



Camera di Commercio  
Genova



Unioncamere  
Liguria



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI GENOVA



COMUNE DI GENOVA



REGIONE LIGURIA



ASSOCIAZIONE  
CULTURALE  
DEI PALATIFICINI



# MORTAI & PESTELLI

CULTURA  
ALIMENTARE  
DEI POPOLI

*MORTARS AND PESTLES IN FOOD CULTURES*

**1° Meeting Internazionale Esperienziale di Genova**  
***1st Genoa International Experiential Meeting***

**Genova Palazzo della Borsa**  
**Lunedì 14 marzo 2016**

**ore 9.00 / 18.00**

# PROGRAMMA

**8.30 - 9.00 RECEPTION**

## **Prima sessione (9.00-10.30)**

- 9.00 - 9.30 ROBERTA PINOTTI.**  
**Ministro della Difesa Italiano**  
**MARCO DORIA. Sindaco di Genova**  
Saluti istituzionali
- 9.30 - 9.45 PAOLO Odone. Presidente Camera di Commercio di Genova e Unioncamere Liguria**  
Benvenuto. Dall'economia del pesto, al mortaio, come icona di Genova e della Liguria
- 9.45 - 10.00 STEFANO MAI.**  
**Assessore all'Agricoltura Regione Liguria**  
Territorio, cultura alimentare e sviluppo agricolo in Liguria
- 10.00 - 10.15 CARLA SIBILLA. Assessore al Turismo e alla Cultura Comune di Genova**  
Cultura alimentare, immagine del territorio e promozione turistica
- 10.15 - 10.30 ENRICO ARCURI. Capo Segreteria Tecnica del Ministero dell'Agricoltura**  
Prodotti agro alimentari come beni culturali, dieta mediterranea
- 10.30 - 10.45 ROBERTO PANIZZA. Presidente dell'Associazione Culturale Palatificini**  
Il senso della direzione tra passato e futuro della cultura alimentare italiana. 12 anni di storia del Campionato.

## **Seconda sessione (10.50 - 13.00)**

- 10.50 - 11.20 RAFAEL GIMENA MOLINA, JUAN ANTONIO RUBIES PEREZ. Esperti di alimentazione. Catalogna (Spagna).**  
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione della regione catalana (testimonianza e live cooking)
- 11.20 - 11.40 ANTONIO GUERCI. Antropologo. Cattedra UNESCO. Università di Genova.**  
Il cibo per il corpo, il cibo per la mente.
- 11.40 - 12.10 SAMIRA ZGHEIB e CARMEL MHANNA. Lebanese American University di Beirut.**  
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione libanese e medio orientale (testimonianza e live cooking)
- 12.10 - 12.30 ANTIDA GAZZOLA. Sociologa. Università di Genova.**  
Consuetudini sociali e alimentazione
- 12.30 - 13.00 GUNNAR NAGELL-DAHL. Storico dell'alimentazione. Hordaland Region (Norway).**  
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione dei paesi scandinavi (testimonianza e live cooking)

**13.00 -14.00 LIGHT LUNCH CON PRODOTTI LIGURI E DEI PAESI OSPITI**

## **Terza sessione (14.00 - 15.30)**

- 14.00 - 14.20 SERGIO ROSSI. Storico delle tradizioni gastronomiche liguri.**  
Storia e cultura del Pesto in Liguria
- 14.20 - 14.50 ALBERTO LOPEZ DE IPIÑA SAMANIEGO e AITOR BASTERRA. Slow Food Spagna.**  
Cultura alimentare e uso del mortaio nella tradizione dei Paesi Baschi (Spagna) (testimonianza e live cooking)
- 14.50 - 15.10 SARA DI PAOLO. Associazione Culturale Palatificini.**  
Tipi e usi diversi di mortai e pestelli nelle cucine popolari del mondo
- 15.10 - 15.30 MICHAEL SINGLETON. Antropologo. Emerito dell'Università Cattolica di Louvain.**  
Il mortaio e il pestello - a che prezzo (africano)?

## **Quarta sessione (15.30 - 17.00)**

- 15.30 - 15.50 FEDERICA PASCALI. Medico Alimentarista. Igiene degli alimenti e della nutrizione.**  
Dieta mediterranea, salute e qualità della vita.
- 15.50 - 16.10 MARCEL DEVAUX. Esperto di strategia territoriale. MDX Lione (Francia)**  
La funzione di un prodotto "grilletto". La bella storia del Pesto.
- 16.10 - 16.30 SERGIO DI PAOLO. Associazione Culturale Palatificini.**  
Conclusioni e prospettive
- 16.30 - 16.40 ASSOCIAZIONE CULTURALE PALATIFICINI.**  
Presentazione del video sul Pesto Genovese al mortaio
- 16.40 - 17.00 ROBERTO PANIZZA. Associazione Culturale Palatificini.**  
Il Pesto Genovese al Mortaio (live cooking)
- 17.00 - 18.00 GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP. GARA ELIMINATORIA VALIDA PER IL VI° CAMPIONATO DEL MONDO**

## **ALTRE INFORMAZIONI**

- 9.00 - 18.30** CARTOON SULL'ALIMENTAZIONE NEL MONDO CONCORSO INTERNAZIONALE 2012
- 9.00 - 18.30** MOSTRA DEGLI ANTICHI MORTAI DELLE FAMIGLIE GENOVESI (a cura di Maurizio Valle)

# PROGRAM

**8.30 - 9.00 RECEPTION**

**First Session (h 9-10.45)**

**9.00 - 9.30 ROBERTA PINOTTI. Italian Minister of Defence**  
**MARCO DORIA. Mayor of Genoa**

*Institutional Greetings*

**9.30 - 9.45 PAOLO ODONE. President of Genoa Chamber of Commerce and Liguria Unioncamere.**

*Welcome. From the pesto economy to the mortar as icon of Genoa and Liguria*

**9.45 - 10.00 STEFANO MAI. Councillor Agriculture - Liguria**  
*Territory food Culture and agricultural development in Liguria*

**10.00 - 10.15 CARLA SIBILLA. Councillor Tourism and Culture - Genoa**

*Food Culture and territory image and tourism promotion*

**10.15 - 10.30 ENRICO ARCURI. Head of Technical Secretariat, Ministry of Agriculture**

*Food products as cultural heritage and Mediterranean diet*

**10.30 - 10.45 ROBERTO PANIZZA. President of Cultural Association Palatiferi**

*The sense of direction between the past and the future of Italian food culture in 12 years history of the Championship.*

**Second session (10.50 - 13.00)**

**10.50 - 11.20 RAFAEL GIMENA MOLINA, JUAN ANTONIO RUBIES PEREZ. Nutrition Experts. Catalonia (Spain)**

*Food culture and mortar use in the tradition of catalan region (testimony & live cooking)*

**11.20 - 11.40 ANTONIO GUERCI. Anthropologist. Chair in UNESCO. Genoa University.**

*Food for the body, food for the mind*

**11.40 - 12.10 SAMIRA ZGHEIB e CARMEL MHANNA. Lebanese American University of Beirut.**

*Food Culture and mortar use in the tradition of Lebanon and Middle East (testimony & live cooking)*

**12.10 - 12.30 ANTIDA GAZZOLA. Sociologist. Genoa University.**

*Social Habits and nutrition*

**12.30 - 13.00 GUNNAR NAGELL-DAHL. Feeding Historian. Hordaland Region (Norway)**

*Food Culture and mortar use in the tradition of Scandinavian Region (testimony & live cooking)*

**13.00 -14.00 LIGHT LUNCH (LIGURIAN TASTINGS AND FOREIGN PRODUCTS PREPARED BY THE GUESTS)**

**Third session (14.00 - 15.30)**

**14.00 - 14.20 SERGIO ROSSI. Historian of the gastronomic tradition in Liguria**

*Pesto history and culture in Liguria*

**14.20 - 14.50 ALBERTO LOPEZ DE IPIÑA SAMANIEGO e AITOR BASTERRA. Slow Food Basque Region (Spain)**

*Food Culture and mortar use in the tradition of Basque Region (testimony & live cooking)*

**14.50 - 15.10 SARA DI PAOLO. Cultural Association Palatiferi**

*Different types and uses of mortars and pestles in food cultures*

**15.10 - 15.30 MICHAEL SINGLETON. Anthropologist Emeritus of Louvain Catholic University.**

*Mortar and Pestle - at which price? (african?)*

**Fourth session (15.30 - 17.00)**

**15.30 - 15.50 FEDERICA PASCALI. Medical nutritionist. University of Genoa**

*Mediterranean diet. Health and life quality.*

**15.50 - 16.10 MARCEL DEVAUX. Territorial strategy expert. MDX Lyon (France)**

*The beautiful history of Pesto*

**16.10 - 16.30 SERGIO DI PAOLO. Cultural Association Palatiferi**

*Conclusions and perspectives*

**16.30 - 16.40 CULTURAL ASSOCIATION PALATIFINI**

*Genovese Pesto made by mortar (video)*

**16.40 - 17.00 ROBERTO PANIZZA. President of Cultural Association Palatiferi**

*Genovese Pesto made by Mortar (live cooking)*

**17.00 - 18.00 GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP. PRELIMINARY COMPETITION VALID FOR THE 6th GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP**

**OTHER INFORMATIONS**

**9.00 - 18.30 ENTRANCE OF THE PALACE: CARTOONS ON WORLD FOOD, (2012 INTERNATIONAL COMPETITION)**

**9.00 - 18.30 GENOVESE FAMILIES ANCIENT MORTARS EXHIBITION (curated by Maurizio Valle)**

*Audiovisual testimony will be taken from the event and act publication*



Informazioni e contatti • *Info and contacts*

Associazione Culturale dei Palatiferi  
Calata Andalò di Negro 16 - 16126 Genova - Italy  
Tel. + 39 010 856 8373

[info@pestochampionship.it](mailto:info@pestochampionship.it)  
[www.pestochampionship.it](http://www.pestochampionship.it)