

GARA IERI ALLA CAMERA DI COMMERCIO: PRIMO IL VERCELLESE NAULA, TERZO IL GENOVESE R

Pesto genovese, sfida

tra chef: i campionissimi!

La parmigiana Elisa Monica conquista il secondo posto

Sandro Piovani

Una giornata per parlare del futuro dell'agricoltura ma anche per «sanctificare» il matrimonio tra basilico genovese, parmigiana, no-reggiano, pinoli, olio d'oliva, sale grosso e aglio, ingredienti riuniti nel classico pesto alla genovese al mortajo. Pesto preparato da una quindicina di chef che hanno così partecipato alla gara eliminatoria di pesto alla Camera di Commercio, organizzata dalla Camera di Commercio, in collaborazione con la scuola di cucina Alma, con l'associazione Palatini, con il Consorzio del parmigiano-reggiano e con la

Il convegno Il programma della giornata prevedeva alcuni momenti istituzionali, un convegno e naturalmente la preparazione, da parte dei concorrenti, del pesto alla genovese al mortajo. Ad aprire i lavori è stato il presidente della Camera di Commercio Andrea Zanlari. Che ha dato il benvenuto ai presenti ed ha rimarcato l'importanza della collaborazione tra enti (come la Camera di Commercio) e associazioni (come Pier Luigi Fedele (comandante provinciale del Corpo forestale dello Stato), Rolando Manfredini (capo area sicurezza alimentare della Coldiretti) e il presidente Coldiretti dell'Emilia Romagna



Mauro Tonello. In partito Manfredini ha parlato di «Marchi si comprano...».

Lo show del pesto Roberto nizza (presidente Palatini), direttore civo di Spirito diVino e colla ratore della Gazzetta di Parma Gianni D'Amato (chef del Rj letto di Reggajo, 2 stelle Michelin) e Davide Cassi (docente Fisica gastronomica all'Unive ra di Parma) hanno animato la seconda parte della mattina. Tema: il pesto alla genovese mortajo, le sue caratteristiche peculiari, l'importanza delle terze prime e gli abbinamenti, con altri cibi che non siano pasta sia con vini non troppo vadanti. Una chiacchierata gourmet mentre i concorrenti pestavano nel mortajo gli ingredienti per realizzare il pesto migliore. Molto interessante la parazione proposta da Davi Cassi: ingredienti «abbattuti» pochi secondi a -200 gradi e uguali e pesto realizzato sbtando i componenti, trasformando in cristallo di ghiaccio. E al termine della mattinata i critici gastronomici, gli chef e gli addetti ai lavori, hanno giudicato il pesto realizzato dai concorrenti in gara. Luca Naula (da Verce è stato il migliore e partecpe alle finali del campionato d mondo in programma a Genova il 17 marzo. Al secondo posto Elisa Monica (da Collecchio) e al terzo Nicola Rizzi (da Genova). ◆