

The Jean Monnet Chair **LAURA**
vaLuation of natural Assets and services and the eUropean gReen deAl

La Liguria nel Piatto: una "spinta gentile" verso la transizione ecologica al ristorante

*Presso il Dipartimento di Economia dell'Università di Genova, nell'ambito delle attività della **Cattedra Jean Monnet "LAURA"**, sarà presentato il primo rapporto sull'esperimento *La Liguria nel Piatto*, una indagine sulle scelte dei clienti della ristorazione di qualità della Provincia di Genova e sugli strumenti che possono incoraggiarli verso comportamenti che proteggono la biodiversità e il territorio. Il programma completo sarà pubblicato sul sito <https://laura.jeanmonnet.unige.it/>.*

L'ambiente rurale della Liguria è stato modellato nel corso dei secoli dall'attività umana. I suoi ecosistemi agro-pastorali, dai terrazzamenti delle "fasce" ai pascoli alpini e appenninici, sono un fragile connubio di natura e trasformazioni antropiche che si può conservare nel tempo solo in presenza di un costante lavoro della popolazione insediata in quei territori. Quando la cura del territorio si interrompe, essi vengono rapidamente coperti dalla boscaglia, privandoci del loro prezioso valore di paesaggio culturale e di serbatoio di biodiversità.

I progetti **Interreg Alcotra–Biodiv'ALP** e **Marittimo-Cambio Via**, finanziati dall'Unione Europea e coordinati da **Regione Liguria**, hanno dimostrato che i pascoli e le praterie della montagna ligure producono benefici preziosi per la popolazione e sono potenzialmente in grado di ripagare la propria conservazione.

Da qui nasce *La Liguria nel piatto*, un progetto disegnato dal Dipartimento di Economia dell'**Università di Genova** e costruito grazie alla collaborazione di **Camera di Commercio di Genova**, **Circuito Liguria Gourmet**, e **Istituto Alberghiero Marco Polo**. Sotto la regia di Regione Liguria, queste istituzioni hanno messo alla prova le proprie idee e competenze per contribuire alla conservazione dei pascoli della montagna ligure studiando le scelte dei consumatori quando cenano nei ristoranti del nostro territorio.

La Liguria nel Piatto è, in primo luogo, un **esperimento gastronomico** andato in scena per la prima volta in otto ristoranti del circuito Liguria Gourmet, e con l'aiuto degli studenti dell'Istituto Marco Polo, nelle date del 16 e del 23 Marzo 2023. Il tutto con la complicità dei prodotti di eccellenza di due realtà della produzione casearia del Parco del Beigua: **Azienda Agricola Lavagé** e **Agriturismo Monterosso**.

Quale è il contributo più importante che un pascolo di montagna può dare ad un piatto, secondo l'opinione dei consumatori? Come cambiano le ordinazioni se questi contributi sono descritti accanto ai piatti sul menu? Serve ed è possibile personalizzare le informazioni presentate ai consumatori per facilitarne la lettura?

Dalla risposta a queste domande prende spunto il disegno di una strategia sofisticata e flessibile per accompagnare i consumatori verso una scelta libera, consapevole e saporita di adesione alla transizione ecologica. In questa strategia, il mondo della ristorazione di qualità è la "casa" per le piccole produzioni del territorio, il canale di distribuzione che può valorizzarle e preservare la loro funzione ecologica.

Mercoledì 24 maggio, 9:00-13:00
Dipartimento di Economia, Via Vivaldi 5, Genova