

Sfida
È LA QUARTA EDIZIONE

Il Campionato Mondiale del Pesto al Mortaio è iniziato ieri a New York con le prime eliminatorie. Lunedì prossimo toccherà a Mosca, Buenos Aires, Rio de Janeiro e Sapporo



L'INIZIATIVA ♦ Parte dalla Regione Liguria un evento ufficiale dedicato al nostro prodotto più conosciuto

Il "Pesto Day" celebrato nei cinque continenti

Lunedì più di duemila ristoranti italiani sparsi nel mondo prepareranno ai clienti piatti con basilico e ingredienti dop liguri

Il basilico genovese fa il giro del mondo. Lunedì prossimo sarà celebrato il "Pesto Day", in occasione della Giornata Internazionale delle Cucine Italiane. Più di duemila ristoranti italiani sparsi nei cinque continenti prepareranno ai clienti piatti al pesto con basilico e ingredienti Dop liguri. Lo hanno annunciato ieri a Genova gli assessori all'Agricoltura e al Turismo della Regione Liguria, Giovanni Barbagallo e Angelo Berlangieri, presentando l'impegno e il contributo dell'ente a sostegno delle eccellenze agro-alimentari liguri, che gli ha fatto patrocinare la International Day of Italian Cuisines.

«Il Pesto Day - ha detto Barbagallo - sarà per la Liguria e per i nostri produttori un'importante vetrina per far conoscere e promuovere, distinguendolo dalle false imitazioni, il vero pesto genovese, con i suoi sette magnifici ingredienti: basilico, aglio, olio, sale, pinoli, pecorino e grana».

«Vogliamo unire il nome della Liguria ai prodotti d'eccellenza del territorio - ha commentato Berlangieri - come il pesto, una strategia fondamentale per lo sviluppo del turismo attraverso le specialità culinarie del basilico genovese Dop e dell'olio extravergine Riviera Ligure».

IN CUCINA
LA RICETTA TRADIZIONALE PER UN BUON PRODOTTO



Per fare un buon pesto occorrono: 50 grammi di pecorino sardo e 50 di parmigiano reggiano già grattugiati, 3 mazzi di basilico, 2 spicchi d'aglio, 50 grammi di pinoli, olio extravergine d'oliva. Per prima cosa, si lava e si monda il basilico, poi si aggiungono tutti gli altri ingredienti: 2 spicchi d'aglio, 50 grammi di pinoli e olio extravergine d'oliva. Si mette tutto in un frullatore o in un robot da cucina. La versione tradizionale, invece, prevede l'utilizzo del mortaio. Da qui il nome pesto, perché il basilico e gli altri ingredienti vengono pestati nel recipiente di marmo con un apposito pestello in legno. Il pesto del mortaio è chiaramente più solido rispetto a quello frullato.

Lunedì intanto, anche la compagnia Costa Crociere servirà a bordo delle quattordici navi della sua flotta pietanze gastronomiche e specialità liguri a base di pesto.

Nel frattempo, il quarto Campionato Mondiale di Pesto si terrà a Palazzo Ducale il 24 marzo 2012, organizzato dall'associazione ligure "Palatiffini". Ieri a New York, nell'Italian Culinary Academy, si sono aperte le prime gare eliminatorie internazionali della gara culinaria. Dopo l'inaugurazione negli Stati Uniti, lunedì prossimo a Mosca, Buenos Aires, Rio de Janeiro e Sapporo continueranno le gare internazionali eliminatorie del IV campionato mondiale di pesto, valide per eleggere i campioni che rappresenteranno Usa, Russia, Argentina, Brasile e Giappone alla competizione di Palazzo Ducale. Il 24 marzo 2012 Genova, capitale mondiale del pesto, ospiterà centinaia di chef alle prese con i sette magnifici ingredienti. Al vincitore andrà il "Mortaio d'Oro".

Il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio è una sfida interessante e complessa. La manifestazione è rivolta, indirizzata, destinata al mondo intero. Dietro il pesto c'è la storia, c'è l'arte, c'è la qualità della vita. C'è un'economia nuova e una speranza in più di futuro. La sfida viene vinta da concorrenti italiani come stranieri. Ma soprattutto a vincere è il pesto, una salsa salutare, naturale e "democratica". Tutti ne hanno diritto e tutti possono imparare a farla. Sul piano quantitativo il nostro territorio di piccole fasce e serre non potrà mai battersi con i grandi produttori mondiali.

Ma, come l'aceto balsamico di Modena prodotto dalla grande industria non ha distrutto la produzione locale, bensì l'ha promossa nella differenza, così sta accadendo con il pesto prodotto in Liguria e nei ristoranti locali. La piccola e mezzina impresa di qualità del modenese oggi prospera. Sarà così anche per il pesto: dopo le prime abbuffate i palati diventano fini e i nostri prodotti vincono. L'associazione Palatiffini nasce circa dieci anni fa proprio con questo intento: realizzare un evento che racconti ed esalta le qualità di un territorio antico.

A marzo 2012
le finali
mondiali

La grande
kermesse sarà
al Ducale

IN EUROPA

Avviate le procedure per il riconoscimento di cibo tradizionale

Per il pesto genovese la Regione Liguria ha chiesto all'Unione Europea di riconoscere il marchio comunitario di Specialità Tradizionale Garantita. Lo ha annunciato ieri a Genova l'assessore all'Agricoltura Giovanni Barbagallo durante la presentazione del "Pesto Day".

«Dopo la Denominazione di Origine Protetta ottenuta per l'olio extravergine di oliva e il basilico genovese - ha detto Barbagallo - la Regione Liguria punta ad avere una certificazione europea anche per il pesto genovese, la celebre salsa simbolo del capoluogo e del territorio». «Per la Liguria è prioritario difendere la ricetta tradizionale del pesto dalle imitazioni - ha spiegato Barbagallo - con il riconoscimento "Stg" vorremo tutelare i sette ingredienti del vero pesto: basilico genovese Dop, aglio, olio Dop Riviera Ligure, sale, pinoli, pecorino e grana».

«Nella prospettiva dell'"Stg" - ha concluso - è molto importante e necessario, per il pesto genovese, una corretta informazione verso i consumatori e verso il mondo della ristorazione, un consumo consapevole che sarebbe incentivato con il riconoscimento europeo».

LE ADESIONI

Costa Crociere appoggia il progetto sulle sue navi

Prime adesioni al "Pesto Day", la grande maratona dedicata al pesto da migliaia di chef in tutto il mondo, presentata ieri in Regione Liguria. Fra queste, Costa Crociere. A bordo di alcune navi della flotta, lunedì sono in programma lezioni e dimostrazione di pesto e pasta al pesto ai propri clienti nel menu dei tanti ristoranti. Le navi sono in tutto il mondo: dal Mediterraneo ai Caraibi, dal Brasile all'Oceano Indiano, da Dubai al Mar Rosso. Curiosità anche alla "Sciamadda", in via Ravecca, a Genova, con il patron e "fainotto" Simone Bagolini che per la giornata di lunedì annuncia assaggi di farinata al pesto. Sono tantissime le varianti in cui viene ormai gustato il tradizionale pesto genovese: dagli gnocchi alle trofie, dalle lasagne alle tagliatelle. Non mancano, però, gli utilizzi più originali: il pesto, ad esempio, è finito sulla pizza, sulla focaccia al formaggio e persino nei cioccolatini, questi ultimi lanciati qualche tempo fa da alcuni pasticciere della città. Il tutto sempre utilizzando basilico dop.