

I particolari



GLI IRIDATI

Le selezioni sono durate due anni e in lizza sono rimasti concorrenti anche di Argentina, Russia, Gran Bretagna, Francia, Norvegia, Ucraina e Giappone



LA RIPARTENZA

Gli organizzatori della Associazione Palatini pensano già alla edizione 2014 con decine di gare eliminatorie in Italia e nel mondo che si stanno preparando



LA POLEMICA

Contestate da tutti le parole del ministro Corrado Clini che ha inserito il basilico tra i prodotti tipici che sarebbero frutto anche di incroci della ingegneria genetica



GENOVA.IT
Foto e video del Mondiale del pesto sul sito genova.repubblica.it

Pinoli e mortai, tutti pazzi per il pesto

Mondiale, un giorno di passione. Vince un calabrese che vive in Germania

COSTANTINO MALATTO

UN VINCITORE di origini calabresi che vive in Germania da decenni, altri tre finalisti provenienti da Russia, Francia e Norvegia. Il Campionato del pesto genovese al mortaio è sempre più internazionale. Anche ieri la durissima gara finale — cento concorrenti riuniti nel Salone del Maggior Consiglio a Palazzo Ducale di Genova, provenienti da decine di selezioni condotte nel giro di due anni — ha testimoniato quale passione e quale interesse agiti i cultori del pesto in tutto il mondo. Sergio Muto, il vincitore, si è aggiudicato l'ambitissimo mortaio in legno con inserti in oro dopo aver vinto una prima selezione a Stoccarda, dove vive con la famiglia. Poi la grande kermesse di ieri mattina, con cento concorrenti a sfidarsi nel prestigioso salone del Ducale. Pestando tutti insieme, protetti dai grembiuloni, basilico e pinoli, sale e formaggio e olio nei mor-

to fin d'ora per il prossimo Campionato del pesto, fra due anni. Perché da oggi per Roberto Panizza, Sergio e Sara Di Paolo che guidano l'Associazione Palatini, organizzatrice del Campionato del pesto, sarà già il momento di pensare alla prossima edizione. Li attendono fra poco decine

di gare eliminatorie in giro per la Liguria, l'Italia e il mondo.

A condire la finale del Campionato non è stato però solo il pesto. Ci sono state anche le polemiche per le dichiarazioni del ministro dell'Ambiente, Corrado Clini, il quale in un'intervista ha affermato: «Senza l'ingegneria gene-

tica oggi non avremmo alcuni fra i nostri prodotti più tipici, ottenuti grazie agli incroci e con la mutagenesi sui semi». E tra i prodotti tipici ha citato anche il basilico ligure. Apriti cielo: tutti (organizzatori del Campionato, produttori, associazioni agricole) a sparare su Clini, alzando un

gran polverone e confondendo Ogm, ingegneria genetica, mutagenesi sui semi (che non rientra, tra l'altro, tra i casi di Ogm). Aumentando la confusione e inducendo in errore chi non maneggia l'argomento. Perché sicuramente il basilico ligure è opera di ingegneria genetica, la stessa che

da migliaia e migliaia di anni l'uomo esercita con incroci sugli organismi viventi, animali o vegetali. Che hanno prodotto anche il basilico ligure, differenziandolo dalle molte altre specie di basilico che si coltivano nel mondo intero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA TECNICA

Uno dei concorrenti prepara la salsa verde nel mortaio amalgamando col pestello gli ingredienti della ricetta (Foto Leoni)

Cento concorrenti si sono sfidati a Palazzo Ducale provenienti pure da paesi lontani

ta di marmo. Infine la vittoria nello sprint sugli altri nove selezionati finali.

La passione per il pesto è davvero trasversale: ci sono le massaie, gli chef di professione — come Leonardo Marola, di Buenos Aires, il concorrente che viene da più lontano —, i professionisti, gli uomini di scienza. Per esempio Massimiliano Cresta, uno dei finalisti, che è fisico nucleare. Gli altri finalisti, oltre a Muto e Cresta, sono Massimo Tosetti (imprenditore di Genova), 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), GianMaria Valle (medico, 4 volte al Campionato Mondiale e 2 volte in finale), e Daniela Dau (giovane pediatra genovese).

E non crediate che la presenza internazionale sia una partecipazione colorita ma senza ambizioni. Sentite per esempio cosa diceva il russo Gennady Gabrielan prima della finalissima: «Sono venuto da Mosca per vincere il Campionato. Per me il pesto è diventato una vera passione». Internazionale il panel dei concorrenti, provenienti da Argentina, Stati Uniti, Canada, Russia, Gran Bretagna, Francia, Norvegia, Germania, Svizzera, Ucraina, Belgio e Giappone. Ma anche la composizione della giuria, grazie alla presenza di esperti gastronomi inglesi, francesi e norvegesi.

Ancora una volta a commentare i punti salienti della gara la voce di un telecronista che di campionati mondiali se ne intende, Bruno Pizzul. Che dalla scorsa edizione è diventato un ospite affezionato e promette: «Mi preno-

L'intervista

Vive all'estero da 36 anni e gestisce un negozio di gastronomia

Muto, la tecnica vincente che ammalia a Stoccarda

CON Genova e la Liguria Sergio Muto ha poco o niente da spartire: 58 anni, calabrese di Cosenza, vive in Germania da 36 anni, con una moglie tedesca e due figli. Eppure ieri ha vinto i Campionati mondiali del pesto al mortaio. Muto si è improvvisamente innamorato del pesto qualche anno fa, quando ha vinto una gara di selezione del Campionato mondiale. Da allora Muto, che a Stoccarda gestisce un negozio di gastronomia e organizza corsi di cucina italiana, ha affinato la tecnica del pesto al mortaio tanto da vincere ieri la gara mondiale nella capitale del pesto.

Negli anni in Muto è nata una vera passione per la salsa ligure, tanto che ha cominciato a fare corsi e degustazioni per diffondere la conoscenza del pesto al mortaio. Il segreto del suo successo di ieri? Secondo Muto va cercato nell'equilibrio del suo prodotto, soprattutto per il formaggio: «Con un formaggio come il pecorino bisogna fare molta attenzione, perché in un atti-



LA GIOIA
Sergio Muto, 58 anni

mo si rischia di far assumere al pesto un connotato troppo spinto di pecorino, che uccide il gusto degli altri ingredienti».

Ora c'è da giurare che la vittoria assoluta nel Campionato mondiale del pesto farà aumentare il giro d'affari e le degustazioni di Muto a Stoccarda e in altre città della Germania. E almeno lui il pesto lo fa anche per professione, oltre che per passione. Pensate a Federico Ferro, vincitore due anni fa della scorsa edi-

Attenzione al pecorino

Con questo formaggio basta un attimo per rischiare di fare assumere al pesto un connotato spinto che uccide il gusto degli altri ingredienti



zione. Ferro di professione fa il farmacista a Sestri Levante: «Da quando ho vinto il Campionato due anni fa ho dovuto fare il pesto per tutto il mondo, compresi i dirigenti dell'azienda sanitaria».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista

L'assessore regionale Barbagallo ottimista per il futuro del settore convoca gli stati generali per la fine dell'estate

“L'agricoltura ligure cresce in qualità”

PER anni è stata considerata povera l'economia ligure, una realtà fatta di piccole aziende spesso sottovalutate. Poi ci si è accorti che l'agricoltura, anche in una regione difficile come la Liguria, stava crescendo. Nei numeri e nella considerazione. Soprattutto da quando ci si è resi conto che l'agricoltura può essere una delle basi per la promozione turistica. Così il settore tenta di svestirsi degli scomodi panni della parente povera per adeguarsi ai tempi. E l'assessore regionale Giovanni Barbagallo ha convocato per la fine dell'estate prossima gli stati generali dell'agricoltura ligure. Riunendo nella Sala delle Grida del Palazzo della Borsa di Genova tutti i soggetti interessati: produttori, province, comuni, Unioncamere, associazioni di categoria. Per fare il punto dello stato del settore e decidere le azioni

per promuoverne lo sviluppo.

Una impresa titanica, assessore Barbagallo. Secondo il presidente nazionale di Italia Nostra, Alessandra Mottola Molfino, «la Liguria è la regione dove è stato maggiore l'abbandono delle terre agricole negli ultimi dieci anni». Il numero delle aziende agricole sarebbe diminuito quasi del 50%.

«Forse qualche cifra è eccessivamente allarmistica. Al momento manca un censimento dell'agricoltura ligure. Neppure l'Istat è riuscita esattamente a definire numero e natura delle aziende agricole regionali, anche perché negli anni è cambiato il metodo di censimento e dunque è aumentata la confusione».

Dunque non è vero che il numero delle aziende è in calo?

«Il numero è in calo, è vero. Ma aumenta la superficie per azien-



Giovanni Barbagallo

da, il che è un dato positivo. E aumenta la scolarità media degli imprenditori agricoli e diminuisce la loro età. Insomma ci sono sempre più giovani istruiti che si dedicano all'agricoltura. Sono segnali importanti, da cui può partire lo sviluppo».

Ma con i numeri ridotti dell'agricoltura ligure si può parlare di vero sviluppo?

«Non ci si può basare sulla quantità ma sulla qualità, che assicura tra l'altro un ritorno economico importante. È vero che solo il 10% del territorio è destinato a uso agricolo, l'olivicoltura rappresenta soltanto l'1% del settore nazionale, unicamente il settore floricolo ha una certa rilevanza nazionale. Ma quando la certificazione o la tutela di alcuni prodotti ne aumentano l'attrattiva c'è sempre uno sviluppo nella produzione».

Qual è il problema principale da affrontare?

«È quello di frenare lo spezzettamento del territorio, la frammentazione degli appezzamenti. Bisogna accorpate i terreni e sfruttare quelli abbandonati o sottoutilizzati».

Alcuni indirizzi di consumo “responsabili” (prodotti a km zero, biologico) possono far parte di questo sviluppo?

«Non c'è dubbio. Tra i nostri obiettivi c'è quello di avvicinare la produzione al consumatore, di puntare sulla qualità, di aumentare la sicurezza alimentare».

Il turismo punta sempre di più ai “percorsi del gusto”. Gli agriturismo stanno crescendo, ma non ancora in modo soddisfacente...

«Aziende che devono essere una delle basi dello sviluppo. Perché siano agriturismo “veri”. L'attività turistica deve essere complementare a quella agricola. Non deve accadere il contrario, con aziende agricole messe in piedi solo per giustificare l'affitto delle camere e l'attività di ristorazione».

(c.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA