

Dietro il prodotto, l'ambiente!

Quanta natura sta alla base del gusto dei prodotti migliori?

Quanta tradizione occorre per un prodotto di qualità?

E quanto saper fare?

Per le cose buone di tutti i giorni, quanta biodiversità occorre?

Ogni prodotto racchiude in sé la storia di un territorio, i suoi aspetti più intimi e preziosi, ricchezze naturali e valori identitari che lo rendono unico: è nella differenza che la natura dà il meglio di sé. Nel nostro quotidiano, nell'uso e consumo di cibi e oggetti possiamo trovare il vero significato di biodiversità: non un concetto scientifico per pochi, non un tema etico, ma un concreto patrimonio comune, una risorsa viva fondamentale per l'uomo, un bene da gestire, promuovere, utilizzare in modo attivo e consapevole. Formaggio, miele, acciughe salate, olio, artigianato... i prodotti semplici e genuini della tradizione ligure legano il sapiente lavoro dell'uomo alla qualità naturale dell'ambiente e alla sua trasformazione, cura e protezione.

La tutela e la manutenzione dell'ambiente diventano così non temi a se stanti ma elementi intrinseci di un processo di gestione e di valorizzazione del territorio.



Da valore ambientale a identità ed economia del territorio

biodiversità
ricchezza di Liguria

Biodiversità: un'opportunità

La salvaguardia della Biodiversità è tema controverso e dibattuto, che vede spesso prescrizioni dell'Unione Europea, indicazioni dei tecnici, politiche di difesa e di sviluppo dell'entroterra, operatori in conflitto tra loro.

Indispensabile il dialogo ma occorrono norme e modi di gestire condivisi su cui costruire la consapevolezza del bene e valorizzazione della risorsa, a partire dal territorio stesso, dagli aspetti naturali di pregio riconosciuti dalla comunità, attraverso la riscoperta dei valori identitari che legano le persone ai luoghi, per far crescere un processo di valorizzazione del bene ambientale, di riscoperta delle pratiche tradizionali rilette in chiave moderna, di supporto al sistema economico e sociale dell'entroterra, di gestione integrata del territorio, di salvaguardia dei beni più preziosi e fragili.

Perché proteggere l'ambiente e la biodiversità non significa non fare, ma al contrario agire e impegnarsi a mantenere gli equilibri, valorizzare le risorse attraverso le persone che vivono sul territorio e che possono sviluppare un modello sociale ed economico proprio facendo della Biodiversità la ricchezza della nostra regione.



La sedia Chiavarina: la magia della faggeta Robusta, leggerissima, elastica la sedia chiavarina è il risultato del felice connubio tra risorse del territorio e lavoro artigianale.

Generazioni di artigiani esperti, gestione sostenibile del patrimonio forestale, ricchezza delle faggete millenarie locali, capacità di individuare già nella pianta in bosco il tipo di prodotto che potrà generare, gioielli dell'artigianato artistico mondiale.

Perché per una sedia di qualità ci vuole il legno di primissima scelta.



Il gusto della biodiversità

Mar Ligure e arco Alpino, macchia mediterranea e pascoli, boschi di abeti e faggi, castagni e lecci qui si nasconde un'elevata biodiversità che lascia la memoria nei prodotti che ogni giorno assaporiamo, odoriamo, vediamo e tocchiamo. Filiere gestite in maniera consapevole, ambienti produttivi integri e sostenibili, metodi tradizionali permettono di scoprire antichi sapori, una maggiore integrazione con il territorio e partecipano a preservare la biodiversità e un'elevata qualità ambientale. **Dal connubio tra qualità ambientale, identità territoriale e tradizione locale nascono i prodotti migliori.**



La mucca "cabannina": sobria ma ricca

In perfetta armonia con questi pascoli magri si è nel tempo selezionata una razza bovina frugale e sostenibile, capace di vivere all'aperto e trovarvi il giusto nutrimento. La mucca "cabannina" mantiene la biodiversità dei pascoli e produce latte di qualità, certo in minor quantità delle colleghe da foraggio di pianura, ma prezioso per la produzione di formaggi pregiati.

Perché per un formaggio gustoso ci vuole un pascolo ricco di aromi.

Dalla tradizione nuove filiere produttive per preservare l'ambiente

Metodi tradizionali e rispettosi dei delicati equilibri dell'ambiente, ostinati nella ricerca della qualità dei prodotti. In passato il forte legame con il territorio, il rispetto per l'ambiente e una accorta gestione delle sue risorse hanno permesso nel tempo di mantenere sistemi naturali sani e di qualità. Oggi il recupero e la rilettura contemporanea delle attività tradizionali sono strumenti per conservare il bene ambientale e la conservazione dell'ecosistema locale, e stanno alla base di nuova occupazione, di benessere sociale e culturale delle comunità locali. **Produzioni che abbracciano le tradizioni portano memoria dell'antico legame tra uomo e natura con il sapore genuino e unico, proprio di quel territorio.**



L'olio extravergine d'oliva ligure: la fatica dell'ulivo e della macchia mediterranea

Sovrano indiscusso della tavola, l'olio d'oliva è il simbolo del forte legame tra uomo e natura. Da secoli in Liguria la cultura dell'olivo è testimonianza di un gestione attenta del territorio. I ripidi versanti affacciati sul mare, modellati da muretti a secco, rappresentano un elemento identitario, ma anche uno strumento importante per prevenire il dissesto idrogeologico.

Perché ogni goccia d'olio ha il gusto della tradizione e il profumo della macchia mediterranea.



Il miele a marchio di qualità: la dolcezza delle fioriture dei prati

Delicati, fruttati e floreali, forti, amari, mille gusti per mille fiori; tanti sono i mieli, tanti i fiori e le piante per produrli.

Api operose non bastano, un ambiente sano, un territorio caratterizzato da un'alta varietà di ambienti naturali, una produzione secondo tecniche tradizionali e sostenibili sono gli ingredienti per un miele di qualità.

Perché per un cucchiaino di buon miele ci vogliono davvero mille fiori.



Nelle acque dolci del nostro entroterra: si fa presto a dire **trotta!**

La pesca nelle acque interne è un'attività alquanto popolare, che attrae molti amatori. Purtroppo una gestione poco attenta, la forte pressione e l'introduzione di specie estranee, hanno determinato l'impoverimento di fiumi e laghi. La reintroduzione della trota fario, indigena, è oggi un'opportunità per il recupero delle attività tradizionali sportive/ricreative ecologicamente sostenibili e per potenziare l'offerta gastronomico-ambientale del territorio. Perché i prodotti migliori sono quelli propri del territorio.



La tonnarella e la mugginara di Punta Chiappa: il variegato frutto della pesca in mare

La tonnarella e la mugginara rappresentano due metodi antichi sostenibili e selettivi, che favoriscono la tutela delle popolazioni ittiche e la conservazione dei fondali. Attività fortemente intrecciate a cultura, tradizione e gastronomia del territorio. Uno strumento per preservare l'ambiente nella sua qualità, tipicità, bellezza.

Perché il pesce scelto oggi cambia il tuo domani.