



“Liguria Gourmet” è un marchio collettivo geografico, promosso congiuntamente dalla Regione Liguria e dalle Camere di Commercio, per le imprese della ristorazione ligure che promuovono la **cucina tipica tradizionale** attraverso menù composti da ricette locali e piatti dell’enogastronomia regionale e che promuovono l’offerta di vini e di oli d’oliva liguri a denominazione di origine riconosciuta.

Il marchio è rilasciato dalla Camera di Commercio ai ristoranti che si impegneranno ad applicare le disposizioni del [regolamento d'uso](#) che è garanzia di origine e qualità della proposta del menù, presentata al cliente, attraverso piatti realizzati secondo le ricette dell'antica tradizione genovese e preparati con i prodotti certificati del territorio.

I ristoranti aderenti invitano i clienti a riscoprire le ricette locali, creando un connubio perfetto tra gli ingredienti di "Qualità" del territorio e in particolare:

- **prodotti a marchio comunitario:** olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP, "Basilico Genovese" DOP, "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" IGP)
- **prodotti tutelati con marchio collettivo geografico**
- **vini certificati liguri**, in particolare quelli della provincia di Savona ("Riviera ligure di Ponente" DOC, e "Colline Savonesi" IGT).

I Ristoranti certificati devono offrire, nel loro menù quotidiano, piatti tratti dall'[elenco dei piatti tradizionali](#) , predisposto dalla Camera di Commercio e [vini DOC liguri](#) , con particolare riguardo a quelli della provincia di Savona.

Per richiedere il marchio "Liguria Gourmet" è sufficiente che i ristoranti interessati compilino e trasmettano alla Camera di Commercio il [modello "Richiesta di licenza d'uso del marchio](#) collettivo geografico.