



REGIONE LIGURIA



Camera di Commercio
Genova



COMUNE DI GENOVA

COMUNICATO STAMPA

IL PESTO GENOVESE AL PADIGLIONE ITALIA DI EXPO 2015

La Liguria celebra il suo prodotto CULT

CONFERENZA STAMPA E APPROFONDIMENTO CONOSCITIVO

11 settembre - ore 14,30/16,30 - EXPO 2015, Milano Padiglione Italia, Sala Convegni

La Liguria presenta due importanti iniziative. La prima di recupero e valorizzazione degli antichi valori sociali e culturali legati alla preparazione del Pesto Genovese con mortaio e pestello, la seconda volta a sostenere lo sviluppo economico del settore agroalimentare ligure e del turismo.

LA TRADIZIONE DEL PESTO GENOVESE AL MORTAIO

PERCORSO PER LA CANDIDATURA ALL'UNESCO

Entro settembre verrà consegnata alla Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO la documentazione, predisposta dall'Associazione Culturale Palatini per conto di Regione Liguria, Comune di Genova e Camera di Commercio, perché l'antico modo di produrre il Pesto Genovese con il mortaio diventi "bene culturale immateriale dell'umanità" dell'UNESCO. L'iniziativa è sostenuta da un centinaio di enti pubblici e privati, amministrazioni comunali, associazioni culturali e economiche, istituti, scuole e organizzazioni anche nazionali e internazionali.

LA PRODUZIONE DEL PESTO GENOVESE OGGI

CONSORZIO PRODUTTORI PESTO GENOVESE

La crescita del consumo di pesto genovese a livello internazionale all'interno di una visione che guarda alla qualità della vita, alla salute e bontà della Dieta Mediterranea e alla duttilità in cucina dell'uso del pesto, ha generato nei produttori liguri la consapevolezza di un nuovo modo di porsi come territorio e come produzione di qualità. Nasce su queste basi, in collaborazione con le associazioni di categoria il nuovo Consorzio che riunisce le principali aziende produttrici di Pesto Genovese.

Durante la conferenza stampa verranno illustrati gli aspetti di interesse universale della tradizione sociale e alimentare della Liguria. Proiezione video e dimostrazione pratica di pesto genovese prodotto con un mortaio storico.

Saranno presenti esperti e rappresentanti delle istituzioni come da programma allegato.

Il Pesto Genovese deriva da una salsa a base d'aglio in uso nel XII secolo nell'allora Repubblica di Genova che veniva utilizzata in famiglia soprattutto per il condimento della pasta ed è diventato il simbolo identitario della regione. Offrirlo era percepito come un gesto di fratellanza dai marinai di tutto il mondo che lo gustavano quando approdavano al porto di Genova dopo dure settimane di navigazione. A Genova, capoluogo della Liguria, ogni due anni, per mantenere vive le antiche tradizioni, il Pesto viene celebrato attraverso il "Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio" cui partecipano cento persone provenienti da tutto il mondo.

Contatti

Sergio Di Paolo +39 348 7802 800

Mail: info@associazionepalatini.it

www.pestochampionship.it



ASSOCIAZIONE
CULTURALE
DEI PALATINI

