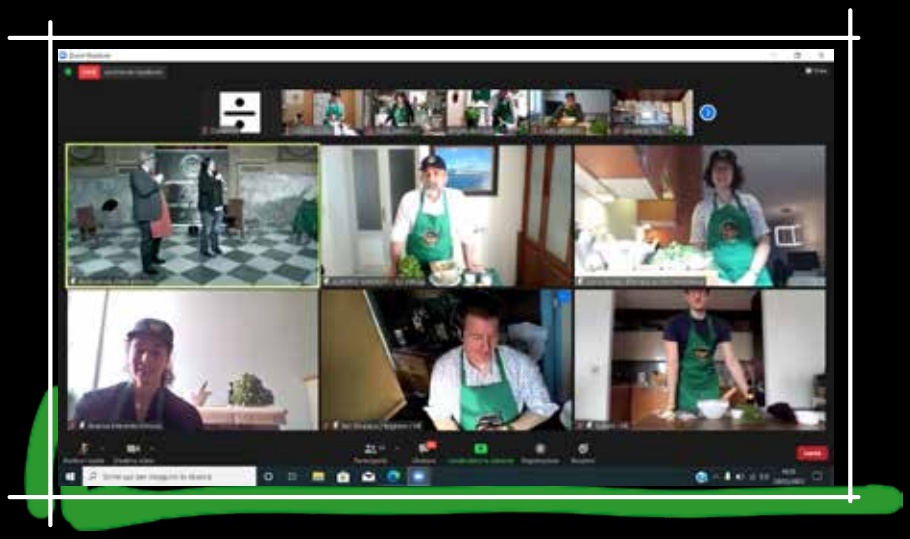


VIII Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Edizione Straordinaria Digitale

VIII Genoa Pesto World Championship
Digital Extraordinary Edition

REGIONE LIGURIA

COMUNE DI GENOVA

Camera di Commercio Genova

ASSOCIAZIONE CULTURALE DEI PALATIFINI

VIII Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Edizione Straordinaria Digitale

Genova, Palazzo Ducale
Sabato 20 Marzo 2021

VIII Genoa Pesto World Championship

Digital Extraordinary Edition

Genova, Palazzo Ducale
Saturday 20th March 2021

VII^ edizione

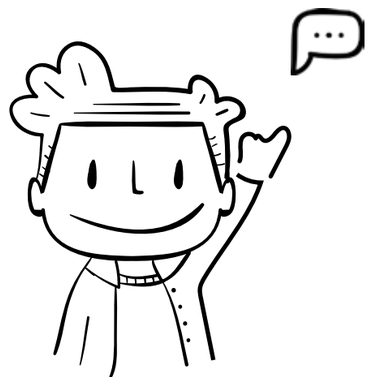
Un evento che è diventato tradizione

Vetrina di abilità internazionali e di eccellenze di Liguria.
Accesa competizione, magnifica festa, alta professionalità locale all'opera.
Una delle più efficaci iniziative di promozione del territorio, attenta alle tradizioni culturali, fortemente proiettata verso il futuro.

A questa edizione integralmente digitale **hanno partecipato e interagito 100 protagonisti del Pesto** e migliaia di fan e curiosi. Questo Campionato che per forza di cose è stato totalmente virtuale, si è dimostrato come sempre una festa di partecipazione e di coinvolgimento senza confini.

Arrivederci

alla IX^ Edizione prevista per Marzo 2022.



An Event that has become a tradition

A showcase for international skills and excellence in Liguria. Fierce competition, a great party and top local professionals at work. It is one of the most effective initiatives for promoting the area, sensitive to cultural traditions and strongly projected towards the future.

This entirely digital edition included partecipation from 100 Pesto Genovese stars and thousands of fans and onlookers. The 2020/21 Championships - although totally virtual by necessity - proved, as always, to be a feast of boundless involvement and sharing.

See You

at the 9th Edition scheduled for March 2022.

28 marzo: era tutto pronto

Ricorderemo l'VIII^ edizione del Campionato, che per regolarità avrebbe dovuto tenersi il 28 marzo 2020, perché siamo stati costretti a rinviarla a causa della pandemia da Covid-19. Tutto era pronto, dal coro dei bambini ai gadget, dal panel dei giudici alla lista dei primi concorrenti vincitori di gare eliminatorie.

La consuetudinaria conferenza stampa che ne dava l'annuncio, il 17 dicembre, sottolineava due importanti messaggi. Il primo che il marchio del Campionato passava in gestione alla Camera di Commercio di Genova, sostenitrice della prima ora della manifestazione nata nel 2007.

Il secondo che il leitmotiv della VIII^ finale sarebbe stato *"competizione, tradizione, innovazione"*. Non immaginavamo che, ad un anno di distanza, nella finale avvenuta infine il 26 marzo 2021, la stessa visione - tradizione, competizione, innovazione - si sarebbe manifestata in modo totalmente e assolutamente imprevisto.

Everythings was ready

We will remember the 8th edition of the Championships, which should have been held on 28 March 2020, because we were forced to postpone it due to the Covid-19 pandemic. Everything was ready, from the children's choir to the 'gadgets', from the judges' panel to the list of winning contestants from the preliminary rounds.

The traditional press conference announcing the event on 17 December highlighted two important messages. The first was that the Championship brand would pass under the management of the Genoa Chamber of Commerce, which has supported the event since its inception in 2007.

The second was that the leitmotif of the 8th final would be *"competition, tradition, innovation"*. We never imagined that this same vision of "tradition, competition, innovation" would manifest itself in the final one year later, finally taking place on 26 March 2021, in a totally different way to the initial programme, which envisaged reception robots at the Palazzo Ducale and scientific programmes to produce basil in space and on Mars.

L'ottava edizione
diventa digitale

A dicembre 2020 la Camera di Commercio di Genova, con i partner istituzionali Regione Liguria e Comune di Genova e in sintonia con gli organizzatori dell'Associazione Culturale Palatifini, conferma la finalissima del Campionato per il 20 marzo 2021, in versione totalmente digitale per ragioni di sicurezza e per consentire l'adesione di tutti i concorrenti bloccati nei loro paesi, regioni o città dalle disposizioni antivirus:

"un segnale di resilienza contro la congiuntura negativa causata dalla pandemia".

L'evento sarebbe avvenuto su piattaforma Zoom e tutti oltre ai concorrenti avrebbero potuto assistere e interagire collegandosi da computer o tramite telefonino.

La decisione viene accolta con entusiasmo dai finalisti bloccati nelle loro case, dai fan del Campionato e dalla comunità del Pesto Genovese disseminata in tutto il mondo.

www.pestochampionship.it

The 8th edition
becomes digital

In December 2020, the Genoa Chamber of Commerce, together with official partners Regione Liguria and the Municipality of Genoa, and in conjunction with the organisers of the Palatifini Cultural Association, confirmed that the Championship final would be held on 20 March 2021, in a fully digital version for safety reasons and to allow all the competitors stuck in their countries, regions or cities by antivirus provisions to join: "a sign of resilience against the negative economic situation caused by the pandemic".

The event would take place on the Zoom platform and everyone other than the contestants would be able to watch and interact by connecting via computer or mobile phone.
The decision was greeted with enthusiasm by the finalists stuck in their homes, by fans of the Championship and by the Pesto Genovese community around the world.

La preparazione

Dei 100 concorrenti che si erano iscritti per la gara che si doveva tenere nel 2020 85 hanno aderito alla versione virtuale.
Sono state inviate le istruzioni per il collegamento in diretta a partire dalle 10 di mattino di sabato 20 marzo.
A coloro che non potevano collegarsi a causa del fuso orario o altri impedimenti, era consentito di riprendersi tramite smartphone, con l'aiuto di amici e parenti, mentre producevano il pesto con il mortaio, a casa o sul posto di lavoro, nei giorni precedenti sabato 20 marzo.
Gli elaborati amatoriali sono stati montati in un video che è stato trasmesso durante la gara in streaming.
A tutti i partecipanti in diretta e in remoto erano stati inviati i prodotti necessari per fare il Pesto Genovese e i gadget tradizionali del Campionato, che era obbligatorio indossare.

Preparation

Of the 100 competitors who had signed up for the 2020 competition, 85 joined the virtual version. Instructions were sent out for the live feed which would begin at 10am on Saturday 20 March. Those unable to get online due to time differences or other impediments were allowed to film themselves on smartphones, with the help of friends and family, as they made pesto using a mortar, at home or at work, in the days leading up to Saturday 20 March. These amateur clips were edited into a video that was streamed during the competition. All live and remote participants were sent the ingredients needed to make Pesto Genovese and the traditional Championship 'gadgets', which they were obliged to wear.

https://fb.watch/49G4LaB9tk/

Pesto Box

A tutti i concorrenti sono state inviate per tempo (né troppo tardi per la manifestazione, né troppo presto per garantire la freschezza) le "Pesto-box", scatole contenenti il basilico appena colto (unica eccezione gli USA che vietano l'importazione di verdure fresche), gli altri ingredienti originali per fare il pesto e i gadget del Campionato.

Insieme alla Pesto-box a tutti i partecipanti è stato inviato il collegamento ad un tutorial che ha per protagonista **Emiliano Pescarolo**, il Campione in carica della VII^ edizione del Campionato Mondiale di Pesto.

All the competitors were sent their "Pesto-boxes" in good time (neither too late for the event, nor too early to guarantee freshness). These boxes contained freshly picked basil (the only exception being the USA, which prohibits the import of fresh vegetables), the other original ingredients for making pesto and the Championship merchandise. Together with the Pesto-box, all participants were sent a link to a tutorial featuring Emiliano Pescarolo, the reigning champion of the 7th edition of the Pesto World Championships:

https://fb.watch/49G4LaB9tk/.

I Conduttori The Presenters

Dopo il benvenuto in 15 lingue (compreso il genovese) e un filmato di repertorio della scorsa edizione con l'emozionante inno del pesto composto da Massimo Morini cantato dal coro di bambini Lollipop, la manifestazione è stata lanciata e condotta dalle 10 a mezzogiorno da **Roberto Panizza**, Presidente dell'Associazione Culturale Palatifini e da **Mary Cacciola**, storica voce di Radio Capital e attuale co-conduttrice del TgZero, presentando con tempi stringenti autorità, ospiti speciali e concorrenti in diretta o in differita.

After a welcome in 15 languages (including Genoese) and a documentary film of last year's event featuring the exciting pesto anthem composed by Massimo Morini and sung by the Lollipop children's choir, the event was launched and presented from 10 am to midday by **Roberto Panizza**, President of the Palatifini Cultural Association, and **Mary Cacciola**, the historic voice of Radio Capital and current co-host of TgZero, who gave a special introduction in unusual times to the sponsors, special guests and live and recorded competitors.

Roberto Panizza *Mary Cacciola*

f https://www.facebook.com/PestoChampionship/videos/450272452904352

La Diretta

I cuore della trasmissione in streaming è stata la presentazione dei concorrenti per gruppi di 10 mentre facevano il pesto da soli o in famiglia, in diretta o in differita. Pochi minuti ciascuno per stare nei tempi ristretti ma sufficienti a cogliere emozioni, capacità manuali, "trucchi del mestiere" e soprattutto entusiasmo per l'iniziativa e dichiarazioni di amore per il Pesto "anche quando è digitale". I due casi più emblematici sono stati rappresentati da **Craig Wales**, che ha pestato in diretta Zoom dall'Ohio in un'ora impossibile, e che ha ricevuto la targa dell'associazione "A Compagna" per essere il "pestatore" più lontano, nato e residente a Honululu, e da **Silvano Savio** che ha pestato in differita da 2500 metri di altezza allestendo un tavolo con tanto di mortaio in un campo di neve, con alle spalle la splendida vista delle Dolomiti bellunesi. La Camera di Commercio di Genova e quella di Treviso-Belluno lo hanno premiato con un meritato riconoscimento. Durante il tempo di produzione del pesto al mortaio sono state inserite animazioni e visioni di Genova e delle sue eccellenze non solo alimentari. Il pubblico ha interagito con messaggi e partecipando a tre sondaggi.

Live Streaming

he heart of the streaming broadcast was the presentation of the contestants in groups of 10 as they made pesto on their own or as a family, live or recorded. Everyone was given just a few minutes so as to stay within the tight timeframe, but it was enough to capture emotions, manual skills, "tricks of the trade" and above all enthusiasm for the initiative and declarations of love for Pesto "even when it is digital". The two most emblematic examples were **Craig Wales**, born and resident in Honululu, who pounded live on Zoom from Ohio at an ungodly hour and who received an award from the "A Compagna" association for being the most distant "pounder", and **Silvano Savio**, who pounded live from an altitude of 2,500 metres, setting up a table with a mortar in a snow field with the splendid sight of the Belluno Dolomites in the background. The Genoa and Treviso-Belluno Chambers of Commerce awarded him a well-deserved prize. Whilst the Pesto al Mortaio was being made, animations and images of Genoa and its excellence, not only in terms of food, were shown. The audience interacted by sending messages and took part in three surveys.

I sondaggi

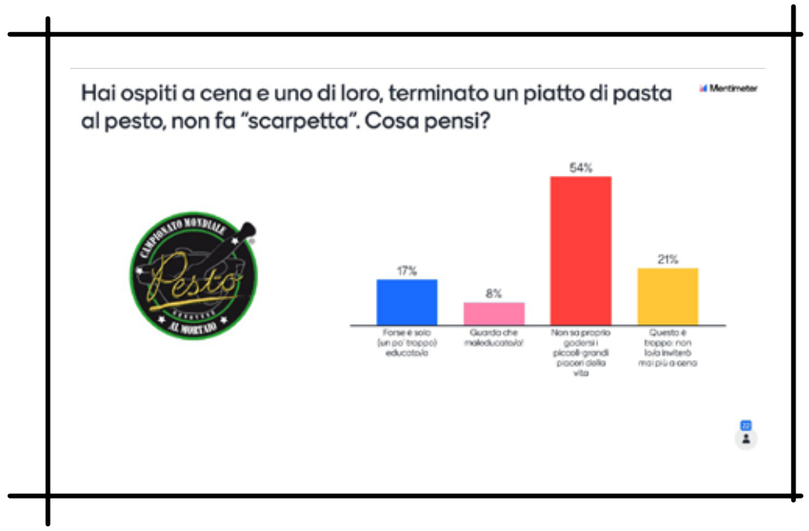
Anche il pubblico ha fatto la sua parte inondando l'organizzazione di messaggi di simpatia e incoraggiamento e partecipando a **tre grandi sondaggi**.
Nel primo era richiesto agli spettatori a quale parola, senza pensarci troppo, veniva spontaneamente associato il Pesto: **ha "vinto" Genova** (con grande sollievo e un applauso spontaneo dei presenti nella Sala del Minor Consiglio di Palazzo Ducale).
Il secondo quesito chiedeva quale fosse **il peccato maggiore quando si fa il pesto**: "*certamente non mettere l'aglio*" (48%).
L'ultimo sondaggio in diretta chiedeva quali **pensieri e sentimenti** suscitasse un invitato a cena che, terminato un piatto al pesto, non procedesse con la classica scarpetta.
Le persone che hanno partecipato hanno messo al primo posto "*Non sa godere i piccoli piaceri della vita*!" (54%) ma subito dopo il giudizio è più netto: "*Non lo inviterò più a cena*!" (28%).

Survyes

The audience also played its part by flooding the organisation with messages of kind wishes and encouragement and by participating in three major surveys. In the first one, the spectators were asked which word, without thinking too much about it, was spontaneously associated with Pesto: Genoa "won" (to the great relief and spontaneous applause of those present in the Lesser Council Chamber of the Palazzo Ducale).

The second question asked what was the greatest sin when making pesto: the answer was "definitely don't add garlic" (48%).

The last live poll asked what thoughts and feelings were aroused by that dinner guest who, having finished a pesto dish, did not follow through with the classic 'scarpetta'. The people who took part put "Doesn't know how to enjoy life's little pleasures!" at the top of their list (54%), but following this, the judgement was sharper: "I wouldn't invite them to dinner again!" (28%).



Le Autorità

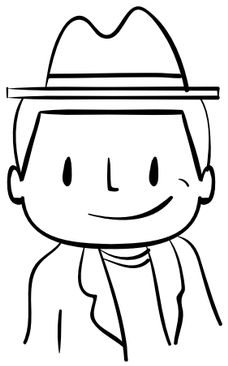
Hanno salutato l'evento il Presidente della Camera di Commercio di Genova **Luigi Attanasio** che ha fatto gli onori di casa e che insieme al Presidente della Camera di Commercio di Treviso e Belluno **Mario Pozza** ha premiato il concorrente che ha fatto il pesto al mortaio più in alto nel mondo sulle Dolomiti, il Sindaco di Genova **Marco Bucci** e il Presidente della Regione Liguria **Giovanni Toti**.

Sono anche intervenuti a fine manifestazione l'Assessore Regionale al Turismo **Gianni Berrino** e l'Assessore al commercio, artigianato, tutela e sviluppo vallate, grandi eventi e centro storico del Comune di Genova **Paola Bordilli** in occasione dell'evento collaterale "Pesto Championship Mascotte". Dagli Stati Uniti ha mandato il suo saluto **Jayme Staley**, Esecutive Director di Greater Columbus Sister Cities International la cui città, Columbus in Ohio gemellata con Genova, faceva il tifo per due partecipanti al VIII° Campionato digitale.

Public Sponsor

The event welcomed the President of the Genoa Chamber of Commerce, **Luigi Attanasio**, who did the honours and, along with the President of the Chamber of Commerce of Treviso and Belluno, **Mario Pozza**, awarded the prize to the competitor who made pesto al mortaio at the highest altitude in the world in the Dolomites; in addition to the Mayor of Genoa, **Marco Bucci**, and the President of the Liguria Region, **Giovanni Toti**.

At the end of the event, the Regional Councillor for Tourism, **Gianni Berrino** and the Councillor for "Commerce, craftsmanship, protection and development of valleys, major events and the historic centre" of the Municipality of Genoa, **Paola Bordilli** also took part in the side event "Pesto Championship Mascot". From the United States, **Jayme Staley**, Executive Director of Greater Columbus Sister Cities International, whose city of Columbus, Ohio, is twinned with Genoa, sent her greetings for two participants in the 8th digital Championship.

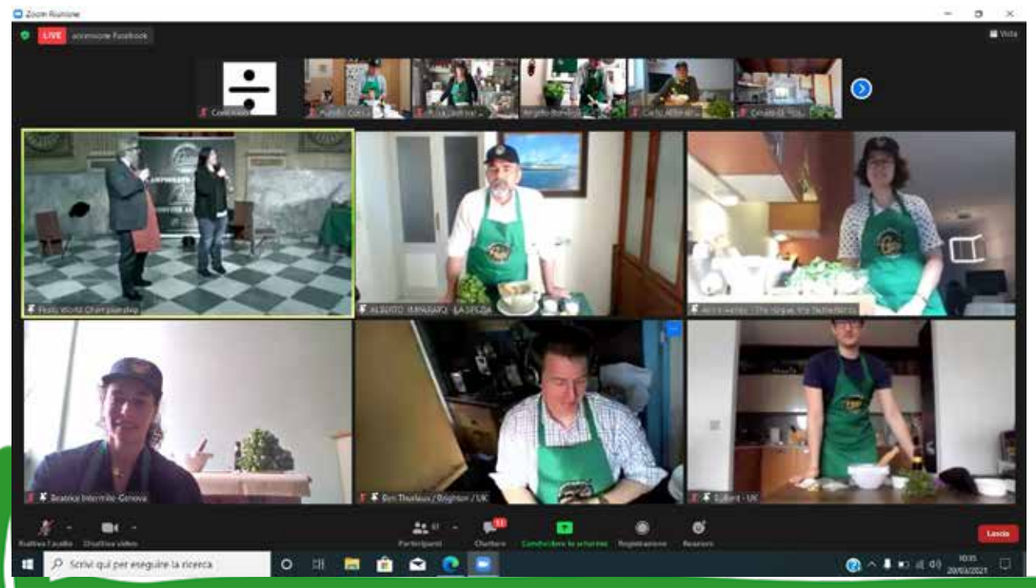


I Concorrenti
The Competitors

Dei 100 concorrenti selezionati a suo tempo per l'VIII^ edizione, **hanno potuto partecipare alla finalissima digitale in 85**.
47 erano i genovesi e i liguri, 11 le persone che hanno pestato da altre regioni italiane (Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Lazio, Valle d'Aosta, Molise, Veneto, Sicilia, Campania, Sardegna) e 20 i concorrenti stranieri (Francia, Gran Bretagna, Usa, Germania, Irlanda del Nord, India, Moldavia, Messico, Portogallo, Austria, Cameroun, Bahrein, Olanda, Cile, Svizzera, Cipro, Cambogia). Uomini 68% e donne 32%. Provenienti da gare eliminatorie in Italia e all'estero 20. Il più giovane (nato il 19 dicembre 2002) si chiama **Gennaro Peschechera** e nato in Puglia, vive a Chiavari in provincia di Genova e fa lo studente. La persona più anziana si chiama **Maria Carbone**, ed è nata l'11 settembre 1934 a Genova. Ha pestato da più lontano **Craig Wales**, fotografo professionista, residente a Honolulu.
Queste le professioni rappresentate: pensionati, casalinghe, studenti, giornalisti, fotografi, cuochi, professionisti, insegnanti, impiegati, tecnici informatici, manager, commercianti, imprenditori, artigiani.

Of the 100 contestants selected for the 8th edition, 85 were able to take part in the digital final; of which, 47 were from Genoa and Liguria, 11 were from other Italian regions (Emilia Romagna, Lombardy, Piedmont, Tuscany, Lazio, Valle d'Aosta, Molise, Veneto, Sicily, Campania, Sardinia) and 20 were from abroad (France, Great Britain, USA, Germany, Northern Ireland, India, Moldova, Mexico, Portugal, Austria, Cameroun, Bahrain, Holland, Chile, Switzerland, Cyprus, Cambodia). Men 68% and women 32%. Twenty competitors came from elimination rounds in Italy and abroad. The youngest (born 19 December 2002) was named Gennaro Peschechera. He was born in Apulia, lives in Chiavari in the province of Genoa and is a student. The oldest person was Maria Carbone who was born on 11 September 1934 in Genoa. The most distant pounding came from Craig Wales, a professional photographer living in Honolulu. These are the professions that were represented: pensioners, housewives, students, journalists, photographers, cooks, professionals, teachers, office workers, computer technicians, managers, traders, entrepreneurs and artisans.

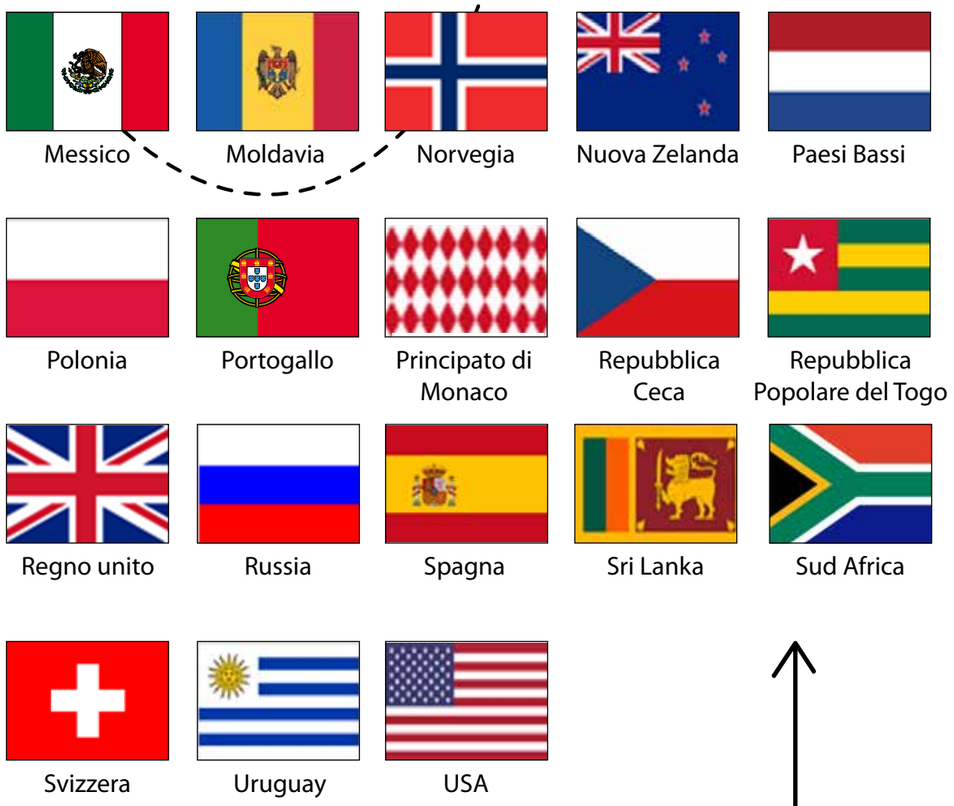
live streaming



I Concorrenti

The Competitors

Le bandiere



The Flags
of the Championship

Le Gare
eliminatorie

Tra il campionato 2018 e quello 2020, prima della pandemia, l'Associazione Culturale Palatifini ha gestito più di 100 iniziative ed eventi, che hanno promosso la Liguria e il suo prodotto d'eccellenza.
Fra le eliminatorie all'estero si segnalano quelle di **Parigi, Mosca, Ginevra, Lille, Manama in Bahrein** in collaborazione con l'Ambasciata Italiana.
A Lille l'eliminatoria durante la "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", è stata organizzata in collaborazione con il Consolato Generale di Parigi con il supporto degli studenti del Liceo Alberghiero Internazionale di Lille e dall'Istituto Immaginazione e Lavoro di Torino; a Ginevra in collaborazione con la Camera di Commercio italiana in Svizzera e a Parigi sia nel 2018 sia nel 2019, a scopo benefico per le famiglie delle vittime del Ponte Morandi. Le eliminatorie in Italia sono state una ventina in località liguri a sostegno del turismo e in alcune importanti città come **Milano**, **Torino** e **Bologna**. Nel 2021, tra uno spiraglio e l'altro lasciato libero dai vincoli anti Covid è stata realizzata l'ultima gara eliminatoria a **Lavagna** valida per la partecipazione all'Edizione Digitale.

Between the 2018 and 2020 championships, before the pandemic, the Palatifini Cultural Association managed more than 100 initiatives and events to promote Liguria and its product of excellence. Eliminations abroad included those in **Paris**, **Moscow**, **Geneva**, **Lille**, **Columbus**, **Ohio** in the United States and **Manama in Bahrain**, with the support of the Italian Embassy. In Lille, the elimination round during the "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" (Week of Italian Cuisine around the World) was organised in partnership with the Consulate General of Paris and supported by students from the Lille International Hotelier High School and the Institute of Imagination and Work in Turin; in Geneva, in partnership with the Italian Chamber of Commerce in Switzerland; and in Paris, in both 2018 and 2019, in aid of the families of the victims of Ponte Morandi. There were twenty or so preliminary rounds in Italy: in locations around Liguria to promote tourism and in some important cities such as Milan, Turin and Bologna. In 2021, in-between the anti-Covid restrictions, the last elimination round was held at the Scuola Alberghiera (Hotelier School) in Lavagna in the Levante Ligure region, in order to participate in the Digital Edition.

Lavagna

Columbus

Manama in Bahrein

Bologna

Genova

Altre iniziative
del Campionato

Le altre più diverse situazioni che hanno coinvolto il Campionato tra la VII^ e l'VIII^ edizione vanno dai reportage di giornali e televisioni sia di testate italiane che internazionali come **NPO2**, **Tv olandese**, **Rainews 24**, **Canale 5**, **Primocanale**, **Tv israeliana e della Repubblica Ceca**. Conferenze e presentazioni ci sono state in convegni a Marina di Ascea, durante il **Mediterranean Diet Seminar**, a Matera durante **Mirabilia**, l'appuntamento annuale delle Camere di Commercio sedi di siti Unesco, **Vienna**, **presso la sede dell'OCSE**-Organizzazione per la Sicurezza e la Cooperazione in Europa, a Roma, a Montecitorio, dove è stato presentato il Pesto Genovese al Mortaio, bandiera della Liguria e eccellenza del Made in Italy.

Non mancano infine presentazioni ad **Università** e in **seminari di marketing territoriale e dei prodotti alimentari**, dimostrazioni, iniziative di vario tipo che hanno coinvolto intere famiglie come durante la gara che si è svolta **a bordo di Costa Favolosa** o a Genova durante la manifestazione "**Genova Photo Marathon**".

Other initiative
of the Championship

The various other events involving the Championships between the 7th and 8th editions ranged from newspaper and television reports from both Italian and international newspapers and TV stations such as **NPO2**, **Dutch TV**, **Rainews 24**, **Canale 5**, **Primocanale**, **Israeli TV**, **Czech Republic TV** and **National Geographic**. Speeches and presentations were given at various conferences, including: Marina di Ascea, during the **Mediterranean Diet Seminar**; Matera, during **Mirabilia**, the annual meeting of the Chambers of Commerce of Unesco sites; **Vienna**, **at the headquarters of** t**he OECD-Organisation** for Security and Cooperation in Europe; and in Rome, at Montecitorio, where Pesto Genovese al Mortaio, the flag of Liguria and the excellence of Made in Italy, were showcased. There were also presentations at **universities and in marketing seminars for local areas and food products**, as well as demonstrations and various initiatives involving entire families, such as the contest held **on board the Costa Favolosa** and in Genoa during the "**Genova Photo Marathon**".

Parigi

a bordo della Costa Favolosa

Mascotte

162 professionisti di grafica e design, autori di fumetti, appassionati di disegno, creativi di tutte le età, artisti, botteghe d'arte, studi e agenzie di immagine, studenti di scuole d'arte e accademie hanno partecipato al grande concorso di cartoon "PESTOCHAMPIONSHIP MASCOT" voluto dal Comune di Genova (Assessorato al Commercio, artigianato e grandi eventi) e dalla Camera di Commercio per l'individuazione della mascotte del Pesto, il testimonial virtuale che accompagnerà e valorizzerà tutte le manifestazioni del Campionato Mondiale nei prossimi anni.
Il vincitore segnalato da un team di esperti giornalisti e professionisti del disegno coordinati dal vignettista **Gian Carlo Uber**, si chiama **Lucio De Giuseppe**, genovese, professionista di design ed è stato premiato in diretta dall'Assessore **Paola Bordilli**.

The great "PESTO CHAMPIONSHIP MASCOT" drawing competition included the participation of **162 graphics and design professionals**, comic strip authors, drawing enthusiasts, creative people of all ages, artists, art workshops, image studios and agencies, and students from art schools and academies. The competition was organised by Genoa City Council (Department of Commerce, Crafts and Major Events) and the Chamber of Commerce to identify the Pesto mascot, the virtual ambassador that will be used to promote all World Championship events in the coming years. A team of expert journalists and design professionals, led by cartoonist, **Gian Carlo Uber**, selected the winner, **Lucio De Giuseppe**, a design professional from Genoa, who received his award live from Councillor **Paola Bordilli**.

The Mascot of the Championship

Lucio De Giuseppe

Cuochi
e Pesto Genovese

Hanno destato grande interesse le testimonianze di cuochi noti a livello internazionale come **Sasha Marx** dagli Stati Uniti, l'Italiano **Heinz Beck**, il Giapponese **Hitoshi Sugiura** e lo spagnolo basco **Aitor Basterra** che hanno raccontato, ognuno dal proprio punto di vista, come la preziosa salsa verde possa essere uno straordinario agente di contaminazione della cucina moderna: non solo condimento dunque ma invenzione di nuove proposte che accompagnino l'evoluzione del gusto per gourmet raffinati. A proposito di chef non è mancato il saluto e il brindisi dei cuochi di **Genova Gourmet** che hanno voluto dare un segnale di resilienza e di determinazione nella pesante situazione in cui versa la ristorazione di tutto il mondo a causa della pandemia.

Chefs
and Pesto Genovese

Internationally renowned chefs, such as **Sasha Marx** from the United States, **Heinz Beck** from Italy, **Hitoshi Sugiura** from Japan and **Aitor Basterra** from the Basque Country in Spain, all gave interesting presentations that aroused great interest. Each of them explained, from their own point of view, how the precious green sauce can be an extraordinary influence on modern cuisine, not only as a condiment but also as a means of inventing new recipes to support the evolving tastes of refined gourmets. Speaking of chefs, we can't forget the greeting and toast given by the chefs of **Genova Gourmet**, who wanted to send a message of resilience and determination given the difficult situation faced by restaurants all over the world due to the pandemic.

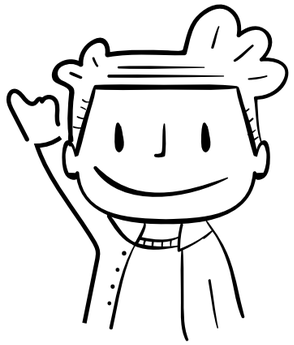
Il Vincitore

The Pesto wins!

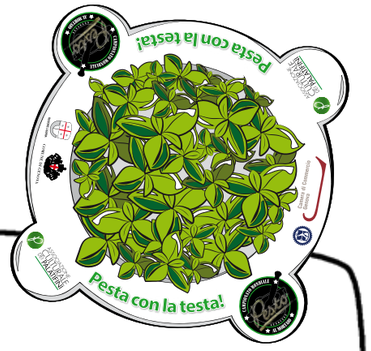
Con i mazzetti di basilico simbolicamente lanciati in alto nella Sala del Minor Consiglio di Palazzo Ducale a Genova **si è concluso l'VIII° Campionato del Mondo di Pesto**, l'edizione tutta digitale a causa della pandemia, cui hanno partecipato in diretta streaming sparpagliati in mezzo mondo, 85 concorrenti e una quindicina di ospiti. Hanno partecipato e interagito con circa 15.000 visualizzazioni, un numero ben maggiore delle persone che il Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale ha normalmente accolto nelle edizioni tradizionali precedenti.
Tutti coloro che hanno vissuto o assistito all'evento, fan del campionato, esperti, appassionati di cucina, giudici storici della finalissima, cuochi, curiosi, giovani e anziani di tutte le professioni, hanno proclamato, concordi, **un solo possibile vincitore: il Pesto Genovese**!
Il Campionato del Mondo di Pesto Genovese al Mortaio anche quando per forza di cose è diventato totalmente virtuale, resta sempre una festa di partecipazione e di coinvolgimento senza confini.

With the symbolic throwing in the air of bunches of basil in the Palazzo Ducale's Lesser Council Hall in Genoa, the all-digital edition (due to the pandemic) of **the 8th Pesto World Championships** came to an end. A total of 85 competitors and some fifteen guests had taken part in the event via live streaming from all over the world. Around 15,000 people watched and took part, a far greater number than that normally welcomed in the Great Council Hall of the Palazzo Ducale in previous traditional editions. All those who experienced or witnessed the event, whether fans of the championship, experts, cooking enthusiasts, veteran final judges, chefs, the curious or young and old from all professions, agreed on just one possible winner: **Pesto Genovese**!
The Pesto Genovese al Mortaio World Championships, even though totally virtual, remained a celebration of participation and involvement with no limits.

Maria Carbone



Peschechera Gennaro



Gadget & merchandising

Il Gadget Originale del Campionato del Mondo 2020/21 è il "**Cappello Mortaio**", visto dall'alto sembra un mortaio pieno di basilico ma, grazie ad un trucco cartotecnico, si trasforma in un cappello … perché "Per fare un buon Pesto alla Genovese bisogna sempre pestare con la testa!"
Il Cappello Mortaio è l'ultimo di una serie dopo grembiule, cappellino, tovaglietta americana, t-shirt, libro "**La Formula Magica del Pesto**" con la ricetta in 17 lingue, "**Pillole per capire Genova**" all'essenza di basilico, il barattolo con la profumata "**Aria di Genova**" (aprire per credere) e "**Genova frizzante**" una polvere "magica" (e un po' autoironica) che, diluita in acqua, la rende frizzante e aromatizzata al basilico, "**Pesto game**", un gioco da tavola, per grandi e piccoli per imparare a fare il Pesto, "**Matita al Basilico**", una matita che contiene all'interno del cappuccio, posto sull'estremità, dei semini di basilico: una volta finito di utilizzare la matita è possibile piantarla nella terra ed annaffiarla per vedere nascere delle bellissime piantine di basilico.
Infine il gadget del Campionato 2018 gli "**Occhiali Speciali**" che aiutano a focalizzare il Pesto.

The Original World Championship 2020/21 'Gadget' is the "**Mortar Hat**", which from above looks like a mortar full of basil but, through a paper trick, turns into a hat, because... "To make good Pesto alla Genovese you always have to pound it with your head!" The Mortar Hat is the latest in a series. It follows on from: the apron; the hat; the placemat; the T-shirt; the book "**La Formula Magica del Pesto**" (The Magic Formula of Pesto) with recipes in 17 languages; the "**Pillole per capire Genova**" (Pills to understand Genoa) with basil essence; the jar with fragrant "**Aria di Genova**" (Genoa Air: open it to believe); and "**Genova frizzante**" (Sparkling Genoa), a "magic" (and slightly self-deprecating) powder that, when dissolved in water, makes it sparkling and basil-flavoured; the "**Pesto Game**", a board game for young and old to learn how to make Pesto; and the "**Basil Pencil**", a pencil with basil seeds inside the cap at the end which, once you have finished using the pencil, you can plant it in the ground and water it to see beautiful basil seedlings grow. Lastly, the 2018 Championship 'gadget', the "**Special Glasses**" that help you to focus on Pesto.

Comunicazione & report

Media

La salsa al basilico nel 2020 è stata citata su giornali radio e TV, web news e blog e in messaggi social di tutto il mondo circa **150.000 volte** conquistando del tutto la comunicazione internazionale (**38% in lingua italiana e 62% nelle altre lingue** principali). In pochi anni il pesto genovese è così diventato uno dei maggiori prodotti simbolo del made in Italy. Nella settimana del campionato l'esplicito collegamento all'evento, al basilico, a Genova e Liguria e al mortaio è stato rilevato circa 700 volte in varie fonti. Le visualizzazioni della diretta streaming sui canali @pestochampionship e @cameradicommercio erano **in serata circa 15.000 con un flusso costante di messaggi** social sempre incoraggianti, allegri e positivi.
Il Campionato ha sempre riscosso un successo di partecipazione non solo emotiva. Negli anni sono innumerevoli le TV, le radio e i giornali tradizionali e web di mezzo mondo che lo hanno accolto nei loro commenti informativi dando **spazio all'immagine di Genova** e della sua regione.

In 2020, our basil sauce was mentioned in radio and TV news broadcasts, web news and blogs and in social messages around the world about **150,000 times**, conquering international media (**38% in Italian and 62% in the other main languages**). In just a few years, Pesto alla Genovese has become one of the greatest symbols of Made in Italy. In the week of the Championships, direct links to the event, to basil, to Genoa and Liguria and to the mortar were detected about 700 times in various sources. There were **around 15,000 views of the live stream** on the @pestochampionship and @chamberofcommerce channels in the evening, **with a constant flow of encouraging**, **upbeat and positive social messages**. The Championship was still a success and not only in terms of emotional participation. Over the years, countless TV, radio and traditional and web newspapers from all over the world have welcomed it in their informative comments, giving **space to the image of Genoa** and its region.

Media&Stampa

1

2

3

4

5

6

7

8

1 - GENOVA QUOTIDIANA - 21.03.2021
2 - PRIMOCANALE – 20.03.2021
3 - MEDIASET / STUDIO APERTO – 20.03.2021
4 - LA REPUBBLICA – 20.03.2021
5 - IL SECOLO XIX – 20.03.2021
6 - TELENORD – 19.03.2021
7 - MENTELOCALE – 19.03.2021
8 - TG24.SKY.IT – 15.02.2021

Press&Media

9

10

11

12

13

14

15

16

9 - GENOVA QUOTIDIANA – 15.02.2021
10 - TGR LIGURIA – 04.12.2020
11 - LA REPUBBLICA – 11.03.2020
12 - LIGURIA FOOD – 10.02.2020
13 - RADIO BABBOLEO – 29.01.2020
14 - ABC – 26.01.2020
15 - RIVIERA TIME – 28.04.2019
16 - SANREMONEWS.IT – 27.04.2019

Tutte le Edizioni

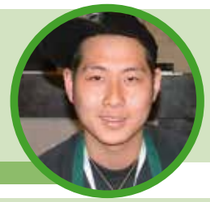
I CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO

Curiosità e stupore per la prima edizione. Oltre ai liguri, qualche concorrente nazionale. La prima campionessa mondiale è Luciana Parodi, genovese, 68 anni, farmacista e casalinga, appassionata di cucina tradizionale ligure. Convegno di approfondimento sulla DOP del Basilico Genovese, mostra dei mortai antichi insieme a opere contemporanee, "prima" Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri.

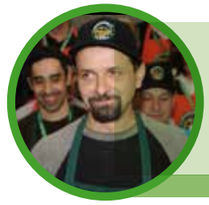
17 MARZO 2007

II CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO

Cresce la partecipazione internazionale sull'onda della comunicazione della prima edizione.
Vince James D. Bowien, giovane cuoco americano, che lavora in un rinomato ristorante di cucina ligure a San Francisco ed è stato "addestrato al pesto" dal cuoco genovese Paolo Laboa. Banco di assaggio dell'Olio Extra-vergine di Oliva Riviera Ligure DOP, primo Campionato dei Bambini,
"seconda" Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri, mostra "Manualità e Tecnologia".



19 APRILE 2008



III CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO

Aumenta la fama del Campionato nel mondo, numerose le manifestazioni internazionali. I partecipanti si allenano per vincere. Si alza la qualità complessiva dei "pesto" preparati in gara. Il campione è Federico Ferro, genovese di 41 anni, farmacista a Sestri Levante, che ha partecipato al Campionato con l'antico mortaio di famiglia. Continua il Campionato dei Bambini e la Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri. La mostra dedicata agli "Antichi mortai di famiglia" è allestita nelle storiche cucine della Galleria Nazionale di Palazzo Spinola, aperta al pubblico con "animazioni al pesto" ogni sabato per tre mesi.

20 MARZO 2010

IV CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO

Vince Sergio Muto, 58 anni, cosentino di nascita, vive in Germania dal 1976 dove gestisce una gastronomia e organizza corsi di cucina italiana, partecipa al Campionato dopo avere vinto una gara eliminatoria e aver passato una settimana in Liguria per specializzarsi nel pesto. Il Campionato dei Bambini accoglie le prime partecipazioni internazionali. Continua la Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri, la selezione di antichi mortai di famiglia, e per la prima volta il concorso umoristico internazionale "Palatifini Cartoons" e la serata di degustazione "Gran Galà del Pesto".

17 MARZO 2012

V CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO

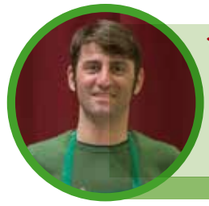
Sempre più numerosa la presenza di concorrenti e ospiti stranieri - anche tra il pubblico - venuti da tutto il mondo per partecipare al Campionato. Con l'occasione, una famiglia americana di origine italiana, residente negli Stati Uniti, ha scelto proprio Genova per ritrovarsi tutti insieme e fare il tifo per il proprio concorrente! Vince Alfonsina Trucco, 85 anni, vive a Montoggio, nell'entroterra genovese, e fa il pesto al mortaio da sempre, usando un antico mortaio di famiglia.
Ha partecipato a tutti i Campionati fin dalla prima edizione.

29 MARZO 2014

VI CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO

La campionessa dell'edizione 2016 del Campionato è una giovane genovese, si chiama Alessandra Fasce, ha 36 anni e fa l'aiuto cuoco in un ristorante a Fontanegli. La componente internazionale è sempre molto forte, infatti sono 22 gli stranieri che partecipano alla competizione, la più lontana arriva dalla Nuova Zelanda seguita a stretto giro da un americano di Honolulu e da un Giapponese. Novità del 2016 l'esposizione dei progetti e dei prototipi dei mortai del futuro, proposti nell'ambito del concorso internazionale del 2015 di ADI.

16 APRILE 2016



VII CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO

Il campione dell'Edizione 2018 del Campionato è Emiliano Pescarolo,
ha 39 anni, nato a Garbagnate Milanese, vive a Genova e fa il sommozzatore. Grazie alla collaborazione con il Comune di Genova, la giornata del Campionato diventa giornata mondiale del Pesto accompagnata sui social da #WorldPestoDay!
Il Campionato si è svolto in un'atmosfera di grande gioia e partecipazione,
alla presenza di migliaia di persone, tra concorrenti, giudici e ospiti internazionali.

17 MARZO 2018

VIII CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO

Era schedulato per il 28 marzo 2020 ma a causa della pandemia da Covid-19 è stato realizzato un anno dopo e passerà alla storia come il primo, e speriamo ultimo campionato, la cui finale si è svolta in maniera totalmente virtuale. Fra gli eventi collaterali il concorso di design "Pestochampionship Mascot" e le testimonianze di cuochi di fama internazionale. Tutta la comunità del Pesto ha proclamato Campione della VIII^ Edizione digitale il Pesto Genovese stesso, quello reale che con il suo profumo, il colore e l'inimitabile gusto gli 85 campioni finalisti hanno consumato in allegria in famiglia e con gli amici!

20 MARZO 2021

All Competitions

THE FIRST GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP

Curiosity and amazement at the first of the Championship.
In addition to Ligurians, there were a few contestants from other parts of Italy.
The first world champion was Luciana Parodi, 68, from Genoa. A pharmacy-owner and a housewife, she had a passion for traditional Ligurian cuisine. Spreading of the word about D.O.P. (ensured origins) Genoese basil; mortars both ancient and modern; the first Pesto Week in Ligurian restaurants.

MARCH 17, 2007

THE SECOND GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP

The International component increases, thanks to the publicity given to the first Championship.
A young American cook, James D. Bowien, wins. He works in a famous Ligurian restaurant in San Francisco, and was trained to make pesto by the Genoese chef, Paolo Laboa.
Extra-virgin olive oil tasting by the Oliva Riviera Ligure DOP; first Children's Championship; the second Pesto Week in Ligurian restaurants; the exhibition, "Manual Abilities and Technology".

APRIL 19, 2008

THE THIRD GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP

The fame of the Championship continues to increase in the world. There are many international connected events. Participants begin training to win. The quality of the pesto made during the contest increases.
This year's champion is Federico Ferro, 41, a pharmacist from the Genoese provincial town of Sestri Levante. He participated in the Championship using an ancient mortar that has been passed down in his family. The Children's Championship is carried out once more, as is Pesto Week in Ligurian restaurants. The exhibit of "Ancient Family Mortars" is set up in the 16th century kitchen at the National Gallery of Palazzo Spinola, open to the public with "animators" making pesto each Saturday for three months.

MARCH 20, 2010

THE FOURTH GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP

The winner is Sergio Muto, 58, who, though born in Cosenza, Italy, has been living in Germany since 1976. There he runs a delicatessen and organizes Italian cooking courses. He participated in the Championship after having won an elimination round and spent a week in Liguria seeking specialization in pesto.
The Children's Championship welcome international participants. The Pesto Week in Ligurian restaurants continues, along with the displaying of a selection of ancient mortars. But for the first time, "Palatifini Cartoons", an international cartoon contest was held, and there was a Gala Dinner with pesto (and other) tasting, the "Gran Galà del Pesto".

MARCH 17, 2012

THE FIFTH GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP

The International component increases: more and more competitors and guests from abroad, even in the audience! On the occasion of the Pesto Championship, an american family of Italian origin, resident in the United States, has chosen Genoa to gather together and cheer for their competitor!

The Champion is Alfonsina Trucco, 85 years old, she lives in Montoggio near Genoa, and prepares Pesto using an old family mortar since she was 6 years old. Alfonsina did take part in all Pesto Championship!

MARCH 29, 2014

THE SIXTH GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP

The champion is a young Genoese, Alessandra Fasce, she is 36 years old and she's assistant cook in a restaurant in Fontanegli. The international component is always very strong, in fact there are 22 foreingners participating in the competition, the farthest come from New Zeland followed closely by an American from Honolulu and a Japanese.
News of 2016 the exposure of projects and prototypes of the mortars of the future, proposed as part of ADI international competition in 2015.

APRIL 16, 2016

THE SEVENTH GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP

The champion of the 2018 edition of the Championship is Emiliano Pescarolo, 39 years old, born in Garbagnate Milanese, lives in Genoa and is a diver. Thanks to the collaboration with the Municipality of Genoa, the day of the Championship becomes world day of Pesto accompanied on the social by #WorldPestoDay!

The Championship took place in an atmosphere of great joy and participation, in the presence of thousands of people, including competitors, judges and international guests.

MARCH 17, 2018

THE EIGHTH GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP

It had been scheduled for 28 March 2020 but, due to the Covid-19 pandemic, it took place a year later and will go down in history as the first, and hopefully last, championship whose finals were held entirely virtually. Side events included the 'Pesto Championship Mascot' design competition and presentations by internationally renowned chefs. The entire Pesto community proclaimed Pesto Genovese itself the Champion of the 8th Digital Edition; the real Pesto Genovese, with its aroma, colour and inimitable taste, and which the 85 finalist champions joyfully consumed with family and friends after the event!

MARCH 20, 2021

Organizzazione

COMITATO ORGANIZZATIVO.
Anna Galleano, Gianni Arimondo, Maura Manfredi, Mauro Cavallero, Roberto Panizza, Sara Di Paolo, Sergio Di Paolo

COLLEGAMENTI WEB E SOCIAL
Claudia Gandolfi, Hira Grossi, Lorenzo Vicino, Sara Patrone

PESTO BOYS
Alessia Giorgianni, Moreno Magagnoli, Gianluca Magagnoli,

SOSTENITORI
ACE&FLANAGHAN, ARIGIO', CONDIVISO, ROSSI, WORDS

SPONSOR TECNICI
CALCAGNO, MADI VENTURA, SANTAGATA, WORDS

Organization

ORGANISING COMMITTEE
Anna Galleano, Gianni Arimondo, Maura Manfredi, Mauro Cavallero, Roberto Panizza, Sara Di Paolo, Sergio Di Paolo

WEB AND SOCIAL LINKS
Claudia Gandolfi, Hira Grossi, Lorenzo Vicino, Sara Patrone

PESTO BOYS
Alessia Giorgianni, Moreno Magagnoli, GianCarlo Magagnoli,

SPONSORS
ACE & FLANAGHAN, ARIGIO', CONDIVISO, ROSSI, WORDS

TECHNICAL SPONSORS
CALCAGNO, SANTAGATA, VENTURA, WORDS

Volete rivivere il #GenoaWorldPestoChampionship nella sua digital edition del 2021? Buona visione ! Grazie a tutti i nostri #pestaioli favolosi protagonisti anche di questa bizzarra edizione del #genoaworldpestochampionship!

https://www.youtube.com/watch?v=3WM-nVzpQG8

Arrivederci alla prossima IX^ edizione del Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio a Genova, a marzo 2022!

https://www.youtube.com/watch?v=3WM-nVzpQG8

Would you like to relive the 2021 digital edition of the #GenoaWorldPestoChampionship? Enjoy the film! Many thanks to all our fabulous #pestaioli stars of this bizarre editionof the #genoaworldpestochampionship!

https://www.youtube.com/watch?v=3WM-nVzpQG8

See you at the next edition of the Pesto Genovese al Mortaio World Championships in March 2022!

CAMPIONATO MONDIALE
Pesto
GENOVESE
AL MORTAIO