



ASSOCIAZIONE
CULTURALE
DEI PALATIFICINI



L'INVENZIONE DEL CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO IDENTITA' LIGURE E QUALITA' COMUNICATA AL MONDO

La finalissima del Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio® con il sostegno della **Camera di Commercio di Genova**, si tiene nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale a Genova e prevede la partecipazione di **100 concorrenti provenienti da tutto il mondo** in parte, selezionati attraverso gare eliminatorie che si tengono dappertutto nei due anni precedenti il Campionato.

La **manifestazione, la cui prima edizione risale al 2007, è biennale**, ha una eco internazionale ed è seguita da media e web di tutto il mondo. È l'occasione per promuovere il territorio, le tradizioni e produzioni enogastronomiche tipiche, la sua identità, la sua cultura. Il 30 ottobre 2015 è stata fatta domanda alla **Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO** per iscrivere le attività di salvaguardia del Pesto Genovese al Mortaio nel Registro delle Buone Pratiche.

La **gara è aperta a tutti**, professionisti, appassionati e curiosi in cucina, purché maggiorenni. Nell'ultima edizione, Aprile 2018, i 100 finalisti provenivano in 55 da Genova e Liguria, 25 da altre regioni italiane, e IN 20 da altri paesi (dall'Europa agli Stati Uniti al Messico al Brasile ad Hong Kong). I concorrenti erano uomini al 60% e donne al 40% con una età media di 49 anni. La più giovane è risultata una studentessa genovese di 18 anni, la concorrente più anziana, di 84 anni, veniva da un paesino dell'entroterra genovese seguita da un concorrente scozzese di 72. **Tutte le professioni erano rappresentate**: impiegati e imprenditori, professori e studenti, casalinghe, chef, giornalisti, blogger, pensionati e professionisti, coltivatori, farmacisti, geometri, gestori di bar e ristoranti, medici e tecnici informatici, due disoccupati, due dottorandi, due autisti e un sommozzatore. Quest'ultimo, Emiliano Pescarolo, 39 anni, ha vinto la finale ed è l'attuale campione in carica.

La giuria è formata da 30 persone selezionate per esperienza, competenza e attivismo nel mondo del food e della comunicazione territoriale. Anche la giuria vede esponenti non liguri ed internazionali. Con la collaborazione del Comune di Genova, la giornata del Campionato è stata promossa a Giornata Mondiale del Pesto. Durante l'ultima edizione **la Regione Liguria ha lanciato la campagna "FIRMA E PESTA!"** che ha coinvolto 100 comuni liguri con iniziative culturali e gastronomiche con al centro il Pesto con il Mortaio. Con l'occasione sono state raccolte oltre 25.000 firme a favore del **progetto UNESCO**.

Il Campionato Mondiale nei due anni che intercorrono tra una finale e l'altra organizza dimostrazioni, gare eliminatorie, corsi di formazione per adulti e per bambini, convegni sulla cultura e le tradizioni alimentari e collabora con enti e consorzi come il Consorzio del basilico genovese DOP per la diffusione della cultura della qualità. Il Campionato è seguito da molti media nazionali e internazionali e su tutti i social.

La manifestazione e le iniziative collaterali sono state concepite dall'Associazione Culturale, senza fini di lucro, Palatiferi, che in questi giorni **ha ceduto gratuitamente il marchio del Campionato alla Camera di Commercio di Genova, da sempre sostenitrice dell'evento.**