



COMUNE DI GENOVA



REGIONE LIGURIA

Il Campionato del Pesto è un marchio della Camera di Commercio di Genova per la promozione del territorio

Come funziona il Campionato e chi partecipa quest'anno.

Il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio® 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 tradizionali e web di tutto il mondo. È l'occasione per promuovere il territorio, le tradizioni e produzioni enogastronomiche tipiche della Liguria, la sua identità, la sua cultura.

La gara è aperta a tutti, professionisti, appassionati e curiosi in cucina, purché maggiorenni. In questa edizione, 2020/21, i concorrenti che **ad oggi risultano iscritti** e che ci auguriamo confermino la presenza, oltre ai liguri, arrivano **da 9 regioni italiane** (Emilia, Lazio, Lombardia, Molise, Piemonte, Sicilia, Toscana, Valle d'Aosta e Veneto) e **15 paesi** (Regno Unito, Stati Uniti, Cipro, Svizzera, Germania, Moldavia, Paesi Bassi, Irlanda del Nord, Bahrain, Francia, Austria, Cambogia, Messico, Romania, India). 22 sono vincitori di gare eliminatorie in Italia e all'estero. I più lontani vengono da Città del Messico e da Honolulu, il più vicino abita in Via delle Bernardine nel Centro Storico genovese. Le loro **professioni**: chef, ingegneri, impiegati, giornalisti, camerieri, pensionati, artigiani, avvocati, imprenditori, studenti, militari, commercianti, architetti, musicisti.

I partecipanti, durante la gara, indossano **gli indumenti del Campionato** (grembiule e cappellino) ed utilizzano nella preparazione del pesto al mortaio solo ed esclusivamente gli ingredienti e gli strumenti messi a disposizione dall'organizzazione, ad eccezione del proprio mortaio per chi lo possiede.

Gli ingredienti previsti dalla **ricetta ufficiale del Campionato mondiale sono**: il basilico genovese DOP, i pinoli italiani, l'aglio di Vessalico (Imperia), il parmigiano reggiano DOP, il fiore sardo DOP, il sale marino delle saline di Trapani e l'olio extravergine di oliva DOP della Riviera Ligure.

I **"Pesto" preparati durante il Campionato Mondiale vengono valutati da 30 giudici italiani e stranieri**. Sono ristoratori, degustatori, esperti di alimentazione, giornalisti enogastronomici e blogger di settore.

Il campione in carica si chiama Emiliano Pescarolo ha 40 anni, nato a Garbagnate Milanese, è un sommozzatore e vive a Genova.

Genova, 4 dicembre 2020

[Digitare qui]