora: interamente dedicata alle dimostrazioni di cucina dei nostri chef Genova Gourmet aderenti alle pratiche di sostenibilità. Saranno coinvolti 4 chef che attueranno una dimostrazione di piatti tratti dall'Atlante.

Partner presenti: Camera di Commercio di Genova, CLP, Università di Genova - DIMI, SINU, chefs Genova Gourmet, Preside dell'IPSEOA Marco Polo.

Budget progetto: Euro 5.000 + IVA comprendente la gestione e l'organizzazione dell'evento, il noleggio dello spazio e delle attrezzature da cucina all'interno del Food Lab FAO, trasporto dei partners e degli chefs Genova Liguria Gourmet, rimborso dimostrazione di cucina dei prodotti Genova Gourmet, realizzazione e stampa materiale promozionale.