



Ha 86 anni la vincitrice del Campionato mondiale di pesto genovese

Carla Pensa, una “besagnina” dell’entroterra ligure, ha conquistato il podio con il suo pesto genovese al mortaio, giudicato il migliore per equilibrio e precisione tecnica. Ha sbaragliato l’agguerrita concorrenza di 100 partecipanti internazionali

Si è concluso a Genova l'[XI Campionato mondiale di pesto genovese al mortaio 2026](#), appuntamento che richiama appassionati e professionisti da tutto il mondo attorno a uno dei simboli più riconoscibili della cucina ligure.

A conquistare il titolo è stata **Carla Pensa**, classe 1940, ex fruttivendola di Roccatagliata – piccola frazione di 53 abitanti nel Comune di Neirone – proclamata vincitrice dalla Sindaca di Genova al termine di una giornata intensa di prove.

La competizione ha visto sfidarsi **100 partecipanti provenienti da diversi Paesi**, selezionati nel corso della mattinata da una giuria composta da trenta esperti, fino alla scelta dei dieci finalisti che si sono contesi il titolo nella fase conclusiva.

Gli ingredienti e i criteri di valutazione

A garantire uniformità di giudizio, tutti i concorrenti hanno lavorato con gli stessi ingredienti, elementi fondanti della [ricetta tradizionale](#). La giuria ha valutato le preparazioni secondo cinque parametri tecnici: manualità e gestione dello spazio di lavoro, finezza del pestato, cremosità, colore e armonia complessiva dei sapori.

Il Campionato privilegia non solo la fedeltà alla ricetta ma anche la capacità di interpretarla con precisione e sensibilità.

Accanto a Carla Pensa, sono entrati nella rosa dei finalisti Francesca Grasso, Alberto Imparato, Alfio Baudino, Riccardo Bizzarri, Renata Merlo, Giovanni Baghino, Roberto Mercati, Alberto Ghezzi e Nadia Gherardelli.

Alla vincitrice, visibilmente emozionata, è stato assegnato il tradizionale **"pestello d'oro"**, simbolo della manifestazione. Un risultato significativo anche per il suo ingresso in gara avvenuto all'ultimo momento, a dimostrazione di come esperienza e manualità possano emergere oltre ogni previsione.

La cerimonia di chiusura ha ospitato anche la prima edizione del **Premio letterario Pietro Cheli**, assegnato all'autrice senegalese **Mareme Cissé** per il volume "Sogni di Zenzero" (Slow Food Editore), segnale di un dialogo sempre più ampio tra gastronomia e cultura.

La tradizionale targa dell'Associazione Culturale "A Compagna", destinata al concorrente proveniente da più lontano, è stata conferita a Craig Stanley Wales, arrivato dalle Hawaii.

Il [Campionato mondiale di pesto genovese](#) al mortaio conferma il proprio ruolo nel tutelare e diffondere una pratica gastronomica identitaria e apprezzata in tutto il mondo, conservando il sapere artigianale come criterio distintivo.

Data di creazione

22/03/2026

Autore

redazione