

CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE (“Genoa Pesto World Championship”)



Il primo campionato mondiale di pesto prodotto al mortaio “Genoa Pesto World Championship”, organizzato dall’Associazione PalatiFini, che ha sede nel Centro Storico, si terrà a Genova, Palazzo Ducale, il 17 marzo 2007.

Saranno 100 i competitori, provenienti da tutto il mondo, partecipanti al campionato. La quota di iscrizione alla gara sarà di 75 euro e verrà richiesta esclusivamente ai 100 selezionati per partecipare al campionato. Comprende un Mortaio, il Grembiule ufficiale e gli ingredienti per la preparazione del Pesto.

Le persone in gara verranno giudicate da esperti del settore. La giuria è formata da dieci commissioni di assaggiatori, in gruppi di tre, così composti:

Un capo/assaggiatore qualificato,

Un ristoratore genovese sorteggiato tra coloro che ne faranno richiesta.

Un giurato invitato dall’organizzazione.

Verrà premiato il pesto che risulterà più equilibrato, nel rispetto della ricetta originale.

In caso di pari punteggio, verrà premiato il concorrente che avrà impiegato il

minor tempo. In caso di ulteriore parità il giudizio finale verrà affidato ad una Giuria Suprema formata da tre assaggiatori.

La difesa delle nostre eccellenze, seppur in un’ottica di presidio del futuro risulta essere la logica del concorso, A tale proposito è prevista una mirata azione di comunicazione tramite internet, per avvicinare un target giovane alla cultura del pesto.

Inoltre la manifestazione si propone di difendere e diffondere la cultura del pesto ribadendone la genovesità (o ligusticità) e offrendone un parametro di valutazione il più alto possibile, ricordando altresì che ormai la salsa è diventata davvero internazionale, visto che risulta che il pesto prodotto in tutta Italia copra solo il 17% della produzione mondiale

Molte associazioni economiche, professionali, O.n.a.o.o. e gli enti pubblici territoriali - in particolare ad oggi la Camera di Commercio e l’Assessorato alla Promozione della Città - hanno gratificato l’iniziativa del loro appoggio. E’ stato richiesto il patrocinio a Regione e Provincia e a tutte le associazioni professionali cittadine e regionali, riscuotendo un grande interesse.

Il pesto è la seconda salsa prodotta nel mondo ed è il principale messaggero di Genova e della Liguria. Il “Campionato Mondiale” a Palazzo Ducale ne ribadisce l’impronta ligure e la sua universalità come alimento di qualità e di gusto.

Il primo libro con la ricetta della famosa salsa è datato 1860 ed era “La Cuciniera Genovese”, di Giovan Battista Ratto.

Da quel momento in poi il pesto ha avuto una vera e propria escalation, con alcune mutazioni alla ricetta originaria, portandolo sulle nostre tavole fino al giorno d’oggi.