

GENOVA: ACCORDO IMPORTANTE PER I PESCATORI

## Protocollo di intesa tra Gal Fish e cuochi “Valorizzare la cucina”

Il presidente Enrico Lupi

### IMPERIA

Fine settimana interessante per la Liguria e le sue eccellenze, pilastri portanti della dieta Mediterranea. Dopo il meeting di Rimini basato sull'importanza della sana e corretta alimentazione, fiore all'occhiello del territorio Ligure ed in particolare dell'imperiese grazie alla produzione dell'olio extravergine Cultivar Taggiasca, arriva da Genova l'ufficialità della firma del protocollo di intesa tra Gal Fish e l'unione regionale Cuochi della Liguria. Enrico Lupi, presidente e della Camera di Commercio Riviera di Liguria e del Gal Fish.: «Alla firma – dichiara – devono seguire contenuti e azioni concrete. Valorizzare la cucina, ma anche tutto ciò che vi è dietro, ovvero, nel caso specifico, i pescatori. Un comparto di cui si parla troppo poco. Professionisti che con fatica, quotidiana-

mente, garantiscono la materia prima, poi trasformata con professionalità dai nostri cuochi. Un binomio che va sostenuto e valorizzato, a partire dal consumo del cosiddetto pesce povero e dalla promozione capillare rivolta al consumatore». Sulla candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale Unesco, Lupi non ha dubbi sul potenziale della Liguria, forte dei suoi primati: «A Rimini, in occasione del convegno sulla dieta Mediterranea alla presenza del professore Pier Luigi Petrillo, titolare cattedra Unesco presso l'università Unitelma Sapienza di Roma e professore alla Luiss Guido Carli di Roma, si è discusso sulla candidatura della cucina italiana nel prestigioso patrimonio mondiale. I risultati saranno resi noti a dicembre. La Liguria ha ottime possibilità per distinguersi nel panorama italiano». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

