



La quarta edizione della IDIC coinvolge più di 1200 cuochi e culinary professional, sparsi in tutto il mondo, che concorrono per la qualificazione del Campionato Mondiale del Pesto nel mortaio, le cui finali si tengono a Genova ogni due anni. Da New York a Singapore si assegnano simultaneamente gli oscar dell'enogastronomia italiana: nella Grande Mela la regia del lancio IDIC è affidata all' Italian Culinary Academy di Cesare Casella, leader di itchefs-GVCI negli Usa. All' evento interverrà anche lo chef Andrea della Gatta, Presidente del Consorzio [Pesto Genovese](#). Gli Awards a Singapore sono stati invece conferiti al Ristorante Forlino.

Lo scopo più "alto" della mobilitazione globale di cuochi, ristoratori e food lover è di salvaguardare i prodotti alimentari made in Italy dalle "imitazioni" del [pesto genovese](#) in tutto il mondo. Rosario Scarpato, direttore della IDIC 2011 e co-fondatore del GVCI, chiarisce:

"E' anche una maniera per promuovere cuochi e ristoratori di [cucina](#) italiana che nel mondo si battono per la sua autenticità".

Il prodotto ligure, la cui prima ricetta "ufficiale" risale all'Ottocento, probabilmente discendente da una salsa come l'agliata, già nota nel Rinascimento, è uno degli alimenti che ha sopportato i più "fantasiosi cambiamenti" o imitazioni, dipende dai punti di vista.

Il condimento ligure, sconosciuto fino a pochi anni fa, è dilagato dall' estremo Oriente all' Ovest americano sotto false vesti secondo la Coldiretti. L'associazione di rappresentanza e assistenza dell'agricoltura italiana ritiene che la giornata internazionale del [pesto genovese](#) sia :

"Una occasione straordinaria per ricordare la vera ricetta di un condimento che più di nove volte su dieci viene offerto senza alcun rispetto per gli ingredienti originali, sulle tavole e nei supermercati di tutto il mondo".

L'ingrediente essenziale, secondo la ricetta autentica, di questa salsa è il basilico di Prà, di cui si utilizzano solo le foglie più piccole. Questo proviene tradizionalmente dalle coltivazioni poste sulle alture di Pra', un paese della riviera di Ponente. L' olio è quello extravergine ligure, tipicamente delicato che non "pizzica", i pinoli, insostituibili con le mandorle come spesso accade, sono preferibilmente pisani. E' consentito solo il parmigiano reggiano o Grana padano stagionato da non confondere con il pecorino romano, come spesso viene servito. Infine dopo aver aggiunto l'aglio di Vessalico, più digeribile degli altri, si pesta tutto con il mortaio, sostituito oggi dal frullatore.

Federica Addabbo

[Commenta ora!](#)

#### Post correlati:



- [Ronaldo e Beckham, rivali non solo in campo: sfida a colpi di slip](#)
- ["Immaturo": al via le riprese del nuovo film di Genovese con Bova e Angiolini](#)
- [Il 17 gennaio si celebra il Pesto Day: giornata mondiale della salsa genovese](#)
- [Incidente in Libia, muore chirurgo genovese](#)
- [Occhio alla Giornata Mondiale della Vita](#)

Articolo visualizzato volte

- [Google: l'Antitrust italiana ferma l'istruttoria avviata contro la Big G](#)

#### Galleria fotografica



• [Germania, presto una statua in onore del polpo Paul](#)



• [Salemi, Prefettura revoca la scorta al sindaco Sgarbi](#)



• [Cade l'accusa di stalking della criminologa Bruzzone](#)



• [Pesto alla genovese: sfida mondiale a colpi di mortaio](#)



• [Buon compleanno Popeye: 92 anni a mangiar spinaci](#)



• [Assessore fa saluto romano: "Era un momento privato"](#)

- [Attualità](#)
- [Sport](#)
- [Scienze e Tecnologia](#)
- [Motori](#)
- [Cultura e spettacoli](#)
- [Salute](#)
- [Esteri](#)
- [TV e gossip](#)
- [Cronaca](#)
- [Politica](#)
- [Gallerie](#)
- [Costume](#)

- [Eventi](#)
- [Cartoline](#)
- [LA REDAZIONE](#)
- [RSS](#)

[Collegati](#) | Designed by [Roberto Antonacci](#), siti Web a Bari - freelance web designer  
[Expand](#)  
[next previous](#)  
[Close](#)

[Previous](#)

0/0

[Next](#)