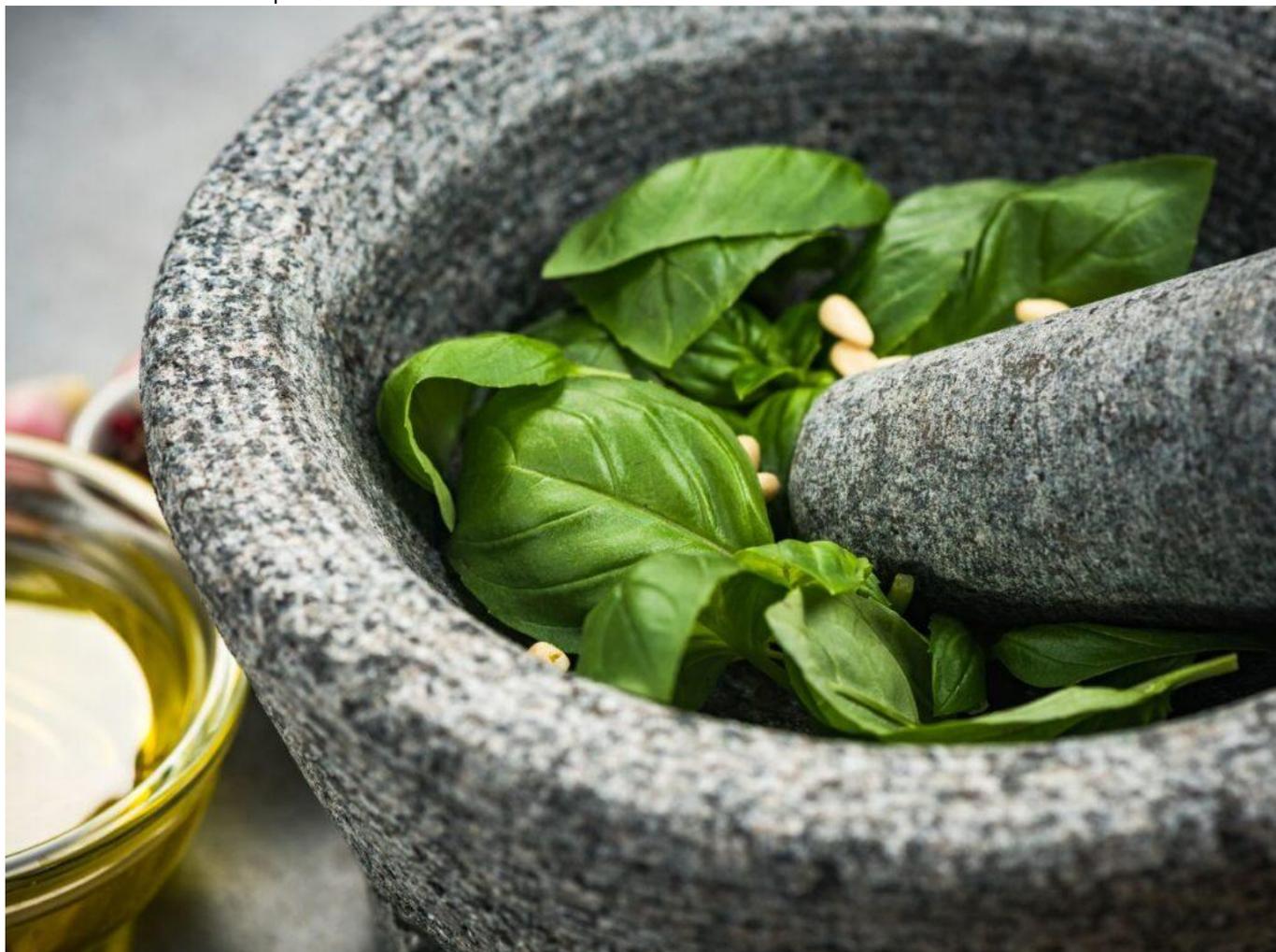


Il pesto più buono del mondo è di un ingegnere navale genovese

scritto da Redazione | 23/03/2024



Si chiama Mattia Bassi, ha 56 anni, 3 figli e vive sulle Alture dell'Acquasanta nel ponente genovese. Ha trionfato su 100 concorrenti, conquistandosi il podio del Campionato mondiale di pesto al mortaio

Il nuovo campione di pesto al mortaio è **Mattia Bassi**, un ingegnere navale di 56 anni che vive, con la sua famiglia, sulle Alture dell'Acquasanta nel ponente genovese.

Secondo trenta esperti della giuria, l'uomo è risultato il migliore tra i **100 finalisti** dell'ultima edizione del **Campionato mondiale di pesto al mortaio** che si è conclusa **sabato 23 marzo 2024** a Genova, nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale.

L'età media dei concorrenti è stata di 51 anni, il **più giovane** è stato uno studente romano di 23 anni mentre la sfidante **più anziana** è stata Maria Carbone, una veterana genovese del Campionato (compresa l'edizione digitale del 2021) che quest'anno compie **90 anni**.



Mattia Bassi.

Riconoscimenti sono stati assegnati anche alla signora Carbone, di Davagna (piccolo paese dell'entroterra genovese), e alla concorrente **Kelly Rocha** proveniente da più lontano che ha vinto una gara eliminatoria del Campionato al seguito delle tappe di Ocean Race a **Itajaí** nel Sud del Brasile (9.846 chilometri da Genova).

Foltissima la partecipazione al Campionato, con i suoi eventi collaterali, dal campionato non competitivo dei bambini alla mostra degli **antichi mortai** delle famiglie genovesi, agli "incontri e conversazioni" sui più recenti studi e ricerche sul basilico e sul pesto.

Per la prima volta, **tre concorrenti stranieri** sono arrivati in finale: **Nyusuke Ota**, cuoco giapponese che sta effettuando una esperienza lavorativa a Firenze, **Alberto Imperato** di origine italiana residente a Dublino e la parigina **Jeanne Beauvais**, selezionata durante una delle eliminatorie che si sono svolte sotto la Torre Eiffel.

Campionato mondiale di pesto al mortaio

La selezione è avvenuta seguendo i tempi di iscrizione e inserendo di diritto i **vincitori di gare eliminatorie che sono state 24**, di cui 13 in Italia e 11 all'estero alcune delle quali al seguito del Comune di Genova nelle tappe di Ocean Race.

I Paesi toccati da questa edizione sono stati Francia, Inghilterra, Spagna, Olanda, Stati Uniti, Brasile, Niger e il Sudafrica, con l'intento di promuovere l'immagine di Genova, la sua cultura e i suoi prodotti, in particolare per difendere l'identità e la qualità del pesto originale.

La metà delle gare disputate in Italia si sono avute in Liguria sia nelle piccole delegazioni che nelle grandi occasioni di visibilità come il Festival di Sanremo. Sono già in programma due importanti eliminatorie a Milano ad aprile e a Parigi a maggio valide per la prossima edizione del 2026.

Nei 100 della finalissima, **tutte le professioni sono rappresentate**: artigiani, impiegati, manager, imprenditori, consulenti, professori e studenti, casalinghe e pensionati, cuochi e ristoratori, ingegneri ricercatori e tecnici, giornalisti e medici a cui si sono aggiunti, quest'anno, un regista, un'attrice, una receptionist e una persona che si è qualificata come "maestro di casa". **I liguri sono stati 55** e il resto degli **italiani 25**.

Il concorrente più lontano arriva da Itajaí una cittadina nel Sud del Brasile che è stata tappa di Ocean Race e con i suoi 9.846 chilometri sulle spalle per arrivare a Genova batte di poco il concorrente proveniente da Tokio aggiudicandosi la targa che l'Associazione "A Compagna" riconosce a chi arriva al campionato da più lontano. **Il concorrente più vicino** abita in Via Cairoli poco distante da Palazzo Ducale!