

PESTO GENOVESE ❖

Sono aperte le iscrizioni al campionato mondiale

Sono aperte le pre-iscrizioni al **SIV** Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio che si terrà il 17 marzo 2012 a Palazzo Ducale.

Partecipano di diritto i vincitori delle Gare Eliminatorie che si sono tenute in tutto il mondo e che si terranno da qui al Campionato e poi, in ordine di iscrizione, tutti coloro che si pre-iscrivono compilando il format o telefonando all'Associazione Culturale dei Palatifici allo 010 2476926. Fino al numero massimo di 100 concorrenti.

Nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale, palazzo storico della città di Genova e cuore pulsante dei principali eventi ed attività culturali di oggi, 100 concorrenti provenienti da tutto il mondo si sfideranno a colpi di pestello e mortaio nella preparazione del pesto genovese secondo le modalità tradizionali e utilizzando ingredienti autentici e genuini.



Ad ognuno dei concorrenti saranno forniti dall'organizzazione tutti gli ingredienti e gli strumenti per partecipare alla gara. Una giuria di gastronomi ed esperti assaggiatori individuerà tra i 100 concorrenti i 10 finalisti per la sfida finale.

Il Campionato è aperto a dilettanti amatori e professionisti in cucina, purché abbiano compiuto la maggiore età, provenienti da qualsiasi paese del mondo. Partecipano, in ordine di iscrizione, tutti coloro che si sono iscritti al Campionato, mentre partecipano di diritto i vincitori delle gare eliminatorie che si tengono durante l'anno in tutto il mondo.

La vincitrice della prima edizione del Campionato è stata la signora Luciana Parodi, attivissima casalinga appassionata di cucina tradizionale ligure. Il giovane cuoco americano James D. Bowien si è aggiudicato il titolo al termine del secondo campionato. Lavora in un rinomato ristorante di cucina ligure a San Francisco ed è stato "addestrato al pesto" dal cuoco genovese Paolo Laboa. Il campione in carica è Federico Ferro, farmacista di Sestri Levante, che ha partecipato con il vecchio mortaio di famiglia, «spinto dalla grande passione per la cucina».