

genova • imperia • la spezia • savona

# LIGURIA blue

CULTURA E SOCIETÀ • LEISURE & EVENTS

NUMERO 27

MARZO | APRILE 2012

€ 5,00

SPECIALE



Ivano Fossati

Elisabetta Pozzi

Dario Vergassola

Oliviero Toscani

Valeria Solarino

I nuovi santuari  
dello shopping

New Sanctuaries for Shopping

# Operazione salvataggio

## Operation Rescue

Dal Varignano e il Distretto del mare della Spezia al Rina, l'Idrografico e Fincantieri: dopo il naufragio della Concordia, la Liguria laboratorio per rotte più sicure

After the shipwreck of the Concordia, Liguria as the workshop for safer routes

ISSN 2036-2420  
9 772036 242006  
1 0 0 2 7  
Pagine 100 - Spedite in abbonamento postale - P.D. 353/2003 art. 1, comma 1, in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, - NO/GENOVA - n. 26 anno 2012



# Pesto, contendenti dal mondo

## Contestants from All Over the World

Il 17 marzo si tiene a Genova la quarta edizione del Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio, dopo oltre 40 selezioni in tutto il pianeta. Manager, impiegati e tanti cuochi in arrivo dal Giappone, dal Brasile, dagli Usa e da molti Paesi europei

On March 17 Genoa will host the fourth World Championships of Mortar-Made Genoese Pesto. Contestants have been selected by the over 40 elimination rounds held around the world, bringing managers, workers, and many cooks from places like Japan, Brazil, the U.S, and Europe

Sara Di Paolo  
per ASSOCIAZIONE CULTURALE DEI PALATIFINI

Andrea è un'artista di Los Angeles, grazie al Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio, ha finalmente capito come utilizzare quel mortaio antico che si è comprata anni fa durante una visita in Toscana. Elin è di Bergen, in Norvegia e visto che partecipa alla finale mondiale di Genova sta organizzando con il marito un soggiorno in Liguria: ha saputo che da noi oltre al pesto si mangia anche un ottimo stoccafisso! Nei Paesi Baschi, Inigo e Rojo si stanno allenando. Saranno loro a rappresentare la loro terra al Campionato, hanno tenuto serate a tema nelle tradizionali "Società" basche, spazi ricreativi pubblici attrezzati con cucina. I loro amici li seguiranno a distanza grazie alla "diretta" su Facebook. Da Buenos

Andrea is an artist from Los Angeles. And thanks to the World Championships of Mortar-Made Genoese Pesto, she has finally understood how to use that antique mortar that she bought years ago during a visit to Tuscany. Elin is from Bergen in Norway. And since she will be participating in the World Finals in Genoa, she and her husband are organizing a stay in Liguria. She has learned that in addition to pesto we also love to cook stoccafisso, dried Norwegian cod! In the Basque Country, Inigo and Rojo are training. They will be representing their land at the championships, and they have already done some evenings on theme in traditional Basque "Societies", public recreational spaces furnished with

Aires arriva il giovane cuoco Leonardo e da Santiago Daniela. Da New York viene Aaron, manager americano. La figlia, iscritta ad una importante Accademia di Cucina Internazionale, è molto fiera di lui. Anche Hank, giovane cuoco newyorkese parteciperà al Campionato. Grazie alla gara di pesto, a cui ha partecipato e che ha vinto, ha finalmente capito cosa è il Pesto genovese, quello con la "P" maiuscola. Perché, in fondo, è questo il più importante risultato ottenuto dal Campionato Mondiale e dalle decine di gare eliminatorie organizzate in tutto il mondo (in preparazione del Campionato del 17 marzo 2012 ne sono state fatte in Liguria, in Italia e nel mondo oltre 40), e cioè fare sapere a tutti - e farlo vedere, assaggiare - cosa è il Pesto e ricordare che è nato qui da

kitchens. Their friends will be following at a distance thanks to live coverage on Facebook. From Buenos Aires comes the young cook, Leonardo, and from Santiago de Chile, Daniela. New York will be represented by Aaron, an American manager. His daughter, who goes to an important International Academy of Cuisine, is very proud of him. Hank, too, hails from New York. Thanks to the pesto championships that this young cook participated in and won, he has finally understood what Genoese Pesto - with a capital "P" - actually is. Because, when all is said and done, this is the most important result obtained by the World Championships and the dozens of eliminating rounds organized across the world- in

Immagini dal mondo: "pestellatori" impegnati in alcuni dei quaranta turni eliminatori del Campionato mondiale del Pesto. Tra i 100 finalisti che il 17 marzo si contenderanno il pestello d'oro ci saranno anche europei, russi, giapponesi, americani

Images from across the world. Aspiring "pestle-ers" involved in some of the forty elimination rounds of the World Pesto Championships. Among the finalists - which on March 17 will battle it out for the Gold Pestle (in real gold) - are Russians, Japanese, and Americans

## Il programma della giornata Il Day's Program

Il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio si tiene **sabato 17 marzo a Palazzo Ducale** in piazza Matteotti 9, a Genova, nelle Sale del Minore e del Maggiore Consiglio.

Ore 9.00/10.30: **Campionato dei Bambini** – Gara non competitiva di pesto al mortaio per i più piccoli.

Ore 10.00/13.00: **Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio** – Cerimonia di apertura e gara di 100 concorrenti provenienti da tutto il mondo.

Ore 14.00/16.00: **Finale e Premiazione** – Gara dei 10 finalisti e proclamazione del Campione del Mondo.

Ore 9.00/16.00: **Palatiferi Cartoons** – Mostra delle opere selezionate del Concorso Umoristico Internazionale "Palatiferi Cartoons"

Ore 9.00/16.00: **Antichi Mortai delle Famiglie Genovesi e Liguri** – Selezione di mortai storici con illustrazione delle origini e storie familiari.

**Visite guidate** (partenza ore 11.30 e ore 13.00) – Un'ora attraverso il centro storico, tra curiosità e tradizioni gastronomiche.

**"Pesto di Gala"** – Serata a scopo benefico con degustazione di ricette e prodotti locali.

**"Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri"**: nella settimana del Campionato i ristoranti di Genova e della Liguria propongono menù speciali a base di pesto.

The World Championships of Genoese Mortar-Made Pesto will be held on Saturday, March 17 at Palazzo Ducale in Piazza Matteotti 9, in Genoa, in the two halls, the Sale del Minore and del Maggiore Consiglio.

9:00 to 10:30 AM: **Children's Championships** – A non-competitive pesto-making (with a mortar) contest for the little ones.

10:00 AM to 1:00 PM: **World Championships of Genoese Mortar-Made Pesto** – Opening ceremony and competition between the 100 contestants from all over the world.

2:00 to 4:00 PM: **Finals and Award Ceremony** – Competition between the 10 finalists and the proclamation of the World Champion.

9:00 AM to 4:00 PM: **Palatiferi Cartoons** – Show of selected works from the International Humor Competition, "Palatiferi Cartoons"

9:00 AM to 4:00 PM: **Antique Mortars Belonging to Genoese and Ligurian Families** – A selection of historic mortars with illustrations of their origins and family stories.

**Guided Tours** (11:30 AM and 1:00 PM) – A hour-long tour of Genoa's historic medieval old city, pointing out curiosities and traditional gastronomy.

**"Pesto di Gala"** – A gala evening for charity with sampling and tasting of recipes and local products.

**"Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri"** (Pesto Week in Ligurian Restaurants): For the week of the Championships, the restaurants of Genoa and Liguria offer special menus based on pesto.

Check out the list of participating restaurants and updates on [pestochampionship.it](http://pestochampionship.it)

### Info

[www.pestochampionship.it](http://www.pestochampionship.it)

noi, a Genova e in Liguria, e che proprio da qui vengono alcuni degli ingredienti di più alta qualità al mondo che ne fanno la differenza. A Lione, Marcel e Laetitia ci seguono da qualche anno. Marcel è un noto consulente di management e marketing internazionale, il Campionato è entrato nei suoi interessi professionali. Ci studia, ci inserisce nei suoi *case studies*, ci propone come esempio di acuta creatività, ottima organizzazione e brillante azione di promozione territoriale. Da Mosca arriva Gennady, imprenditore, e da Sapporo, in Giappone, Katsua che è un cuoco. Bruno, petroliere, viene da Rio de Janeiro, Letizia è una studentessa di Toronto e Sergio, emigrato in Germania negli anni '70, da Stoccarda.

Ognuno ha una storia. A Guayaquil, in Ecuador, in occasione delle gare di pesto al mortaio, nonni e nipoti insieme si cimentano con mortaio e pestello. I più anziani ricordano immagini e profumi della loro infanzia (quando i loro genitori, emigrati dalla Liguria, preparavano il pesto al mortaio), i più giovani toccano con mano origini e storie della loro famiglia. Perché il Pesto ogni giorno emoziona il palato (e non solo) di moltissime persone nel mondo, alcune di loro saranno a Genova il 17 marzo. Non mancate. **b**



Liguria, Italy, and abroad, over 40 in all – in preparation for the Championships on March 17, 2012. And that is, to spread the knowledge, see it, taste it, of what Pesto is, along with the fact that it was born here, in Genoa, in Liguria, and the ingredients for pesto that come from here are of the highest quality in the world, and that makes the difference. In Lyon, Marcel and Laetitia have been following us for a few years now.

Marcel is a well-known international management and marketing consultant, and the Championships attract his professional interest. He studies us. He inserts us into his case studies. He proposes us as an example of acute creativity, excellent organization, and brilliant action in territorial promotion.

From Moscow comes Gennady, the entrepreneur, and from Sapporo, in Japan, Katsua who is a chef. Bruno, the oilman, comes from Rio de Janeiro, Letizia is a student in Toronto, and Sergio, who emigrated to Germany in the seventies, arrives from Stuttgart. Each contestant has a story. From Guayaquil in Ecuador, upon the occasion of the Pesto Made with a Mortar Competition, grandparents and grandchildren together challenge each other with mortar and pestle. The elders remember images and aromas from their childhood (when their parents, who emigrated from Liguria, would prepare pesto with a mortar), and the younger generation touches with their own hands the origins and the history of their family. Because Pesto every day excites the palate (and more) of so many people across the world. And some of them will be in Genoa on March 17.

So don't miss it! **b**



## Quelle foglioline verdi che ci rendono felici

Uno scienziato spiega perché preparare il pesto al mortaio suscita emozioni particolarmente gradite. Merito delle sostanze chimiche presenti nel basilico, sprigionate nel momento della "pestellatura"

A scientist explains how preparing pesto made with a mortar gives us particularly pleasant feelings. It's all the merit of the chemical substances present in basil, which are released the moment they are crushed

**Q**uando le sostanze odorose si sprigionano in cucina, ci inebriano. Le sensazioni che arrivano al nostro cervello attraverso i sensi ci regalano quasi sempre emozioni particolarmente gradite. Protagoniste di questa allegria odorosa sono alcune sostanze chimiche presenti in particolare nelle piante, nella frutta, nei profumi dei dolci e dei pani appena sfornati. Tra le piante aromatiche dal profumo più intenso, occupa una posizione speciale il Basilico Genovese, che è la varietà di basilico migliore per preparare il Pesto. Cresce nel territorio ligure, dove il clima è mite, la drenatura dell'acqua è assicurata dal terreno scosceso, e le brezze e i venti costanti evitano alle foglie il rischio di marcire. La ricchezza di eugenolo presente nel Basilico Genovese ne garantisce l'intenso aroma, mentre l'assenza di estragolo e la minima quantità di linalolo lo rendono unico rispetto alle altre specie diffuse in tutto il mondo che oltre alle colorazioni più scure (se non addirittura purpuree o violacee) propongono sensazioni odorose totalmente diverse: profumi di menta (in Indocina, per l'alta

**W**hen aromatic herbs are released in cuisine, they make our heads spin. The sensations that hit our brain, passing through our senses, almost always give us emotions that are particularly welcome. The main actor in this aromatic alacrity are some of the chemicals that are particularly present in plants, fruits, the aroma of desserts, and in bread just out of the oven. Among the aromatic plants whose perfume is most intense, Genoese Basil – the best variety for the preparation of pesto – holds a special position. It grows in Liguria where the climate is mild, water drains quickly from the steep slopes, and the constant breezes and the winds ensure that the leaves. The richness of the eugenol (a chemical) in Genoese Basil guarantees its intense aroma. And the absence of estragol and the minimal amount of linalol make it unique with respect to the other species of basil diffused across the world. In addition to their darker color (which can even take on purple or violet tints) other basil species give out other smell

concentrazione di estragolo), sentori di chiodi di garofano, di limone, di canfora, di liquirizia, di cannella o di gelsomino. Tutti questi odori sono dovuti a sostanze chimiche presenti nel basilico e nelle piante citate che, in genere, le producono per difendersi da insetti o parassiti. Zanzare incluse: da qui il tradizionale vaso di basilico che decora i davanzali delle case italiane. Pestare le foglie di Basilico Genovese a freddo (come avviene con mortaio e pestello) ne assicura ulteriormente una maggiore intensità olfattiva. E per questo ci fa sentire così bene. Le lame del frullatore ruotando si scaldano e inesorabilmente riscaldano anche il pesto, causando l'ossidazione proprio delle sostanze chimiche odorose. Per chi ha fretta comunque non c'è da preoccuparsi: il Basilico Genovese è talmente aromatico che il Pesto, anche quando è preparato con il frullatore, mantiene un ottimo profumo!

Sara Di Paolo e Emanuele Bargelli,  
progettista delle attività didattiche  
dell'Associazione Festival della Scienza

sensations that are totally different. They can have a minty aroma (in Indocina, due to the high concentration of estragol), or smell like cloves, lemon, camphor, licorice, cinnamon, or jasmine. All of these smells are due to the chemical substances present in the basil, as in the other plants listed, which, in general, use them to protect against insects and parasites, including mosquitoes. Hence the traditional pot of basil which decorates the sills of Italian homes. When you crush fresh Genoese Basil (as with a mortar and pestle), it ensures that the intensity of the olfactory stimulus is increased. And this is what makes us feel good. The blades of the blender as they rotate, heat up, and inevitably also heat the pesto causing oxidation of the aroma-producing chemical substances. If you are in a hurry, this does not matter, because Genoese Basil is so aromatic that even pesto when it is prepared in a blender emits an excellent aroma!