

## “Mortaio Genovese Duemila10”

15 maggio 2010 al Parco del Basilico di Prà fra gli studenti dell'istituto Nino Bergese

Citiamo la nota apparsa sul depliant che illustrava ufficialmente la gara:

“La gara, promossa dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Genova e Organizzata dal Parco del Basilico, dall'IPSSAR Nino Bergese e dal Consorzio del Pesto Genovese, è rivolta agli allievi più promettenti dell'Istituto Alberghiero Nino Bergese di Genova.

In collaborazione con il Municipio VII Ponente del Comune di Genova, con il Comune di Mele, con la Confraternita del Pesto, con il Comitato per la Valorizzazione del Ponente, con il contributo di: Unione Agricola Genovese, Consorzio per la tutela dell'Olio d'Oliva Extra Vergine D.O.P.-Riviera Ligure, Charta Srl, Consorzio del Pesto Genovese, la Cucina di Gian Paolo, Ascom-Fepag, Trattoria dell'Andrea, “La Scolca”, Le Botteghe del Borgo (CIV Genova-Pra).”

La finalità di questo evento è quella di tutelare la tradizione culinaria ligure e la particolare vocazione del territorio di Genova-Pra' per la produzione del basilico genovese.

L'importante iniziativa è stata dedicata, come edizione speciale, alla memoria di Nino Bergese, grande cuoco che ha ben operato a Genova dal dopoguerra sino all'inizio degli anni settanta, al quale è intitolato l'istituto di Genova.

In questa occasione la Confraternita del Pesto è stata gentilmente interpellata dagli organizzatori sia per partecipare alle riunioni di preparazione sia per far parte della giuria in occasione della gara.

La gara si è svolta in modo che vorremmo definire omogeneo e di più alto livello rispetto ai vari Campionati, come ha messo in risalto Virgilio Pronzati, creando una certa difficoltà di scelta alla giuria (Barile, Belloni, Repetti, Pronzati, Taccani, Tedesco, Uslengo) al punto che i migliori fra gli studenti del Bergese, Deborah Schirra e Stefano Castellano, sono stati due primi ex aequo; questi, a loro volta, hanno gareggiato con il vincitore della scorsa edizione **Alessandro Rombo**, dell'Istituto Alberghiero Giuseppe Minuto di Marina di Massa, il quale ha ancora primeggiato portandosi a casa il titolo del 2010.

Una gradita sorpresa è stato il buffet, apprestato dagli studenti dell'Istituto Bergese, sia per l'assortimento dei piatti, tutti ottimi, sia per la loro presentazione.

Vorremmo aggiungere una nota di simpatia per gli studenti in sala che testimoniano la preparazione e l'educazione non altrettanto rilevabile in omologhi di altri istituti non alberghieri.

L'ambiente della Villa Doria-Podestà ha esaltato l'avvenimento che si è concluso con la premiazione al vincitore ed un attestato ai partecipanti attivi, agli stessi la Confraternita del Pesto ha offerto una miniatura del pestello come emblema del nostro Simbolo gastronomico ligure.



Marina Dondero consegna il premio a Alessandro Rombo

Mortaio Genovese Duemila10 (da pag.4)

Non possiamo concludere senza un particolare apprezzamento nei confronti di quanti si sono prodigati per la buona riuscita dell'evento ad iniziare dalla vicepresidente della Provincia di Genova **Marina Dondero** e dal direttore dell'Istituto **Prof. Dante Taccani**, mentre un particolare elogio lo dedichiamo alla solerte **Dott.sa Cristina Giusso** che, con particolare eleganza e benevolenza, si è



Deborah Schirra, Stefano Castellano e Alessandro Rombo

dedicata completamente all'avvenimento sopportando e superando tutti i contrattempi che hanno travagliato la lodevole iniziativa.

Al Parco del Basilico va il nostro ringraziamento per l'invito a partecipare mentre auspichiamo che queste iniziative possano ripetersi sia nell'interesse della salvaguardia delle nostre tradizioni, sia nell'interesse della preparazione delle future generazioni alle quali dobbiamo trasmettere il compito che, istituzioni come la nostra Confraternita, tentano di portare avanti..

## Nino Bergese

L'Istituto alberghiero prende il nome dal maestro che è stato definito Re dei cuochi e Cuoco dei Re

Nato a Saluzzo il 9 settembre del 1904, apparteneva all'epoca in cui si andava a lavorare in tenera età acquisendo ben presto quella scuola di vita che, oltre a far maturare anzitempo, preparava alle serie professioni degli anni successivi. Quindi, il Nostro, passa

da aiuto giardiniere a piccolo di cucina dove impara, assimila, si appassiona per essere, già a sedici anni cuoco nelle cucine di nobili, successivamente durante il periodo di militare è cuoco del generale, in seguito cuoco ancora fra grandi famiglie nobili che ospitano sovrani. Finita la guerra apre il famoso ristorante “La Santa” (nome suggerito dalla nascita di Santa Caterina dei Fieschi nel palazzo di fronte); è nei vicoli ma diventa famoso come punto di riferimento degli intenditori per le sue interpretazioni di alta cucina francese e italiana, apprezzate da tutti i VIP dell'epoca dal Presidente della Repubblica a Veronelli. Interrompe nel '75 ma si prodiga ancora nei confronti di amici estimatori. Muore a Genova il 4 Maggio del 1977.