

LA CUCINA LIGURE PROTAGONISTA IERI SERA AL PALAZZO DELLA BORSA

GRAN GALÀ IN "VERDE" NELLA SALA DELLE GRIDA

IL QUARTO Campionato mondiale di pesto genovese al mortaio si è concluso ieri sera con una cena di gala, preparata dai ristoratori di Genova Gourmet. Hanno accolto gli ospiti il presidente della Camera di commercio, Paolo Odone, il vicepresidente Felice Negri, e il presidente dell'associazione culturale dei Palatiffini, Roberto Panizza. Non poteva mancare Mario Anfossi (nella foto centrale), presidente del Consorzio basilico dop



IL CAMPIONATO MONDIALE VINTO DA UN CUOCO CALABRESE CHE LAVORA IN GERMANIA

Il pesto dell'emigrante sbaraglia tutti

Polemica sul basilico ogm, Consorzio di tutela e Coldiretti pronti a denunciare il ministro

L'EVENTO

GIULIANO GNECCO

C'È IL PESTO e il pesto: «Ho partecipato a tutte e quattro le edizioni, e questa è la seconda volta che arrivo in finale - racconta Gianmaria Valle, ortopedico al Gaslini in pensione - Ho modificato il mio modo di fare il pesto, perché a casa ormai lo si predilige più leggero, mentre nei giudizi stanno molto attenti alla disciplina». Già, c'è il pesto che si fa in famiglia, secondo i propri gusti, e quello che rispetta i rigidi canoni della tradizione. Per capirsi: «Ho assaggiato tanto pesto che non posso più baciarne nessuno per una settimana», scherza Lorenzo Dabove, uno dei giurati, alludendo all'aglio contenuto nel più tipico condimento genovese. Eppure, il quarto titolo mondiale di pesto al mortaio finisce in Germania: Sergio Muto, 58 anni, origini calabresi, tedesco d'adozione dal 1976, ha sbaragliato la concorrenza. Genovese ma non solo, visto che fra i dieci finalisti c'era anche un immobiliare moscovita, una insegnante norvegese, un consulente francese e un tecnico informatico nato a Genova ma con origini cilene.

Confida il vincitore del pestello d'oro: «Ho conosciuto il pesto cinque anni fa partecipando a un concorso gastronomico a Stoccarda, dedicato alla cucina italiana. Mi sono innamorato di questo condimento, e ora tengo corsi per insegnare a farlo anche ai tedeschi. Mi sono appassionato al punto che l'estate scorsa ho passato una settimana in Liguria per apprezzare le materie prime e acquistare qualche mortaio. Ma per vincere mi sono allenato davvero tanto: secondo me il segreto per un buon



Il vincitore del campionato mondiale di pesto Sergio Muto, italo tedesco di origini calabresi FOTOSERVIZIO BALOSTRO

[+] ilsecoloxix.it



VIDEO: IL PESTO E IL VINCITORE

Le immagini della gara e le parole dei protagonisti: manca solo l'odore del pesto per rivivere in pieno il campionato mondiale. Online il video servizio di Beatrice D'Oria

pesto è l'equilibrio». Non solo l'equilibrio: «C'è chi utilizza aglio proveniente dall'oriente, che sa di muffa - osserva Paolo Odone, presidente della Camera di Commercio - Ci vuole l'aglio di Vessalico. E così per gli altri ingredienti: come si fa a usare un altro olio d'oliva quando abbiamo il migliore? E il basilico ci vuole il nostro dop, o comunque quello ligure». E questo tocca lo spinoso tema sollevato dal ministro Corrado Clini parlando di basilico prodotto con l'ingegneria genetica: «Se avesse detto una cosa del genere di un prodotto di una multinazionale, gli avrebbero chiesto i danni - osserva Gianni Bottino di Coldiretti - Noi a nostra volta stiamo pensando di chiedergli i danni: se uno è tecnico, dovrebbe informarsi prima di parlare». Ai legali si è invece già rivolto il Consorzio di tutela del basilico genovese dop. E però, il fascino del pesto non si offusca: «Il livello si è alzato tantissimo - garantisce Roberto Panizza, presidente dell'associazione Palatiffini che organizza il mondiale al verde - All'inizio lo spirito era un po' goliardico, ora ci si allena e lo standard è molto alto».

Fra i cento qualificati alla fase finale, molti sono stranieri: Leonardo Fumarola, chef di Buenos Aires, è quello arrivato da più lontano in questa edizione, e per questo ha ricevuto il premio dell'associazione A Compagna, benché non sia entrato fra i dieci finalisti. Poi, qualche segreto: «Il pestello migliore è quello di pero, perché quello di ulivo è più liscio - spiega Valle - Quello di ontano non l'ho invece mai provato». Ed è vero che il pesto è anche ambasciatore di Genova: «Dopo averlo conosciuto, sono venuto in Liguria», garantisce il moscovita Gennady Gabrielyan.

gnecco@ilsecoloxix.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL TECNICO INFORMATICO DAL CILE

È NATO a Genova anche se ha origini cilene: Luca Bernava è un tecnico informatico, ma è fra i migliori realizzatori di pesto al mortaio al mondo



L'ORTOPEDICO CHE COLLEZIONA I MORTAI

CON IL FRATELLO Maurizio ha una ricca collezione di mortai: Gianmaria Valle, ex ortopedico al Gaslini, adora fare il pesto anche per la famiglia



L'IMMOBILIARISTA DI MOSCA APPASSIONATO

GENNADY GRABRIELIAN ha scoperto il pesto per caso: «Ho partecipato a un concorso di cucina italiana. Ho seguito la ricetta di un libro»



L'INSEGNANTE CHE ARRIVA DAL FREDDO

NON SOLO STOCCAFISSE: Elin Kvamme arriva da Bergen, Norvegia, dove fa l'insegnante. Ma si è specializzata nel fare il condimento tipico genovese

FARMACIE DI TURNO

Aperte sabato 17, domenica 18 e sino a venerdì 23 marzo 2012 in turno continuato:
GENOVA CENTRO - orario 8,30 - 20: PAPA, via S. Lorenzo 105 (t. 0102468842) - FARMACIA DI VIA ROMA, via Roma 74 (t. 010561912) - MONTALDO, via Montaldo 171 (t. 010888680) - DEL CARMINE, via Polleri 20 (t. 0102512138) - BARABINO, via Barabino 9 (t. 0103628089)
IMPORTANTE: nelle sottoelencate zone, dopo le 20 il rifornimento dei medicinali urgenti, redatti su ricetta medica, è a cura di ANPAS Liguria, tel. 010 313131. Il servizio è gratuito.
S.FRUTTUOSO - MARASSI - orario 8,30 - 20: MANCA, via Fereggiano 97 (t. 010881023) - inoltre, con orario 8,30-13/15-19,30: ORIENTALE, via Torti 128 (t.

010505852)
S. MARTINO - BORGORATTI - STURLA - QUARTO - orario 8,30 - 20: CADIGHIARA, via Posalunga 65 (t. 0103732132) - inoltre, con orario 8,30-12,30/15,30-19,30: QUARTO DEI MILLE, viale Pio VII 61 (t. 010395570)
QUINTO - NERVI - orario 8,30 - 20: CAMPART, via Oberdan 69 (t. 0103726151)
VAL BISAGNO - orario 8,30 - 20: GOTTARDO, via Piacenza 221E (t. 0108365394)
SAMPIERDARENA - orario 8,30 - 20: ROLANDO, via G.B.Monti 23 (t. 0106459342) - LEVRERO, via Sampierdarena 187 (t. 0106459633)
CORNIGLIANO - SESTRI - orario 8,30 - 20,30: VENZANO, piazza Massena 11 (t.

0106518077) - S. NICOLA, via Borzoli 19A (t. 0106512323)
VAL POLCEVERA - orario 8,30 - 20,30: S.ROCCO, via Celesia 28 (t. 0107492223) - inoltre, con orario 8,30/12,30 - 15,30/20,00: MODERNA C, via Pastori-no 32 (t. 0107455070) - SARTORI, piazza Pontedecimo 3 (t. 0107856110) = domenica 18 marzo sino 12,30
PEGLI - PRÀ - VOLTRI: con orario 8,30/21,30: BOCCHIOTTI, via Pegli 56 (t. 010663676) - con orario 8,30/12,30-15,30/20,30: S.PIETRO, via Airaghi 38 (t. 010660592)
Farmacie aperte in turno notturno (orario 19,30 - 8,30)
GHERSI, corso B. Aires 18 (t. 010541661) (Corte Lambruschini) - PESCIOTTO, via Balbi 185 (t. 010261609) - EUROPA, corso Europa 676 (t. 010380239)

(dal lunedì al venerdì/sabato queste farmacie svolgono il servizio diurno con orario esposto al pubblico).
Farmacie aperte in appoggio solo sabato 17 marzo 2012 con orario: 8,30-12,30 / 15,30-19,30 pubblicati sul sito: www.ordinefarmacistigenova.it
GENOVA CENTRO: CANOBBIO, piano S.Andrea 15 (P.ta Soprana - t. 0102513700) - PESCIOTTO, via Balbi 185 (t. 010261609) - LAZZERI, corso Magenta 15 (t. 0102513274) - GENOVESE, corso Torino 38 (t. 010565504) - REALI, via Interiano 3 (t. 010 581490) - BURLANDO, via Granello 3 (t. 010562318) - CASANA, vico Casana 22 (t. 0102474343) - FARMACIA DEL RIGHI, via P.della Cella 7A (t. 010232719) - DEL LIDO, via Guerrazzi 52 (t. 0103623657) - BRIATA, via S.Vincenzo 92 (t.

010562993) - BONANNI, via Corsica 17 (t. 010565166) - DEL PORTO, via Gramsci 131 (t. 0102465497) - S. NICOLÒ, corso Firenze 57 (t. 0102725353) - N.S.DEL RIMEDIO, via Montevideo 25 (t. 0103628078)
S.FRUTTUOSO-MARASSI: SCANAVINO, corso Sardegna 233 (t. 010501373) - LIGURE, via Bobbio 300 (t. 0108391020) - SALUS, via Daneo 224 (t. 010822395)
S.MARTINO-BORGORATTI-STURLA-QUARTO: EUROPA, corso Europa 676 (t. 010380239) - STURLA, via dei Mille 37 (t. 010387516)
QUINTO-NERVI: MODERNA, largo Bassanite 1 (t. 0103726166)
VAL BISAGNO: S. BERNARDO, via Mogadiscio 30/Q/R

(t. 0108356630) - COMUNALE, via Gherzi 44 (t. 0108362465) - DAGNINO, via Struppa 146 I (t. 010809038)
SAMPIERDARENA: ITALIANI, via Giovanetti 87 (t. 0106469241) - FILLAK, via Fillak 68 (t. 0106459783)
CORNIGLIANO-SESTRI: aperte tutte le farmacie sino alle ore 12,30; a Sestri, dalle 15,30 alle 19,30: MODERNA, via Biancheri 77 (t. 0104070999)
VAL POLCEVERA nessun appoggio
PEGLI-PRÀ-VOLTRI: DELLE CATENE, vico delle Scale 3 (t. 0106136483) - PESCIOTTO, via Rizzo 36 (t. 0106970761) - MELE, piazza Municipio 4 (t. 010 6119043) - S.GIOVANNI, via 2 Dicembre 30 (t. 010 690958) dalle 8,30 alle 12,30