

E' la salsa più amata al mondo per condire la pasta. La seconda più diffusa a livello internazionale. L'Associazione Palatifici ogni due anni organizza a Genova il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio per ribadire l'impronta ligure e la sua universalità come alimento di qualità e di gusto.



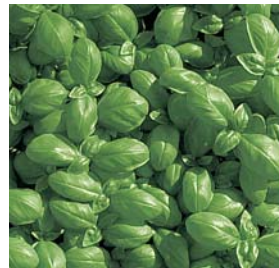
Ogni due anni a Genova 100 concorrenti provenienti da tutto il mondo si sfidano a colpi di pestello nella preparazione del pesto secondo le modalità tradizionali e utilizzando ingredienti autentici e genuini. La gara è aperta a professionisti, amatori e curiosi in cucina.

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



### Ingredienti:

- 4 mazzi di Basilico Genovese DOP
- 30 g. di Pinoli
- 45-60 g. di Parmigiano Reggiano Stravecchio grattugiato
- 20-40 g. Fiore Sardo grattugiato
- 1-2 Spicchi di Aglio di Vessalico
- Un pizzico di Sale Marino Grosso
- 60-80 cc. di Olio Extra Vergine di Oliva "Riviera Ligure" DOP



Lavare le foglie di basilico e asciugarle su un canovaccio senza stropicciarle. Nel mortaio pestare uno spicchio di aglio con i pinoli. Aggiungere alcuni grani di sale e le foglie di basilico non pressate. Pestare con un dolce movimento rotatorio del pestello sulle pareti. Ripetere l'operazione. Quando il basilico stilla un liquido verde brillante, aggiungere i formaggi. Versare a filo l'olio extra vergine d'oliva e mescolare. La sequenza indicata non è l'unica possibile. A Genova e in Liguria ogni persona ha i suoi segreti: non troverete mai due "Pesto" uguali!



## Fondo Tumori e Leucemie del Bambino

Nato nel 1967 il Fondo Tumori e Leucemie del Bambino Onlus è un'associazione di volontariato che opera ad esclusivo sostegno del Dipartimento di Ematologia ed Oncologia Pediatrica dell'Istituto Giannina Gaslini di Genova. Le sue finalità riguardano l'investimento sulla professionalità dei medici, la ricerca e l'assistenza diretta ai piccoli malati in ospedale.

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

