



Genova. Cento concorrenti da tutto il mondo per l'XI Campionato Mondiale al Mortaio

A Palazzo Ducale il 20 e 21 marzo cento finalisti da tutto il mondo si sfidano a colpi di pestello per eleggere il miglior pesto genovese preparato secondo il disciplinare tradizionale

Genova e pesto, un binomio inscindibile. E all'ombra della Lanterna si torna a pestellare. Succederà il **20 e 21 marzo**, quando nella splendida cornice di **Palazzo Ducale** si terrà la finalissima dell'**XI Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio**.

Una sfida all'ultimo colpo di pestello che vedrà **100 concorrenti provenienti da tutto il mondo** contendersi il titolo di miglior interprete della salsa fredda simbolo della cucina ligure.

I concorrenti del Campionato Mondiale di Pesto Genovese 2026: dalle Hawaii alla Val Bisagno

I **100 finalisti** rappresentano un mix unico di culture e professioni. Con un'età media di **54 anni**, la competizione vede sfidarsi la veterana **Maria Carbone** (92 anni) di Davagna e la giovanissima **Gaia Amantini (22 anni)**.

L'internazionalità è uno degli elementi distintivi dell'evento: **22 partecipanti arrivano dall'estero**, con nuove iscrizioni provenienti da **Gambia e Malta**.

Il premio per il concorrente più lontano andrà alle Hawaii: **Craig Stanley Wales percorrerà oltre 12.600 chilometri** per onorare il suo amore per Genova e per il pesto, al quale ha dedicato anche un libro.

Il disciplinare del pesto genovese: i sette ingredienti della ricetta ufficiale

La gara, che entrerà nel vivo **sabato 21 marzo alle ore 11.30**, non ammette errori. Ogni concorrente avrà **a disposizione solo i sette ingredienti** previsti dalla [ricetta tradizionale](#): Basilico Genovese DOP, Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, Parmigiano Reggiano stravecchio, Pecorino sardo stagionato, pinoli italiani, aglio di Vessalico e sale grosso delle Saline di Trapani.

L'aggiunta di varianti non autorizzate comporterebbe le ire della giuria, composta da 30 esperti del settore che valuteranno manualità, colore, cremosità e l'indispensabile **armonia dei sapori**.

I concorrenti saranno divisi in banchi da dieci e per ogni sezione verrà scelto un vincitore. Saranno proprio quei dieci finalisti a contendersi il titolo assoluto.



Concorrenti al lavoro nella scorsa edizione (Foto © Ufficio stampa).

Il programma del Campionato Mondiale di Pesto a Palazzo Ducale

Il fine settimana sarà accompagnato anche da una serie di appuntamenti culturali e divulgativi.

Venerdì 20 marzo, presso la **Sala Trasparenza**, sono in programma lezioni di “**Pesto Last Minute**” e la presentazione del libro di **Peppone Calabrese** (Rai 1).

Sabato 21 marzo spazio invece al **Campionato dei Bambini**, la maratona grafica “**Fumetti al Pesto**” e l'esposizione dell'**Istituto Italiano di Tecnologia (IIT)** dedicata alla coltivazione del basilico nello spazio, intitolata “**Odissea del Pesto**”.

Il weekend si concluderà con il **Pesto Party**, una serata dedicata alle eccellenze di **Genova Liguria Gourmet** e a un'asta benefica a favore dell'associazione **Libera**.



Da sn, Roberto Panizza e il team di Palatifini, organizzatore dell'evento (Foto © Ufficio stampa).

Il pesto genovese e il suo impatto internazionale

Con oltre 5.200 citazioni sui media nell'ultimo mese e un pubblico internazionale che supera l'80%, il pesto genovese si conferma un asset strategico per il turismo e l'identità ligure.

Come ricordano gli organizzatori, il Campionato Mondiale non rappresenta soltanto una gara culinaria, ma un momento di valorizzazione culturale e gastronomica che contribuisce alla diffusione internazionale della tradizione regionale. Tutte le informazioni e gli aggiornamenti, sul [sito ufficiale del Campionato](#).

Data di creazione

13/03/2026

Autore

marco-benvenuto