

UN SUCCESSO DAGLI USA ALLA RUSSIA. TUTTO ESAURITO A BUENOS AIRES: PARTE UNA NUOVA SELEZIONE



ARGENTINA. Alla Boca non c'erano abbastanza mortai per tutti



BRASILE. A Rio de Janeiro i partecipanti sono stati più di cento



RUSSIA. A Mosca l'Isvezia ha seguito la gara minuto per minuto

EDOARDO MEOLI

A BUENOS AIRES c'è stata persino una mezza rivolta nel quartiere della Boca, quando si è scoperto che i mortai non erano abbastanza (alla fine seduta con la promessa di una nuova eliminazione), a New York tutte le tv hanno dedicato uno spazio all'evento, a Mosca l'Isvezia ha seguito minuto per minuto la cronaca della gara, a Sapporo e Rio de Janeiro i partecipanti hanno superato quota cento. Tutti pazzi per il pesto, dunque, nel profumo di lunedì in cui le foglioline di basilico, accompagnate da tutti gli ingredienti previsti dalla ricetta, hanno viaggiato in mezzo mondo.

E per Genova e la Liguria il ritorno di immagine è stato probabilmente più elevato di qualsiasi educational o partecipazione a expo turistiche. Di certo la scommessa fatta da Palatiffini e dalla Camera di Commercio, che hanno puntato sul primo pesto-day internazionale, è stata stravinta. «Giusto parlare di scommessa, perché neppure noi sapevamo come sarebbero andate le cose - spiegano Sergio Di Paolo e Roberto Panizza, inventori del campionato mondiale del pesto - anzi avevamo un po' di preoccupazioni. Tenete conto che solamente inviare in cinque città extraeuropee decine di mortai di marmo rappresentava un problema non da poco».

Invece tutto è andato alla perfezione; nessun mortaio si è perduto lungo il tragitto per gli Usa, la Russia, il Giappone, il Brasile e l'Argentina. Le eliminatorie che porteranno a Genova i 100 campioni per la sfida finale del 24 marzo 2012 (a Palazzo Ducale) hanno visto una grande partecipazione. Fin troppo grande nel caso del quartiere Boca a Buenos Aires: «Ci siamo trovati migliaia di tifosi e centinaia di persone che volevano partecipare. Abbiamo dovuto fare una selezione e promettere che un'altra eliminazione verrà organizzata a Buenos Aires». In attesa di un secondo campione argentino, nella gara di lunedì scorso ha vinto Leonardo Fumarola, giovane chef di origini pugliesi, che ha sbaragliato molti altri dilettanti o professionisti del pestello, nel corso di una gara all'aperto (nell'emisfero sud adesso è estate) che ha di fatto bloccato per una mezza giornata la vita nel quartiere fondato dai genovesi nell'Ottocento. Per quanto riguarda le altre elimina-

# La sfida del pesto, a Rio de Janeiro vince un petroliere

## Selezioni in tutto il mondo. Finale al Ducale



GIAPPONE. A Sapporo la partecipazione è stata superiore a ogni previsione

torie, lo chef Aaron Sanchez ha sbaragliato in concorrenti statunitensi. Sanchez è un cuoco già famoso nella grande Mela, che lavora in un ristorante della Quinta Strada: «I newyorchesi impazziscono per il pesto, tanto è vero che ormai è in menù pure nei ristoranti francesi ed europei in genere - ha raccontato - senza offendere nessuno, direi che ha superato in celebrità la pizza tra i piatti italiani». In Brasile ha prevalso Bruno Armbrust imprenditore petrolifero grande innamorato dell'Italia e in particolare della Liguria: anche lui sarà a Genova tra un anno.

A Sapporo in Giappone ha vinto Katsumi Mikami, che nella vita fa lo chef e ha conosciuto il pesto proprio grazie al campionato mondiale: «Ovviamente ne avevo sentito parlare, ma è guardando in tv un servizio sul campionato che fate a Genova che mi sono incuriosito. Trovare il basilico non è stato facile, anche perché volevo quello ligure. Ma ne valeva la pena, perché ai clienti la cucina italiana piace molto e il pesto ha un sapore che si addice al nostro gusto». In Russia la vittoria è andata a un gourmet (anche se in gara c'erano alcuni cuochi): si tratta di Gennady Gabrielyan, che di mestiere fa l'immobiliare. A Mosca la gara ha suscitato grande interesse e l'Isvezia, il quotidiano più letto nel Paese, ha dedicato un'intera pagina all'evento.

La partecipazione è stata grande e appassionata in tutte le sedi delle eliminatorie. Erano cuochi, giornalisti, impiegati, studenti, imprenditori ed esperti o semplici amanti della cucina italiana. Fra i giudici, oltre agli inviati dell'associazione Palatiffini (Roberto Panizza, Sara Di Paolo e Mauro Cavalero) importanti chef e altre persone fuori dal comune come Joh Sasaki uno dei maggiori scrittori viventi in Giappone, grande innamorato anche lui della nostra cucina. Le manifestazioni sono avvenute con il sostegno della Camera di Commercio di Genova presso la quale è stato possibile assistere alla diretta via internet-skype delle gare. Hanno partecipato il presidente Paolo Odone che ha portato il saluto ufficiale di Genova ai partecipanti delle eliminatorie e i cuochi dell'associazione Genova Gourmet che riunisce ventinove fra i migliori ristoranti genovesi.

### IL CALENDARIO

#### PER IL CAMPIONATO SELEZIONI PARTITE ANCHE IN LIGURIA

••• LA FINALE si svolgerà il 24 marzo 2012 (il campionato ha cadenza biennale) quando a Palazzo Ducale si troveranno 100 concorrenti provenienti da tutto il mondo. Sotto lo sguardo austero dei dogi della sala del Maggior Consiglio si sfideranno a colpi di pestello e mortaio nella preparazione del pesto genovese secondo le modalità tradizionali e utilizzando ingredienti autentici e genuini. Ovviamente accanto alle eliminatorie internazionali, presto prenderanno il via anche quelle cittadine. Due selezioni sono state già fatte a Imperia e a Genova le sfide per entrare nel gotha del pestello prenderanno il via tra marzo e aprile. Per partecipare basta iscriversi o aver vinto una delle gare eliminatorie. Per conoscere il calendario delle gare eliminatorie e partecipare ci si può iscrivere alla newsletter sul sito [www.pestochampionship.it](http://www.pestochampionship.it). Si può anche telefonare al numero 010/2476926, oppure inviare una mail [info@pestochampionship.it](mailto:info@pestochampionship.it). Per quanto riguarda le primissime date e le location, è probabile che le eliminatorie della prossima primavera vengano organizzate a livello di municipio: il primo dovrebbe essere quello del ponente.

E. M.