



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

# X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • 22-23 marzo 2024

## IL PROGRAMMA

### La giornata di sabato 23

- Ore 8.30 arrivo dei 100 concorrenti, consegna del materiale, assegnazione del posto
- ore 9.00 arrivo dei bambini e dei giovani giudici per la gara dedicata ai più piccoli
- ore 9.30 arrivo dei giudici di gara, consegna del materiale e delle schede di valutazione
- **ORE 10.15 INIZIO DEL CAMPIONATO MONDIALE DEI BAMBINI 2024**
- ore 10.30 arrivo delle autorità, ospiti d'onore e stampa
- ore 10.45 premiazione del Campionato dei Bambini
- **ore 10,55 coro Lollipop, inno del Campionato Mondiale di Pesto Genovese**
- ore 11.00 saluto delle autorità
- ore 11.15 comunicazione degli organizzatori
- **ORE 11.30 INIZIO GARA DEI 100 – SALONE DEL GRAN CONSIGLIO DI PALAZZO DUCALE**
- ore 12.10 conclusione gara e riunione della giuria
- ore 14.30 premiazione del concorrente che arriva da più lontano (a cura de "A Compagna")
- ore 14.40 indicazione dei 10 finalisti
- **ORE 14.40 INIZIO GARA DEI 10 FINALISTI**
- ore 15.20 conclusione della finale e riunione della giuria
- **ORE 16.00 PROCLAMAZIONE DEL CAMPIONE DEL MONDO X CAMPIONATO 2024**
- ore 20.00 Pesto Party e esibizione musicale de "i Cugini della Corte"

### Nella Sala del Minor Consiglio

- 9.00/16.00 **"I pesti diversi"** esposizione fotografica di imitazioni e pesti "diversi"
- 10.00/17.00 **Pesto Talk** – il "Salotto del Campionato" con interviste, opinioni e video
- 11.00/16.00 Approfondimenti a cura delle Associazioni e le **DOP della Liguria** agro-alimentare
- 9.00/17.00 Mostra degli **antichi mortai** delle famiglie genovesi

### La giornata di venerdì 22

"Incontri e conversazioni del Campionato" presso Sala Trasparenza, Regione Liguria, Piazza De Ferrari 1

- 11:00/12:00 **Laura Cornara** **"Meraviglie al microscopio** di una foglia di basilico"
- 15:00/15:30 **Craig Wales** **"Pesto revealed"** (il Pesto visto da un americano)
- ore 15:30/16:00 **Ben Thuriaux** **"Alla ricerca del Pesto perfetto"** (Insight the 2022 champion's pesto)
- ore 16:00/16:30 **Roberto Panizza** **"Il Pesto che non esiste"** (qualità, freschezza, mercato)
- ore 16:30/17:00 **Sergio Di Paolo** **"Pesto&Genovese"** (ricerca internazionale di marketing)
- ore 17:00/19,00 **"Pesto Last Minute"**. Ultime esercitazioni pubbliche di pesto al mortaio

Inoltre...

- Giovedì ore 15,30/17.00. Enrica Roccotiello **Visita all'orto botanico** di Genova
- Sabato 17.15. **Un'ora nel Centro Storico**, tra curiosità e botteghe artigiane (a cura di Confartigianato)
- Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri: **"Oltre la pasta"**, menù speciali a base di pesto
- Settimana del Pesto dei commercianti genovesi **"Il pesto in vetrina"**. Concorso di presentazione
- **Wiki Loves Pesto Genovese 2024** concorso fotografico (scadenza 31/3/2024)



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

# X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

## LE GARE ELIMINATORIE

**CON LA FINE DELLA PANDEMIA E IL BUON VENTO DELL'OCEAN RACE  
LE GARE ELIMINATORIE E LE INIZIATIVE PROMOZIONALI DEL CAMPIONATO  
HANNO RIPRESO A VOLARE**

Nella sua X edizione, a 23 anni dall'esordio, il Campionato ha condiviso il buon vento dell'Ocean Race organizzando dimostrazioni e gare eliminatorie in tutte le tappe della grande manifestazione internazionale, a sostegno della bandiera di Genova e delle sue eccellenze. Questa successione di eventi, conclusa con l'ultima gara al "Grand Finale" il 1° luglio, si è integrata con le altre normali manifestazioni e gare locali nazionali e internazionali che hanno definitivamente archiviato i brutti anni della pandemia.

### **Gare ufficiali registrate ad oggi in ordine di data.**

Aptos (USA), Niamey (Niger), Mignanego (Liguria), Milano (Italia), Alicante (Spagna Ocean Race), Porto Antico (Genova Ocean Race), Cape Town (Sud Africa Ocean Race), Recco (Liguria), Itajai (Brasile Ocean Race) New York (USA), Newport, (USA Ocean Race), l'Aia (Olanda Ocean Race), Aarhus (Danimarca Ocean Race), Cornigliano (quartiere di Genova), Parigi (Francia), Genova (Grand Finale Ocean Race), Padova (Italia), Bolzaneto (quartiere di Genova), Rapallo (Liguria), Miami (USA), Londra (Inghilterra), Cesarea (strada di Genova), Sestriere (Italia), Sanremo (Italia), Cisterne del Palazzo Ducale di Genova.

Altre gare calendarizzate per l'XI edizione del 2026 ci saranno ad aprile Milano e a maggio a Parigi.





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

# X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

## IL GADGET X 2024

**....METTI CASO CHE DEVI FARE UN LUNGO VIAGGIO O CHE TI TRASFERISCI PER UN PO', MAGARI NAVIGHI, O STAI FACENDO UN TIROCINIO O UNO STAGE O UNA ESPERIENZA DI LAVORO DA QUALCHE PARTE NEL MONDO. O ANCHE METTI CASO CHE SEI DI PASSAGGIO A GENOVA E VORRESTI UN SOUVENIR CHE VERAMENTE ... VERAMENTE ....**

**AGGIUSTATI CON UNA SERRA DA VIAGGIO,  
COLTIVA IL TUO BASILICO !!!!!**



Tradizionalmente ad ogni edizione del Campionato l'Associazione Culturale Palatiffini offre ai concorrenti e ai sostenitori un gadget ricordo. Appartengono alla storia "La Formula Magica del Pesto", le "Pillole per capire Genova", l'Aria di Genova", "Genova Frizzante", "Pesto Game", la Matita al Basilico, gli "Occhiali Speciali", il "Cappello-Mortaio" e la "Spremuta di Genova".

**La "Serra da Viaggio" è il numero X!**



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

# X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

## I SOSTENITORI DEL X CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESSE AL MORTAIO (adesioni in corso di completamento)

### Main Partner



REGIONE LIGURIA



Camera di Commercio  
Genova



### Partner Istituzionali



COMUNE DI GENOVA

Genova  
Palazzo Ducale  
Fondazione per la Cultura

### Altre province liguri



Città di  
**Imperia**



COMUNE DI SAVONA



Città della Spezia  
MEGLIA D'ARGENTO AL VALOR MILITARE  
MEGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

### Patrocini e partner culturali

A Compagna, AISL Associazione Italiana Sommelier Liguria, ADI Liguria, Aeroporto di Genova, ALCADEMIA, ASCOM Confcommercio, ASCOM FEPAG Federazione Pubblici Esercizi Genovesi, ASCOM FIDA, Associazione Albergatori Genova, Associazione Liguri nel Mondo, CIA Liguria, CNA Genova, CNA Liguria, Coldiretti Genova, Coldiretti La Spezia, Coldiretti Liguria, Cooperativa "A Resta" aglio di Vessalico, Confartigianato Genova, Confartigianato Liguria, Confesercenti FIEPET, Confesercenti Genova, Confesercenti Liguria, Confesercenti Italia, Confindustria Genova, Confraternita del Pesto, Consorzio del Basilico Genovese DOP, Consorzio Olio ExtraVergine di Oliva DOP Riviera Ligure, Consorzio Parmigiano Reggiano, Convention Bureau Genova, Fondo Tumori e Leucemie del Bambino, GAL Appennino Genovese, Genova Liguria Gourmet, IIT Istituto Italiano di Tecnologia, La Compagnia dei sapori, Liguria Together, Lega delle Cooperative della Liguria, Piccolo Coro Lollipop, Slow Food Condotta di Genova "Giovanni Reborà", Valori Alpini

### Sponsor e sostenitori

Consorzio del Basilico Genovese DOP, Frantoio Portofino, Madi Ventura, Gioielleria Natoli, Arioni Hardware e Software, E-Lane

### Organizzazione

Associazione Culturale dei Palatificini, Ace & Flanagan, Arigiò, CCIAA Genova Ufficio Comunicazione, Condiviso, Rossi 1947, Words Genova



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

# X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

## SCHEDA INCONTRI E CONVERSAZIONI

Giovedì 21 marzo ore 15,30-17.00 presso Orto botanico Corso Dogali 1M.

### **Enrica Roccotiello, "Dai profumi, alla tavola, al verde pubblico"**

Enrica Roccotiello è biologa, responsabile del Lab. di Botanica Ambientale Applicata del Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita (DISTAV) dell'Università di Genova. Si occupa di risposta delle piante agli stress ambientali e in questo incontro - con visita guidata all'Orto Botanico - approfondisce il collegamento tra le piante aromatiche, il loro uso in cucina e per il benessere pubblico

Venerdì 22 marzo ore 11,30-12 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

### **Laura Cornara, "Meraviglie al microscopio di una foglia di basilico"**

Laura Cornara è docente di Biologia Vegetale ed Etnobotanica Botanica presso il DISTAV dell'Università di Genova. In occasione della X edizione del Campionato presenta una ricerca con straordinarie immagini al microscopio sul segreto della fragranza del Basilico Genovese DOP (*Ocimum Basilicum* L.) e informa sulle nuove cultivar i cui oli essenziali hanno profumazioni particolari quali cannella, liquirizia e limone per i piatti inconsueti di grandi chef.

Venerdì 22 marzo ore 14,30 -15.00 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

### **Craig Wales, Presentazione del libro "Pesto Genovese Revealed"**

Craig Wales, di Columbus, in Ohio, USA, da più di 25 anni è innamorato di Genova, dei suoi abitanti, della sua cultura e, naturalmente, del pesto genovese. Ha partecipato a diverse edizioni del Campionato. Il suo libro offre un'analisi dettagliata dei sette ingredienti della ricetta ufficiale e del viaggio che Wales ha compiuto in tutta Italia per trovarli.

Nella presentazione racconta questo percorso e interviene sull'importanza di preservare l'autenticità della nostra specialità culinaria.

Venerdì 22 marzo ore 14,50-15,10 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

### **Ben Thuriaux-Aleman, "What makes a good Pesto al mortaio? Insights from participant questionnaires from 2022 World Pesto Championship"**

Ben Thuriaux-Aleman è un ricercatore inglese esperto analista di dati nel settore dell'alimentazione che ha partecipato al Campionato Mondiale di Pesto del 2018. Con i colleghi Eric Olsson e Emanuele Farinini ha svolto un approfondito lavoro analitico sui pesti prodotti dai partecipanti del campionato 2022 per tentare di determinare in modo scientifico la ricetta del "Pesto perfetto". L'ardua risposta il giorno prima della decima sfida mondiale.

Venerdì 22 marzo ore 15,10-15.30 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

### **Roberto Panizza, "Il Pesto che non esiste"**

Roberto Panizza è un imprenditore genovese del settore alimentare con una visione da sempre aperta all'innovazione e al mondo. È tra le menti che hanno ideato il Campionato Mondiale di Pesto di cui è Direttore dal 2007. In questa conversazione interviene sui fattori distintivi della competitività del pesto prodotto in Liguria: l'identità culturale da un lato e dall'altro la qualità e la freschezza del prodotto, generatori di formidabili emozioni per consumatori consapevoli.

Venerdì 22 marzo ore 15,30-15.50 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

### **Sergio Di Paolo, "Pesto&Genovese" (ricerca internazionale)**

Sergio Di Paolo è un sociologo, ricercatore, esperto di marketing del territorio e comunicazione strategica e uno degli organizzatori e progettisti del Campionato. Utilizzando nuove e sofisticate tecnologie di rilevazione dati, con altri tecnici e professionisti ha condotto una ricerca approfondita sull'immagine del Pesto Genovese nel mondo: chi ne parla, quanto ne parla, come ne parla, con quale collegamento con il Made in Italy e la proliferazione degli "altri pesti".

**Terminati gli interventi la Sala Trasparenza verrà allestita per fare dimostrazioni e ripassi sulla produzione di pesto al mortaio ai concorrenti della X edizione.**



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

# La finalissima del X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

## COMUNICATO STAMPA

### LA FINALISSIMA DEL X CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO A GENOVA, PALAZZO DUCALE, IL GIORNO SABATO 23 MARZO 2024

Il Campionato è una grande gara, una festa, una genuina manifestazione di orgoglio della cultura ligure che fra pochi giorni si proporrà alla città e al mondo con lo stesso entusiasmo di 23 anni fa. Tutte le informazioni sui 100 della sfida, le eliminatorie in Italia e all'estero, gli eventi collegati e nuovi input per buongustai, curiosi e operatori del settore.

**I 100 finalisti della X edizione** del campionato Mondiale di Pesto al Mortaio sono uomini al 65% e donne al 35 e hanno una età media di 51 anni. Il **più giovane** è uno studente romano di 23 anni. **La concorrente più anziana** è una veterana genovese del Campionato (compresa l'edizione digitale del 2021) che quest'anno compie 90 anni.

**La selezione** è avvenuta come sempre seguendo i tempi di iscrizione e inserendo di diritto **i vincitori di gare eliminatorie** che sono state 24, di cui 13 in Italia e 11 all'estero alcune delle quali al seguito del Comune di Genova nelle tappe di Ocean Race. I paesi toccati da questa edizione sono stati Francia, Inghilterra, Spagna, Olanda, Stati Uniti, Brasile, Niger e il Sudafrica, con l'intento di promuovere l'immagine di Genova, la sua cultura e i suoi prodotti, in particolare per difendere l'identità e la qualità del pesto originale. La metà delle gare disputate in Italia si sono avute in Liguria sia nelle piccole delegazioni che nelle grandi occasioni di visibilità come il Festival di Sanremo. Sono già in programma due importanti eliminatorie a Milano ad aprile e a Parigi a maggio valide per la prossima edizione del 2026.

Nei 100 della X finalissima come sempre accade data la natura del Campionato **tutte le professioni sono rappresentate**: artigiani impiegati manager imprenditori e consulenti, professori e studenti, casalinghe e pensionati, cuochi e ristoratori, ingegneri ricercatori e tecnici, giornalisti e medici a cui si aggiungono quest'anno un regista una attrice una receptionist e una persona che si è qualificata come "maestro di casa". **I liguri sono 55** e il resto degli **italiani 25**. Sono **di provenienza straniera 20 persone** che in questa edizione provengono per nascita o residenza da Stati Uniti, Giappone, Francia, Spagna, Inghilterra, Olanda, Germania, Sudafrica, Giappone, Brasile, Malta e Svizzera.

**Il concorrente più lontano arriva da Itajaí** una cittadina nel Sud del Brasile che è stata tappa di Ocean Race e con i suoi 9.846 chilometri sulle spalle per arrivare a Genova batte di poco il concorrente proveniente da Tokio aggiudicandosi la targa che l'Associazione "A Compagna" riconosce a chi arriva al campionato da più lontano. **Il concorrente più vicino** abita in Via Cairoli poco distante da Palazzo Ducale!

**La giuria** è formata da 30 chef gastronomi opinion leader e giornalisti provenienti da tutta Italia, selezionati per esperienza, competenza e attivismo nel mondo del food. Quest'anno in particolare la X finalissima accoglie fra i giudici una delegazione della **scuola Alma** ritenuta il più autorevole centro di formazione della Cucina e dell'Ospitalità Italiana a livello internazionale.



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

# La finalissima del X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

L'evento sarà condotto da **Roberto Panizza** Direttore del Campionato coadiuvato da **Marisa Passera** storica conduttrice storica di Radio DeeJay.

Gli altri eventi della giornata sono:

Il **Campionato dei Bambini** organizzato dal Consorzio del Basilico Genovese DOP non competitivo cui partecipano in 40 (2 per mortaio) seguiti da 6 giudici di poco più adulti  
Il Coro Lollipop con 20 coristi di tutte le età guidati dalla cantautrice Antonella Serà, direttrice della scuola di musica genovese "A.L.C.A.demia" che interpreteranno l'Inno del Campionato Mondiale scritto dal Buio Pesto.

La **consegna della targa A'Compagna** per il concorrente che arriva da più lontano che, come da tradizione, verrà consegnata al momento della proclamazione dei 10 finalisti.

**5 Corner informativi di consorzi e associazioni liguri nel settore del food** collocati nella Sala del Minor Consiglio: Il Consorzio del Basilico Genovese DOP, il Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva della Riviera Ligure DOP, la Cooperativa dell'Aglio di Vessalico, il Presidio Slow Food della Liguria, l'Enoteca Regionale.

**Il Pesto Talk, il "Salotto del Campionato"**, piccola area attrezzata per ricevere commenti, interviste, riflessioni sul Pesto, sulla cultura ligure dell'alimentazione e sul Campionato del Mondo.

Il Pesto Party, che si terrà su invito dalle ore 20 alle 22 circa con una decina di ristoranti di "Genova Liguria Gourmet" che proporranno i loro piatti in degustazione con vini liguri e **l'esibizione musicale de "i Cugini della Corte"**

"Fuori Campionato": giovedì 21 e venerdì 22 marzo

**"Essenza di botanica. Viaggio nei profumi, dalla tavola al verde pubblico"**. Enrica Roccotiello dell'Università di Genova con visita guidata all'orto botanico (giovedì 21 marzo ore 15,30-17.00 presso Orto botanico Corso Dogali 1M)

**"Meraviglie al microscopio di una foglia di basilico"**. Laura Cornara dell'Università di Genova (venerdì 22 marzo ore 11,30/12 presso Regione Liguria Sala Trasparenza P.zza De Ferrari 1)  
Il Fuori Campionato prosegue nel pomeriggio di venerdì dalle 15 alle 16,30, sempre in Sala Trasparenza, con:

**"Pesto Genovese Revealed"** presentazione del libro di Craig Wales, viaggiatore e fotografo  
**"What makes a good pesto al mortaio? Insights from participant questionnaires from 2022 pesto championship"** ricerca scientifica coordinata da Ben Thuriaux analista e ricercatore

"Il Pesto che non esiste" conversazione di Roberto Panizza (Associazione Culturale Palatifini) sulle prospettive di mercato, la competizione dei non pesti e la qualità del Pesto

**"Pesto&Genovese"** Sergio Di Paolo (Associazione Culturale Palatifini) ricerca sull'immagine e la comunicazione del Pesto Genovese nel mondo



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

# La finalissima del X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

Ancora in Sala Trasparenza, alle 16,30: **“Pesto Last Minute”** brevi lezioni e dimostrazioni per come si produce il vero Pesto Genovese al mortaio

**“Un’ora nel Centro Storico, tra curiosità e botteghe”**, itinerario turistico gratuito nei caruggi del Centro Storico Genovese, a cura di Confartigianato Liguria (appuntamento venerdì 22 marzo ore 17.15 presso Palazzo Ducale)

**La Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri**, che aderiscono alla promozione della cucina tradizionale in collaborazione con Ascom, Confesercenti e Genova Liguria Gourmet.

**“Vetrine in gara”**, concorso a tema di addobbo delle vetrine, sul Pesto e il Campionato in collaborazione con Ascom e Confesercenti. Il negozio vincente verrà premiato durante il Pesto Party.

**Wiki Loves Pesto Genovese 2024** concorso fotografico (Regolamento e bando di concorso sulla pagina ufficiale di “Wiki Loves Pesto Genovese 2024” (conclusione il 31 marzo)

“Il campionato mondiale di pesto genovese al mortaio – commenta il Presidente della Camera di Commercio **Luigi Attanasio** – è un marchio della Camera di Commercio di Genova che è diventato il portabandiera di Genova e del suo territorio durante tutte le tappe della Ocean Race e poi ancora durante la Clia Cruise Week. Un risultato non banale, che lega il nostro prodotto più famoso al suo territorio d’origine e agli ingredienti certificati a partire dal basilico DOP, di cui la Liguria ha prodotto nel 2023 ben 829.000 bouquet, il 56% dei quali in provincia di Genova”

Prosegue l’Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Liguria **Alessio Piana**: “Una manifestazione che, come Regione, non abbiamo mai smesso di sostenere, nemmeno negli anni della pandemia, e che continuiamo oggi, a 17 anni di distanza dalla prima edizione, a valorizzare. Ringrazio Camera di Commercio e l’associazione culturale Palatifini per aver saputo creare, in questi anni, un momento di partecipazione della cittadinanza e condivisione di uno dei tesori della nostra cucina. Il pesto, infatti, nell’immaginario collettivo è un richiamo iconico di tutto quello che di ‘buono’ la Liguria può offrire per arricchire le tavole. E di come, partendo da materie semplici, siamo riusciti a farci conoscere in tutto il mondo”.

“Chi fa il pesto più buono del mondo? - commenta l’Assessore al commercio del Comune di Genova **Paola Bordilli** - La domanda solletica quell’orgoglio genovese che tutti condividiamo quando si tratta di rivendicare la paternità di questo straordinario prodotto tipico della nostra tradizione gastronomica. Con i nostri ingredienti autentici e genuini grazie al Campionato preserviamo la nostra identità culturale ed economica e riusciamo a dare voce e immagine all’intero territorio ligure e alle sue eccellenze. Un lavoro di sinergia pubblico privato che negli anni è sempre più cresciuto e va tutelato e valorizzato”

Chiude il Direttore del Campionato **Roberto Panizza**: “Quasi vent’anni di lavoro sul Campionato mondiale di pesto al mortaio hanno cambiato la percezione che il mondo ha della nostra salsa. La strada è ancora lunga ma pensiamo di avere supportato attivamente questa crescita: quando abbiamo iniziato trovar il pesto in molti ristoranti di fascia medio alta





Camera di Commercio  
Genova



REGIONE LIGURIA

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

# La finalissima del X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

era quasi impossibile, mentre oggi anche i locali più prestigiosi lo propongono ai clienti. Il lavoro del campionato per promuovere la tradizione del pesto e la sua ricetta è quindi a buon punto e siamo attrezzati per affrontare i prossimi vent'anni."

Genova, 18 marzo 2024

In allegato il programma della X<sup>a</sup> Edizione del Campionato e la scheda degli Incontri e Conversazioni

Per maggiori informazioni

Anna Galleano 335 7780567 Camera di Commercio di Genova

Sergio Di Paolo 348 7802800 Associazione Culturale Palatiferi