

Reporter nuovo

[Vai ai contenuti](#)

- [Home](#)
- [Cronaca](#)
- [Economia](#)
- [Mondo](#)
- [Società](#)
- [Video](#)
- [Audio](#)
- [Quindicinale](#)
- [Feed RSS](#)



A colpi di basilico e mortaio per aggiudicarsi i Mondiali di Pesto

18 marzo 2012 - di Davide Ghiglione

Chi l'ha detto che il colore della passione è il rosso? A Genova è il verde. Il verde pesto. Lo stesso pesto che ieri, con il suo profumo inconfondibile, ha attirato nella città cento selezionatissimi aspiranti vincitori del quarto *Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio*. E qui, di passione, ce n'era da vendere. Soprattutto quella per i sapori autentici, la buona cucina e la tradizione. Tutti ingredienti fondamentali che, insieme a pinoli e basilico (rigorosamente cresciuto in Liguria), sono la ricetta perfetta per far librare nell'aria le papille gustative.

Poi c'è la tecnica, ovviamente, applicabile soltanto con l'immane pestello di legno e il tipico mortaio di marmo bianco. Ieri ognuno aveva il suo. Ce n'erano alcuni tramandati da generazioni, come quello della signora Alfonsina, di 83 anni, che si è portata da casa l'antico mortaio di famiglia, nel quale, ci assicura parlando un genovese stretto, fu preparato il pesto per Giuseppe Garibaldi.

Poi c'è Andrea, un'artista di Los Angeles che, proprio grazie al campionato, ha capito come si usa quell'affascinante ciotola di pietra comprata quasi per caso in Toscana. Oppure Lindsay, londinese doc, trascinata a Genova dal fidanzato con la passione per De André.

In tutto i partecipanti erano 100 e la sala del Maggior Consiglio del Palazzo ducale della città è stata completamente inondata dalla fragranza del basilico pestellato. A goderne, oltre al pubblico scalpitante, c'era la giuria, composta da esperti del settore enogastronomico, che si aggiravano per i tavoli con la loro cartellina e il loro grembiule arancione. Il loro giudizio non ha tralasciato nulla, dal colore alla consistenza, dalla manualità del cuoco alla finezza della macinatura. E ogni particolare è stato fondamentale per arrivare alla vittoria (oltre che ai palati più fini).

Gli ingredienti messi a disposizione, come vuole la tradizione, erano basilico genovese dop, aglio di Vessalico, sale grosso, pinoli di Pisa e olio extravergine della Riviera ligure. E, stando al verdetto finale, la persona che ha saputo creare il perfetto equilibrio tra questi sapori è Sergio Muto, cosentino di nascita, emigrato in Germania nel 1976, dove oggi gestisce una gastronomia.

Insomma, la ricetta ideale per esportare una parte di italianità, o meglio, di genovesità, fuori dai confini

nazionali. E meno male. Perché la manifestazione nasce proprio con lo scopo di tutelare la qualità dei prodotti genovesi, oltre che quelli nazionali, troppo spesso falsificati e sviliti dall'utilizzo degli ingredienti di bassa qualità.

L'Associazione Culturale dei Palafiti e diverse imprese liguri, tra cui la Camera di Commercio, hanno così deciso di unire le forze affinché una ricetta come quella del pesto continui a essere frutto di passione, lavoro e tradizione.

Un filo di polemica nei confronti delle istituzioni che, secondo gli organizzatori, si sono dimostrate poco sensibili al problema. Contestate inoltre in altra sede, da parte di alcuni produttori di basilico dop, le recenti dichiarazioni del Ministro dell'ambiente Clini, secondo cui la pianta sarebbe oggetto di alterazioni genetiche (Ogm).

La manifestazione si è comunque conclusa con i sorrisi dei partecipanti che, mentre si scambiavano i contatti Facebook, usavano ironicamente il basilico rimasto come una corona d'alloro.

Foto di Francesco Calzona





Be Sociable, Share!

+ MORE

Tweet

0

Mi piace

0

Share

I più recenti

- [Primarie Usa ancora Romney](#)
- [Dai dribbling segnali segreti](#)
- [Tonino Guerra è morto a 92 anni](#)
- [Il sindaco più amato? A Napoli](#)
- [Truffa sulle sim card La procura indaga su Telecom](#)

Reporter Nuovo Online, il sito di Reporter Nuovo. Direttore: Roberto Cotroneo.
Ufficio centrale: Sandro Acciari, Emiliano Condò, Alberto Giuliani, Alessandro Marucci.
Reg. Tribunale di Roma n. 13/08 del 21 gennaio 2008
Progetto grafico: Claudio Cavaleansi
[Scuola Superiore di Giornalismo "Massimo Baldini"](#) - [LUISS Guido Carli](#)