

**Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP**

Sal. Santa Caterina 50R - Genova

**www.basilicogenovese.it**

010 5601152

**info@basilicogenovese.it**

***l’essenza di una terra***

*Genova, Maggio 2022*

**Basilico Genovese DOP, l’essenza di una terra**

**Il Basilico Genovese DOP è l’ingrediente che consacra la tipicità e il successo del pesto in tutto il mondo:** un prodotto davvero “superbo” e l’autentica coltura simbolo della Liguria. La suatenerezza e il suo aroma inconfondibilesono caratteri di tipicità dovuti sia al territorio d’origine sia alla coltivazione tradizionale, come è stato scientificamente dimostrato: per questo **è un prodotto certificato dalla DOP, con il fine di garantirne l’identità e l’unicità e distinguerlo** dalle produzioni non tradizionali o provenienti da altre zone meno vocate. **La denominazione “Basilico Genovese” è, infatti, riservata al prodotto DOP**: il resto è solamente “Basilico” .

Le peculiarità del Basilico Genovese dipendono da elementi ambientali, che sono la zona e il suolo di coltivazione: è infatti **coltivato sul versante a mare della Liguria e su terreno naturale**; vi sono poi **elementi umani** che risiedono nella **coltivazione tradizionale** maturata da un secolo in Liguria.

Gli elementi di unicità del Basilico Genovese DOP sono sanciti nel **disciplinare di produzione** e evidenti nell’etichetta che riporta l'azienda produttrice con una **rintracciabilità totale garantita dai controlli ufficia**li approvati dal Mi.P.A.A.F.T. La coltivazione ha **due indirizzi produttivi**: per il consumo fresco viene coltivato tutto l’anno in serra e raccolto a mano estirpando le piantine intere, che sono confezionate, complete di radici, nei tipici “bouquet; per la trasformazione industriale viene coltivato per lo più all’aperto in estate, raccogliendo a sfalcio solo la parte apicale della pianta, la più tenera e profumata: in questo modo anche nella lavorazione industriale si parte da un prodotto di alta qualità, riconoscibile nella lista ingredienti e spesso anche nel fronte etichetta.

**Il Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP**, riconosciuto nel 2008 su incarico del Ministero delle politiche agricole, è composto dai produttori di Basilico Genovese DOP, e svolge funzioni di:

* + **promozione e valorizzazione sul mercato** attraverso la diffusione del marchio e delle caratteristiche peculiari del prodotto DOP nei confronti di consumatori e commercianti promuovendo il miglioramento qualitativo delle produzioni,
	+ **tutela dell’identità del prodotto e difesa da frodi e messaggi ingannevoli** attraverso la sensibilizzazione dei produttori per mantenere inalterate le caratteristiche tradizionali del prodotto e svolgendo compiti consultivi sul prodotto e sulla sua regolamentazione, collaborando l’ICRQF per la salvaguardia della DOP da abusi, concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni tutelate e altri comportamenti vietati.

|  |
| --- |
| **Superficie investita nell’areale (versante tirrenico della Liguria)**: 212 ettari - **produttori:** n. 58 **Produzione 2021 per la trasformazione industriale:** 55.000 quintali *(+ 10% sul 2020)***Produzione 2021 in serra per il mercato fresco:** 960.000 bouquet *(+ 7% sul 2020)***Aziende alimentari autorizzate all’uso del marchio e dicitura “*con Basilico Genovese DOP*”:** n**.** 132 |

Sul **sito istituzionale** [**www.basilicogenovese.it**](http://www.basilicogenovese.it) sono presenti tutti gli approfondimenti e le aziende agricole che producono Basilico Genovese D.O.P., sia per il mercato fresco che atto alla trasformazione industriale. Inoltre, il **nuovo portale di *edutainment* del Consorzio www.tuttipazziper.basilicogenovese.it** offre contenuti digitali, video e interattivi.