

Seguila anche in streaming!



la Repubblica **GENOVA.it**

Lunedì 26 Marzo 2012 - Aggiornato Alle 11.33

Cerca:
 Cerca:

Home Cronaca Sport Foto Video Annunci Aste-Appalti Lavoro Motori Negozi Cambia Edizioni

maisonfifth.com innovative objects ordinary use **GENOVA: VIA CAPRERA 25R RAPALLO: CORSO MAMELI 71**

Sei in: [Repubblica Genova](#) / [Cronaca](#) / Campionato mondiale del pesto al ...

[Stampa](#) [Mail](#) [Condividi](#)

0 [Tweet](#) 9 [Consiglia](#)

Campionato mondiale del pesto al mortaio sfida al Ducale tra cento concorrenti

La finalissima si terrà il 17 marzo nel Salone del Maggior consiglio, protagonisti i migliori dieci selezionati. Tra i concorrenti anche uno originario dello Sri Lanka



Selezionati in 41 eliminatorie - 29 in Italia e 12 all'estero - i cento finalisti del quarto Campionato mondiale di Pesto genovese sono pronti a riprendere in mano pestello e mortaio. La fase finale del concorso è in programma il 17 marzo nella cornice del Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale.

La manifestazione inizierà alle 9 con una prova eliminatoria e si concluderà nel pomeriggio con la finalissima tra i migliori 10. Le valutazioni sono affidate ad una giuria di 30 persone, tra cui ristoratori, degustatori e

giornalisti enogastronomici. Variegata la truppa di concorrenti, che provengono da Italia (Liguria, Campania, Lazio, Umbria, Piemonte, Valle d'Aosta, Sardegna), Argentina, Stati Uniti, Canada, Norvegia, Russia, Germania, Svizzera, Francia e Spagna. Tra i "magnifici 100" c'è anche un naturalizzato genovese originario dello Sri Lanka.

La palma del più anziano va ad Alfonsina Trucco, genovese di 83 anni: per amalgamare la salsa usa l'antico mortaio di famiglia che - sostiene la donna - è stato utilizzato per preparare un pesto a Giuseppe Garibaldi. Il concorrente più giovane, invece, è Cristina Orilia, cuoca venticinquenne dell'entroterra ligure. Tutte le professioni sono rappresentate, dall'imprenditore all'operaio, dall'insegnante al medico, dallo studente al pensionato.

Ciascuno avrà a disposizione - come tradizione vuole - quattro mazzi di basilico genovese dop, 40 grammi di pecorino Fiore sardo, 50-60 grammi di Parmigiano reggiano dop, uno-due spicchi di aglio di Vessalico, 10 grammi di sale grosso, 30 grammi di pinoli di Pisa, una bottiglia di olio extravergine di oliva Riviera ligure dop, oltre a pestello e mortaio. E 40 minuti di tempo per preparare il pesto. Alla fine sarà annunciato il nome del vincitore (campione uscente è Federico Ferro, farmacista di Sestri Levante).

"Non è una sagra né un mercatino - ha spiegato Roberto Panizza, gastronomo e presidente dell'associazione dei Palatifini che organizza il concorso - perché è un evento che non si propone di avere un fine commerciale ma piuttosto uno scopo promozionale. L'obiettivo è di ribadire la genovesità del pesto tradizionale". Per l'assessore regionale al turismo, Angelo Berlangeri, "il concorso è una forma semplice ma intelligente per promuovere la Liguria e la sua offerta turistica, in particolare collegandola ad un prodotto di eccellenza gastronomica come il pesto". Gli fa eco l'assessore regionale allo sviluppo economico e commercio, Giovanni Vassallo: "Quest'iniziativa è uno dei tanti esempi di positività in un momento di crisi che mi rende orgoglioso di essere genovese".

Numerose le attività collaterali al concorso: dalla gara riservata ai bambini all'esposizione degli antichi mortai, dalla mostra dei 'cartoons' sul pesto e il Made in Italy alle proposte dei ristoratori locali, fino a tour e visite guidate della città.

(08 marzo 2012)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Consiglia](#) [Registrazione per vedere cosa consigliano i tuoi amici.](#) [Tweet](#) 9 0

promozione valida fino al 30/06
RISPARMIA 500€ SULLA POLIZZA AUTO [Risparmia ora >>](#)
50 EURO IN REGALO se fai una polizza e porti un amico [la Repubblica](#) [supermoney](#)

preventivo assicurazioni auto

TAG
 Pesto, Campionato mondiale, Palazzo Ducale

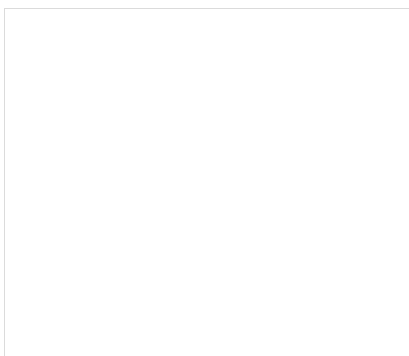
Qualità dell'aria nel comune di GENOVA

Previsioni meteo nel comune di GENOVA

GARE PER CONCESSIONI E ALIENAZIONI DI BENI IMMOBILI

MIPS **20** Vent'anni insieme 1992-2012
 INFORMATICA

È ARRIVATO L'ECOGRAFO PORTATILE AL REPARTO DI NEFROLOGIA DEL GASLINI
GRAZIE DI CUORE a tutte le Aziende, le Persone e gli Amici che ci hanno aiutato in questo importante acquisto
 FMRB FONDO MALATTIE RENALI DEL BAMBINO - ONLUS



TROVA INDIRIZZI UTILI
 Cerca negozi e professionisti
 Cosa vuoi cercare?

 Naviga per categoria: