



Comunicato stampa

## Genova per Voi

**un nuovo progetto di Food Marketing/una nuova piattaforma web  
che promuove la cultura del cibo sano e slow, a base di prodotti liguri**

Dall'amore per la propria terra - la Liguria - e dopo anni di ricerca sulle ricche tradizioni gastronomiche e artigianali, Francesca Carmi e Maurizio Bertasi (pittrice lei, uomo marketing lui, buongustai entrambi), fondano **Genova Per Voi**, inedito progetto di Food Marketing pensato per coloro che desiderano avvicinarsi alla cultura ligure, pur abitando lontano da questa terra, a partire dai suoi inconfondibili sapori.

*Genovapervoi.it* è una piattaforma che si propone di offrire agli amanti del buon cibo e del buon vino i prodotti più tipici della Liguria. I prodotti selezionati si collocano, tutti, ai più alti livelli qualitativi disponibili sul mercato, la vendita si realizza in rete ed è indirizzata prevalentemente ai privati. L'offerta centrata sugli alimentari apre ampi spazi all'artigianato di tradizione.

Per quanto riguarda la proposta alimentare si va dalla pasta ripiena e liscia, fresca e secca ai sughi freschi e no; agli oli e alle conserve di mare e di terra; ai salumi passando attraverso i vini fino ai dolci.

Per i prodotti freschi sono previste spedizioni settimanali; le caratteristiche organolettiche dei cibi, nelle 24 ore dall'imballo alla consegna, si conservano come in frigorifero grazie all'utilizzo di contenitori isotermitici e di Green Ice (ghiaccio per alimenti in buste).

Per l'artigianato le spedizioni vengono effettuate più volte alla settimana. Per l'artigiano di tradizione, GPV propone ceramiche, tessile (mezzeri), saponi all'olio d'oliva; a breve abbigliamento (magliette e cappelli della marineria genovese) e ottoni (ottoneria nautica di fusione).

Oltre ai singoli prodotti, il sito [www.genovapervoi.it](http://www.genovapervoi.it) propone diversi PACCHETTI a costi più che ragionevoli: i "pacchetti assaggio", ideati per i curiosi, coloro che avvicinano per la prima volta i sapori liguri e vogliono testare diverse proposte; "pacchetti promozionali", che ciclicamente vengono presentati nell'arco di tutto l'anno, i "pacchetti speciali", studiati in occasione di ricorrenze particolari oppure legati alle proposte stagionali e, a breve, "tavolata ligure" proposte complete dall'antipasto al dolce da preparare, per se e per gli amici, in pochi minuti ai fornelli.

Oltre alla vendita online, GPV diffonde e promuove, attraverso la rete, la CULTURA ENO-GASTRONOMICA locale sana e sfiziosa: il sito [www.genovapervoi.it](http://www.genovapervoi.it) infatti contempla anche una ricca sezione con informazioni utili sia agli addetti ai lavori che alle persone appassionate di buona cucina. Dalle rubriche che segnalano sagre e feste, allo spazio dedicato alle ricette, dalla sezione dove si segnalano i luoghi dove mangiar ligure in Italia fino all'area "con chi lavoriamo", dove è possibile trovare le schede dettagliate di ogni partner in rete con *Genovapervoi*.

*“A differenza di quanto molti pensano, la Liguria è una terra poco conosciuta. \_ raccontano Francesca e Maurizio, ideatori di Genova per Voi \_ Genova e la Liguria si intuiscono solo se ci si spinge dentro ai caruggi dove il sole non arriva mai o si arranca per le creuze fin sui monti. La gente ligure è abituata da millenni a fare fatica fra sassi, salite e scale che sembra portino in paradiso e non ha mai amato parlar tanto di sé e della sua terra.*

*Noi vogliamo raccontarvi questa terra, la nostra terra, attraverso i suoi "manufatti" alimentari e non, vogliamo portarvi le cose più buone e più belle che è difficile trovare lontano da qui. Vogliamo condurvi a scoprire questa terra, come si fa con un ospite forestiero, che si conduce nei posti migliori ad assaggiare i piatti più gustosi , lontano dai percorsi noti ai più*

*Genova, come ha sempre fatto, nasconde e conserva i suoi tesori. Forse è proprio per questo che il suo Centro Storico è il più grande d'Europa e che ancora qui si respira la tradizione, negli antichi Palazzi dei Rolli, nei negozi lì da sempre, nei fondi dove lavorano gli artigiani, fra gli ulivi che ci regalano quelle olive così piccole e così gustose... Molti non sanno che qui è stato inventato il sapone? Savon (Marsiglia è così vicina) è stato chiamato così dai francesi perché veniva da Savona. O pochi sanno che nel 1200 a Genova si produceva la pasta secca, ben prima che Marco Polo rimanesse incantato dagli spaghetti cinesi.*

*In quanto a tradizione, la cucina ligure, cucina povera di terra e di mare non è seconda a nessuna. I ravioli genovesi, con poca carne e tanta verdura, pare siano stati cucinati la prima volta a Gavi Ligure in onore di Carlo Magno, e la focaccia di Recco è nata quando le donne scappavano sui monti per fuggire ai Saraceni e cucinavano sulle "ciappe" (lastre di pietra posate su un falò) quel che avevano: farina, olio e formaggio fresco ottenuto barattando con i pastori i prodotti del mare. E che dire dei testaroli, tipici del levante e dell'alta Toscana, la cui origine risale all'epoca romana e sono il più antico tipo di pastasciutta.*

Su [www.genovapervoi.it](http://www.genovapervoi.it) c'è sempre una parte di Liguria da scoprire. “

Genova, 13 febbraio 2014

UFFICIO STAMPA  
Laboratorio delle Parole di Francesca Rossini  
[notizie@laboratoriodelleparole.it](mailto:notizie@laboratoriodelleparole.it)  
335 5411331 \_ 392 9222152

[www.genovapervoi.it](http://www.genovapervoi.it)