



Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Appuntamento a Genova, il 23 marzo 2024, per la decima edizione della competizione dedicata alla salsa verde a base di basilico. Un evento che rappresenta un'importante occasione per promuovere Genova e le sue eccellenze gastronomiche a livello internazionale

Appuntamento sabato 23 marzo 2024, al Palazzo Ducale di Genova, con la decima edizione del **Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio**. L'evento ha avuto un grande successo nel corso degli anni, contribuendo a far conoscere il [Pesto Genovese](#) in tutto il mondo e a valorizzare le eccellenze gastronomiche liguri.

La celebre salsa al basilico, sempre più popolare e diffusa, ha conquistato il ruolo di condimento principale per la pasta, superando in comunicazione le altre preparazioni a base di pomodoro. Tuttavia, questa crescente popolarità ha comportato anche la diffusione di prodotti di bassa

qualità e di imitazioni che rischiano di offuscare l'originale Pesto Genovese.

Campionato di Pesto Genovese al Mortaio 2024 tutte le novità

L'obiettivo della finalissima del Campionato del 2024 è quello di consolidare l'identità culturale ed economica del Pesto Genovese, puntando su temi come l'IGP, la sostenibilità e il marketing. Questa edizione rappresenta anche la fine del periodo buio della pandemia e dei campionati "digitali", e sarà un'occasione per guardare al futuro e promuovere il Pesto Genovese a livello internazionale.

Durante la finalissima, si sfideranno **100 partecipanti al mattino e 10 nel pomeriggio** per decretare il Campione del mondo. La giuria, composta da giornalisti, esperti del settore e opinion leader, decreterà il vincitore tra i finalisti.

Attività collaterali

Saranno presenti anche numerose attività collaterali, come il **Campionato dei Bambini**, l'**esposizione delle DOP liguri** nel Salone del Minor Consiglio e una **settimana dedicata ai ristoratori** che avranno l'opportunità di creare ricette con l'uso del Pesto Genovese.

Inoltre, si terrà un incontro presso la Regione, in Piazza De Ferrari, in cui verranno affrontati temi come l'IGP, la sostenibilità e il marketing internazionale. Saranno presenti anche altre iniziative, come visite all'Orto Botanico, corsi last minute di preparazione del Pesto al mortaio, esposizioni di pesti "diversi" e mostre di mortai antichi. Non mancheranno le visite guidate al centro storico di Genova e alle botteghe artigiane.

La **finalissima del 23 marzo** sarà conclusa in bellezza con il "Pesto Party" organizzato da Genova Gourmet, dove i partecipanti potranno assaggiare le prelibatezze culinarie a base di Pesto.

Info: www.pestochampionship.it

Abbiamo intervistato **Roberto Panizza**, presidente dell'Associazione Palatificini che organizza la competizione.

Data di creazione

03/12/2023

Autore

marco-benvenuto