



A tutto pesto: a Genova, eventi e iniziative dedicate alla celebre salsa verde

Eventi, contest, canzoni e la battaglia per ottenere dall'Unesco il riconoscimento del pesto genovese quale patrimonio immateriale dell'Umanità. All'ombra della Lanterna, sembra essere scoppiata un'autentica "pestomania".



Basilico Genovese Dop (Foto © www.basilicogenovese.it).

Si sa, senza pesto sarebbe un po' come se a Genova togliessero il mare...Una cosa che nemmeno si arriva a pensare. Ma, in quest'ultimo periodo, all'ombra della Lanterna, sembra essere scoppiata un'autentica "pestomania".

Campionato Mondiale di pesto al mortaio 2020: selezioni in tutto il mondo

Nell'ambito della pestomania a Genova, intanto, si sta mettendo in moto la complessa macchina organizzativa del **Campionato Mondiale di pesto al mortaio**; la finale dell'edizione 2020, ottava della serie, si svolgerà il 28 marzo. Come sempre, teatro dell'evento, la maestosa Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale, già dimora del Doge ai tempi in cui Genova era conosciuta nel mondo come Superba. Saranno 100 i pestelli che, nel rispetto della tradizione e del [disciplinare del pesto genovese](#), inizieranno a pestellare all'unisono fino a proclamare il campione del mondo di pesto genovese al mortaio.



Una foto del Campionato Mondiale (Foto © www.pestochampionship.it).

Alla finale arriveranno da tutte le parti del globo. Subito dopo la chiusura della settima edizione, infatti, sono iniziate le selezioni e si è andati dai Paesi nordici fino a Dubai, passando per gli States, uno sforzo gigantesco per portare finalisti di ogni dove a contendersi il titolo. Ad essi si aggiungeranno quote di partecipanti promossi nel corso delle **selezioni nazionali** e una quota parte di **iscritti genovesi**. A onor del vero, in occasione delle precedenti edizioni, i genovesi « *Non l'hanno neppure visto* ». Il pestello dorato che simboleggia il titolo come una novella Coppa del Mondo, infatti, spesso è loro sfuggito di mano in favore di pestellatori “foresti”, cioè estranei a Genova.

Deus ex machina della competizione è sempre **Roberto Panizza**, autentico padre del Campionato. Quest'anno, tuttavia, ci sarà la partecipazione diretta della **Camera di Commercio di Genova** alla quale Panizza stesso, e la sua **Associazione Palatiferi**, hanno ceduto gratuitamente, il marchio della manifestazione.

Per informazioni: www.pestochampionship.it

Una canzone dedicata al pesto alla genovese



Intanto Genova continua la sua battaglia per ottenere dall'Unesco il riconoscimento del **pesto genovese quale patrimonio immateriale dell'Umanità**. In questo senso va anche l'arrivo di un disco, una canzone, in onore del pesto. Non è certo la prima, in tempi recenti c'è stato anche “**Inno al pesto**”, partorito e cantato dal gruppo **Buio Pesto**. Ma la canzone di **Carlo Denei**, comico genovese e componente del mai dimenticato gruppo “**I cavalli marci**”, è l'ultima in ordine cronologico, non certo per importanza.

«L'idea della canzone è mia – spiega Denei – la canzone che canto, invece, è stata scritta a quattro mani con il maestro Davide De Muro.»

Il titolo della canzone è “**Sciacca e già**” ovvero “**Schiaccia e gira**” per richiamare il movimento per realizzare un autentico pesto genovese al mortaio. Della canzone esistono due versioni, in genovese e in italiano e, in quest'ultima si auspica proprio l'incoronazione del pesto da parte dell'Unesco.

#pestoaparte: il contest delle ricette a base di Basilico Genovese DOP

Infine non del pesto ma del **#pestoaparte** si è voluto parlare nel corso del contest che si è svolto presso il **MOG di Genova**, all'interno del rinnovato Mercato Orientale genovese. È stata l'occasione scelta dal **Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP**, per presentare il video social “**The Basil Journey**” ideato ed interpretato dal **comico genovese Andrea di Marco**.

Nel video un impiegato inglese viene teletrasportato, dal suo ufficio nella City londinese, fino in Liguria dopo aver annusato un mazzetto di basilico.

Le cucine del MOG sono state teatro delle ricette finaliste del contest **#pestoaparte**. I concorrenti dovevano realizzare piatti con il basilico protagonista ma senza scomodare il pesto genovese. Ha vinto un dessert aromatico e scenografico: “**Basilico on my mind**”, degli chef **Matteo Reborà** e **Simone Vesuviano** della Trattoria dell'Acciughetta. A presiedere la giuria **Ivano Ricchebono**,

chef stellato genovese e presenza televisiva alla “Prova del Cuoco” in onda sulle reti Rai.

Gli altri finalisti sono stati: una selezione di studenti dell’ITS Agroalimentare per il Piemonte di Cuneo con “Basil dressing for salad”. Da segnalare, poi, l’appassionato toscano di cucina ligure **Emanuele Bertocchi** con il piatto unico “**Basilico, oro di una terra**”, ma anche una classe del secondo anno dell’**Accademia del Turismo di Lavagna (GE)** con il “**Dolce bocconcino di prescinseua con caviale di Basilico Genovese D.O.P. e petali di rosa essiccati**”.

>> [Ecco la ricetta autentica del pesto alla genovese.](#)

Data di creazione

24/01/2020

Autore

marco-benvenuto