



L'evento

FUMETTI, GADGET
E BUONGUSTAI

La gara era aperta a tutti, professionisti, dilettanti e appassionati di cucina, purché maggiorenti. La giuria è formata dal presidente dell'associazione e da 30 giudici, non solo italiani (ristoratori, degustatori, giornalisti enogastronomici). Il gadget della terza edizione è la confezione di un composto che, diluito in acqua, la rende frizzante e leggermente aromatizzata al basilico: "Genova Frizzante" per godersi la vita in Liguria. Questa edizione del Campionato è stato accompagnato dalla prima edizione del concorso umoristico "Palatini cartoons". L'iniziativa ha visto il coinvolgimento di 169 autori provenienti da 49 diversi Paesi nel mondo. Dal Belgio alla Cina, dall'Ucraina alla Germania, fino a Israele, sono oltre 300 le opere presentate da tutto il mondo

CAMPIONATO MONDIALE ❖ Ieri le finali a Palazzo Ducale. Il trofeo è andato a Sergio Muto, cosentino di nascita. Vive in Germania dal 1976

Pesto al mortaio, vince lo "straniero"

Selezionato a Stoccarda. Gestisce una gastronomia e organizza corsi di cucina italiana



Stranieri

UNO SU QUATTRO

I concorrenti della finale sono sempre 100, ammessi in base alla data di iscrizione: 50 liguri, 25 dal resto d'Italia e 25 dall'estero



Bimbi

LA MINI SFIDA

Tra gli eventi collaterali: "Campionato dei Bambini", la "Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri" e i percorsi narrativi nel centro città

MONICA DI CARLO

Viene dalla Germania il quarto campione del mondo di pesto genovese al mortaio. Lì c'è arrivato nel 1976, partendo dal Cosentino. Sì, perché il suo nome non è certo tipicamente teutonico. Si chiama Sergio Muto. Non è il primo "non ligure" ad aggiudicarsi il trofeo, un pestello in legno di olivo con il manico rifasciato d'oro del valore di circa 2 mila euro, che è andato nel 2007 a una casalinga dal cognome che è una garanzia di genovesità (Parodi) e nel 2010 a Federico Ferro, nato a Genova e farmacista a Sestri Levante. Ma nel 2008 a vincere la sfida che vede tradizionalmente in lizza 100 concorrenti (dei quali 50 liguri, 25 italiani di altre regioni e 25 stranieri, selezionati attraverso eliminatori in tutto il mondo) era stato il giovane cuoco statunitense di origini coreane James D. Bowien che poteva vantare, però di lavorare in un rinomato ristorante di cucina ligure a San Francisco e di essere stato addestrato al pesto dal cuoco genovese Paolo Laboa.

Sergio Muto, invece, dell'arte di fa-

re il pesto ne ha fatto un mestiere. Si è appassionato alla salsa genovese dopo aver partecipato, qualche anno fa a Stoccarda, a un'eliminazione di una delle passate edizioni del Campionato. Si è specializzato e adesso, oltre a gestire una gastronomia, organizza corsi e degustazioni. Oltre al cinquantottenne emigrato, che tiene alto il nome della cucina italiana in Germania, in finale, nella sala del Maggior Consiglio a palazzo Ducale, sono arrivati: Massimo Tosetti (imprenditore genovese), Roberto Mercati (comunicatore di Lecco), Luca Bernava (informatico genovese), Elin Kvamme (la campionessa norvegese, arrivata da Bergen), Alexandre Gleich (consulente, di Lione), Gennady Gabrielan (imprenditore di Mosca), Massimiliano Cresta (fisico nucleare, genovese), GianMaria Valle (medico, 4 volte al Campionato Mondiale e 2 volte in finale) e Daniela Dau (giovane pediatra genovese).

Alla finale erano presenti oltre 2.000 persone, tra concorrenti, giudici e ospiti. Importante la presenza internazionale, i paesi rappresentati sono stati: Argentina, Stati Uniti, Canada, Russia, Gran Bretagna, Francia,



PATRON

«IL PRODOTTO GENOVESE? NATURALE AL 100%»

Il profumo del basilico usato per fare il pesto che invade la grande sala del Maggior Consiglio a Palazzo Ducale a Genova «è la migliore risposta al ministro Clini: il basilico genovese è genuino e naturale al 100%, non contiene Ogm». Lo hanno detto gli organizzatori del Campionato del mondo di pesto al mortaio. «Il nostro basilico - hanno spiegato Sergio Di Paolo e Roberto Panizza - non contiene Ogm, anzi è quanto di più naturale ci sia. La sua qualità è garantita da secoli di lavorazione, di selezioni delle migliori sementi. Il basilico genovese è un prodotto di nicchia mentre chi usa gli ogm si butta su produzioni con grandi numeri come la soia»

Norvegia, Germania, Svizzera, Ucraina, Belgio e Giappone. Il concorrente proveniente da più lontano è arrivato da Buenos Aires, il più vicino da vico dei Macelli di Soziglia nel centro storico. In giuria esperti gastronomi inglesi, francesi e norvegesi che hanno assaggiato e valutato i 100 pesto preparati al mattino selezionandone 10 per la finale del pomeriggio. Queste le regole della gara: Ogni concorrente ha a disposizione quattro mazzi di basilico genovese dop, 40 grammi di pecorino "fiore sardo", 60 grammi di Parmigiano reggiano dop, 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 "modulando" la quantità di ogni ingrediente e sfoggiando la tecnica ritenuta più utile a preparare il pesto migliore. I partecipanti, durante la gara, indossano gli indumenti del campionato (grembiule e cappellino) ed utilizzano nella preparazione del pesto al mortaio solo ed esclusivamente gli ingredienti e gli strumenti messi a disposizione dall'organizzazione, ad eccezione del proprio mortaio per coloro che ne hanno fatto richiesta.

BASILICO ❖ Il presidente dei produttori Anfossi ha annunciato di avere dato mandato ai propri legali

Il Consorzio vuole far causa al ministro

Clini aveva parlato di mutagenesi dei semi del prodotto



Il presidente del Consorzio di tutela del basilico genovese dop, Mario Anfossi, ha annunciato di aver dato mandato ai legali del Consorzio di studiare come procedere nei confronti del ministro per l'Ambiente Corrado Clini, con una richiesta di risarcimento danni all'immagine del basilico genovese dop. Il ministro Clini aveva detto nei giorni scorsi al Corriere della Sera che il basilico ligure, così come altri rinomati prodotti italiani, sarebbe ottenuto «con incroci e la mutagenesi dei semi»

con dichiarazioni infondate mortificanti il lavoro di informazione e promozione portato avanti in questi anni dal Consorzio di tutela. Ognuno ha il diritto di sostenere le proprie opinioni ma, soprattutto se si ricoprono delle cariche istituzionali, è doveroso non dare spazio a notizie false e tendenziose. Il basilico genovese dop, si legge nella nota del Consorzio, «non è frutto dell'ingegneria genetica ma di fattori naturali e umani della Liguria. Come sostenuto da Coldiretti gli ogm non sono una opportunità per le

renza e la tracciabilità delle produzioni agricole sempre insidiate dal falso "made in Italy". Il presidente della Regione Claudio Burlando ha "difeso" il basilico genovese su Twitter spiegando che non è inquinato dagli ogm e aggiungendo che anche l'ex premier Romano Prodi ha apprezzato venerdì scorso ben «tre piatti di trofie al pesto» in un ristorante genovese «e non le ha trovate transgeniche». «Romano

piatti di trofie al pesto - ha scritto Burlando su Twitter -, evidentemente non le ha trovate transgeniche». Il senatore ligure Giorgio Bornacin (Pdl) ha intanto annunciato che lunedì presenterà un'interrogazione parlamentare su quanto Clini ha dichiarato: «Un ministro non può fare dichiarazioni incaute che, come dicono i produttori, danneggiano una delle produzioni principali della Liguria - dice il

Burlando: «Prodi e le trofie»

Bornacin: «Interpellanza al Senato»