QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATO NEL 1824

Conserva i tuoi frutti aumenta il valore
GRUPPO BANCA CARIGE

CORRIERE MERCANTILE

CarigeRendiOltre
GRUPPO BANCA CARIGE

www.corrieremercantile.it

1824 - 2014 190 anni

VENDUTO IN ABBINAMENTO CON "LA STAMPA" A € 1,30
CON "IL CALCIO DEI GIOVANI" A € 1,60

POSTE ITALIANE SPED. IN A.P. D.L. 353/2003 (CONV. L. 46/2004) ART. 1 C. 1, DCB GENOVA

EDIZIONE DI GENOVA

Anno 191 - N. 76
Domenica 30 Marzo 2014

❖ MARTEDÌ SCIOPERO

Sulla vertenza Piaggio Aero Genova e Finale si spaccano

SERVIZIO A PAGINA 5

❖ RINUNCIA ALL'EUROPA

Francesca Balzani è pronta per succedere a Burlando

SERVIZIO A PAGINA 6

❖ A PALAZZO DUCALE

Alfonsina, ottantasette anni vince i Mondiali di pesto

SERVIZIO A PAGINA 13

Cdp pronta ad accelerare per non perdere il momento favorevole

Fincantieri in Borsa, rush finale

Tempini: «Abbiamo ricevuto manifestazioni interessanti» Bono: «Pronti dal 2006»

«Oggi ci sono condizioni favorevoli sul mercato, abbiamo ricevuto manifestazioni di interesse importanti per Fincantieri, cercheremo di muoverci il più celermente possibile» dice l'amministratore delegato di Cassa depositi e prestiti, l'azionista di Fincantieri, Gorno Tempini a proposito della quotazione in Borsa di Fincantieri. E l'a.d. del gruppo, Giuseppe Bono, ripete che l'azienda è pronta, fin dal 2006. Tempini e Bono hanno parlato a margine della cerimonia di varo, alla Fincantieri di Riva Trigoso, della quarta fregata multiruolo "Carabiniere", alla quale è intervenuta anche Roberta Pinotti, ministro della Difesa. La nave è stata battezzata "Carabiniere" per celebrare i duecento anni dell'Arma.

SERVIZI A PAGINA 5

Rush finale per l'ingresso in Borsa di Fincantieri

SPORT

AL FERRARIS

Sampdoria-Fiorentina Mihajlovic come Disney «Sogniamo ancora»

SERVIZI ALLE PAGINE 25, 26 E 27

BENTEGODI, ORE 15

Genoa a Verona Gasperini carica «Forza, vinciamo»

SERVIZI ALLE PAGINE 28 E 29

ALBARO ❖ REGOLAMENTO DI CONTI ALL'ORIGINE DELLA LITE

Quattordicenne picchiato Arrestato l'aggressore

Non una folle aggressione perché non aveva sigarette, ma un regolamento di conti. Perché il quattordicenne assalito aveva "rubato" per alcuni minuti lo scooter della fidanzatina del picchiatore. Risolto il giallo sul pestaggio avvenuto il 15 marzo fra via Dodecaneso e piazza Da Vinci, ad Albaro. A chiudere le indagini i poliziotti della squadra mobile. Nei guai un ventenne della zona, ora gli arresti domiciliari.

SERVIZIO A PAGINA 9

❖ DISSERVIZI E PROMESSE MANCATE

Principe e Brignole, lavori in grave ritardo

SERVIZI ALLE PAGINE 2 E 3

ALL'INTERNO

IL GIALLO
Ragazza morta a Maiorca: sarà riesumato il cadavere
A PAGINA 7

VALBISAGNO
Cede un parapetto di via di Creto Disagi e traffico ridotto nella strada provinciale
A PAGINA 9

MAXI PATTUGLIONE
Città setacciata dalla polizia: arresti e denunce Chiusi due locali molesti
A PAGINA 9

BAIA DEGLI ANGELI PALESTRA
Corso Italia, 19 r • Tel. 010 31.42.47
ANNUALE € 199 TUTTO COMPRESO
CARDIO FITNESS • PESI • CORPO LIBERO
ATTREZZATURA TECHOGYM • LIFE FITNESS
SAUNA • BAGNO TURCO
EMPIRE PALESTRA
Via Fieschi, 63 r • Tel. 010 58.66.71
ANNUALE € 199 TUTTO COMPRESO
PRESENTANDO QUESTO

Il Lotto

Sabato 29 marzo 2014

BARI	23	2	34	65	12
CAGLIARI	3	8	88	48	36
FIRENZE	44	77	9	38	8
GENOVA	43	53	16	82	64
MILANO	78	20	35	30	44
NAPOLI	39	36	50	75	51
PALERMO	90	2	53	57	7
ROMA	66	52	1	8	49
TORINO	87	45	76	28	38
VENEZIA	8	84	10	87	43
NAZIONALE	62	40	4	50	67

OPERATORE PROFESSIONALE IN ORO
AUTORIZZATO DALLA BANCA D'ITALIA
AURUM 1962 S.P.A.
COMPRIAMO

UN CENTINAIO DI CONCORRENTI IN ARRIVO DA OGNI PARTE DEL PIANETA

La regina del pesto

Alfonsina Trucco, 87 anni, si aggiudica il campionato mondiale a Palazzo Ducale

Alla fine ce l'ha fatta, Alfonsina Trucco, campionessa del mondo di Pesto al Mortaio 2014. 87 anni portati con la grazia dei genovesi di vallata e la testarda coerenza di chi non si è mai arresa di fronte alle sconfitte. Attendeva questo giorno dal 2007, in silenzio, dopo 5 partecipazioni e ben 3 finali, consapevole che prima o poi sarebbe arrivata l'ora del riscatto. Quell'ora è scattata alle 16,37 di ieri, quando Bruno Pizzul ha pronunciato il suo nome, in un Palazzo Ducale in bilico tra lo studio di Masterchef e uno stadio di calcio. Un trionfo che arriva da molto lontano, se è vero che - come narra la leggenda - lo stesso Garibaldi assaggiò il pesto preparato con l'antico mortaio della famiglia Trucco. Lo stesso in cui Alfonsina ieri ha preparato la salsa verde più buona del mondo. A certificarlo una giuria formata da 30 giudici, tra ristoratori, degustatori, giornalisti enogastronomici e food blogger provenienti da 5 paesi diversi.

Quella leggenda su Garibaldi

«Dedico il premio a mio figlio»

«Il pesto è la mia vita - ha confessato a fine gara la Trucco, spaesata per il clamore della folla, a caccia di una foto o di una stretta di mano - Cucino tutti i piatti della cucina genovese, ma nulla mi viene altrettanto bene. Non mi aspettavo di vincere. Per indole, parto sempre pessimista, ma mi sono accorta, guardando le facce dei giudici durante l'assaggio, che questa poteva essere la volta buona. Una dedica? A mio figlio, senza dubbio. È l'unica persona che mi è rimasta».

Dopo avere superato con facilità le qualificazioni del mattino, al pomeriggio Alfonsina ha sbaragliato la concorrenza di altri 9 finalisti. Medaglia d'argento ad Angelo Vanagolli, sul gradino più basso del podio Candida Grosso, in un'edizione che parla tutto al femminile, dopo tre edizioni di dominio degli uomini. Prima ancora di "pestare" il basilico, la Trucco aveva già ottenuto un altro piccolo record: con i suoi 87 anni, è, infatti, anche la concorrente più anziana tra i 100 che si sono sfidati all'ultimo colpo di pestello, per succedere al campione uscente, l'italo-tedesco Sergio Muto, quest'anno nelle vesti di giurato. Sono arrivati da ogni parte del pianeta, dalla Serbia al Canada, dalla Francia alla Norvegia, dalla Svizzera alla Spagna, alla Germania. E, per la prima volta, il Mondiale di Pesto ha ospitato i rappresentanti di Finlandia, Svezia e Irlanda del Nord, vittoriosi nelle gare eliminatorie del proprio paese. Attorno a un mortaio ruotano volti, gioie, delusioni e grandi storie. Come quella di John Chiozza - cognome italianissimo, accento e baffi da cowboy - che ha scelto di trasferire la riunione di famiglia da Richmond a Genova, la terra dei suoi avi. E pazienza se i pinoli non sono ben amalgamati al basilico e il pecorino "esce troppo". Il buon John se ne torna in California con la targa riservata al partecipante che arriva da più lontano (9.500 chilometri), complice la defezione last minute della "collega" giapponese. L'ennesima conferma di un campionato sempre più internazionale, le cui ricadute economiche sul territorio hanno superato abbondantemente il milione di euro, in termini di turismo, tam tam mediatico e prenotazioni alberghiere. Eppure, per assaggiare il miglior pesto al mondo non c'è bisogno di andare troppo lontano. Basta fare un salto a Montoggio, in località Tre Fontane, all'antica Trattoria Rosin, lo storico ristorante dove da 150 anni la famiglia Trucco porta avanti la tradizione gastronomica genovese. Da oggi il Pestello d'oro - il trofeo riservato al vincitore - fa bella mostra di sé all'ingresso del locale, mentre il paese si prepara a salutare la celebre compaesana con una grande festa in piazza. Più di 2000 persone hanno partecipato alla grande kermesse del gusto, in una giornata che era cominciata con l'inno ufficiale del Campionato, cantato per l'occasione dai baby cantanti del coro Lollipop, e la gara riservata ai bambini. E, a giudicare dai risultati, il futuro del pesto, più che verde, è roseo.

Il "cowboy" John Chiozza

Sul podio Vanagolli e Grosso

LORENZO TOSA

CURIOSITÀ

LA "TELECRONACA" DI BRUNO PIZZUL

Chissà cosa avrà pensato, Bruno Pizzul, mentre, grembiule rosso in vita e sguardo impenetrabile, assisteva alla sfida dei 10 finalisti. Lui che di Mondiali ne sa qualcosa, avendone commentati la bellezza di dodici, di cui 9 di calcio e 3 di pesto. Buongustaio doc, eccellente gourmet, dal 2010 il giornalista friulano è la voce ufficiale del Pesto Championship. Il tono e l'inconfondibile ritmo cadenzato sono rimasti gli stessi di quando teneva milioni di italiani incollati al televisore, di fronte alle partite della Nazionale. Nella sua carriera ha un unico cruccio: non aver mai "vinto" un campionato del mondo da telecronista. «Col pesto è tutta un'altra storia - racconta - Qui vincono tutti, e vince, soprattutto, la città che, grazie a questa manifestazione, promuove sempre di più il proprio marchio nel mondo».

Mortaio e pestello, ecco le uniche due "armi" in mano ai concorrenti del Campionato del mondo di Pesto. Con questi due "utensili" e i prodotti della ricetta tradizionale, i cento concorrenti in gara si sono sfidati ieri a Palazzo Ducale

TANTI SPETTATORI E 30 GIUDICI

A certificare la vittoria di Alfonsina Trucco, ieri pomeriggio a Palazzo Ducale, per la nuova edizione del Campionato del mondo di pesto al mortaio, c'era una giuria formata da trenta persone, fra ristoratori, degustatori, giornalisti enogastronomici e food blogger provenienti da cinque paesi diversi del mondo. Folta anche la folla di spettatori che ha assistito alla gara e che ha fatto il tifo per i concorrenti. Una manifestazione ben riuscita e che si conferma sempre molto amata.