

by Ludovica Schiaroli

TUTTI MATTI PER IL PESTO DAY



A chi andrà il Pestello d'oro non è facile da indovinare. Arrivato alla IV edizione, il Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio è diventato internazionale. Pubblico sempre più numeroso e concorrenti provenienti da mezzo mondo hanno confermato un successo tutto made in Genova! D'altra parte

i vincitori delle precedenti edizioni confermano il trend: 2007 vince Luciana Parodi, casalinga sessantasettenne genovese; 2008 il campione è un giovane cuoco statunitense di origini coreane James D. Bowien. Nel 2010 vince un farmacista genovese quarantenne che ha partecipato con il vecchio mortaio di famiglia!

Per non sbagliare ecco la ricetta: Basilico ligure dop, olio extravergine della riviera dop, parmigiano reggiano e pecorino in parti uguali, pinoli italiani, aglio di Vessalico (Imperia), sale quanto basta. Considerata la seconda salsa più conosciuta e utilizzata al mondo nella ristorazione di qualità, quest'anno in occasione della IV Giornata Internazionale delle Cucine Italiane, oltre duemila ristoranti sparsi nei cinque continenti hanno celebrato la famosa salsa genovese servendo ai clienti specialità liguri a base di pesto, ma non solo. In attesa del 24 marzo 2012, quando a Genova si disputerà il IV Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio, sono iniziate le gare internazionali eliminatorie disputate per la prima volta in cinque città extraeuropee: Buenos Aires, New York, Sapporo, Mosca e Rio de Janeiro.

Sale affollate e pubblico oltre ogni aspettativa hanno stupito gli stessi organizzatori, l'Associazione Palatifini, che con soddisfazione confermano ci fossero oltre cento partecipanti sia a Sapporo che a Buenos Aires, dove peraltro, verrà disputata un'altra eliminatoria per accontentare tutte le richieste! Le gare si sono svolte contemporaneamente nelle cinque città e sono state trasmesse in diretta tramite internet skype in una sala appositamente allestita a Genova, dove giornalisti, ristoratori e addetti ai lavori aspettavano i nomi dei vincitori. Le sorprese non sono mancate: a Mosca ha vinto Gennady Gabrielyan di mestiere immobiliare, mentre a Rio de Janeiro ha prevalso Bruno Armbrust, imprenditore petrolifero innamorato dell'Italia e della sua cucina. A Buenos Aires ha vinto Leonardo Fumarola, trentenne di origini pugliesi che ha letteralmente paralizzato l'antico quartiere di Boca, fondato dai genovesi nell'Ottocento. Due chef si sono invece aggiudicati la "semi-finale" a New York e a Sapporo: Aaron Sanchez, giovane ma già famoso cuoco che lavora in un ristorante sulla Quinta Strada e Katsuya Mikami che ha conosciuto il pesto proprio grazie al campionato mondiale. Disputate le eliminatorie non resta che pensare a casa nostra e chi volesse cimentarsi nella difficile e faticosa arte "del pestello" può ancora buttarsi nell'agone (per iscriversi www.pestochampionship.it). In primavera saranno organizzate altre gare eliminatorie che porteranno alla rosa dei "magnifici 100" che si sfideranno nella Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale a Genova, per l'occasione profumata dalle foglioline verdi del basilico ligure.

TEL. +39 010 247 6926/7
www.pestochampionship.it
www.itchefts-gvci.com