

“GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP 2010”

## Chi di mortaio colpisce...

Il 20 e 21 marzo, a Palazzo Ducale, la terza edizione della sfida mondiale per la miglior salsa al basilico

Una competizione fuori dagli schemi, in cui i concorrenti sono armati di pestello: è il Campionato mondiale di pesto al mortaio. La sfida è alla terza edizione e si svolgerà, ovviamente, al Palazzo Ducale di Genova sabato 20 e domenica 21 marzo.

I concorrenti ammessi non sono necessariamente cuochi, ma di certo appassionati di cucina; non sono neanche tutti liguri, infatti provengono da diverse parti del mondo. Testimonianza dell'universalità del pesto, famoso non solo in Italia, ma in numerosi luoghi del pianeta. Qual è la ricetta tradizionale del celebre sugo, tutelata dagli organizzatori della manifestazione? Il pesto o “battuto alla genovese” è fatto con basilico ligure, olio extra-vergine di oliva della riviera, aglio di Vessalico (Imperia). I pinoli sono nazionali, il sale grosso proveniente dalle saline di Cervia; infine, ben due formaggi: il parmigiano reggiano stravecchio e il fiore sardo, un pecorino invecchiato sei mesi.

«Per fare un buon pesto bisogna nascerci, come si nasce poeti!», diceva il celebre Rosso, cameriere di una trattoria genovese dell'Ottocento. È curioso che l'edizione 2008 non sia stata vinta da un autoctono, ma da uno statunitense con origini



foto Ufficio Stampa Genoa Pesto World Championship

### **Genoa Pesto World Championship**



*foto Ufficio Stampa Genoa Pesto World Championship*

coreane: James D. Bowien. Il giovane ha avuto però un buon maestro, il genovese Paolo Laboa, cuoco di un rinomato ristorante di cucina ligure a San Francisco.

Veniamo alla gara: i partecipanti utilizzano esclusivamente gli ingredienti e gli strumenti messi a disposizione dall'organizzazione. Al suono di "pronti, al pesto, via", ogni concorrente ha 40 minuti per preparare il pesto secondo la propria tecnica. Scaduto il tempo, la giuria composta dal presidente dell'associazione "Palati fini", che promuove l'evento, e da 30 esperti del settore, decreta 10 finalisti, che si sfidano nuovamente. I giudici valutano la manualità, l'aspetto, la finezza, la consistenza e l'equilibrio tra i sapori. Terminato il secondo round, si proclama il campione, al quale è assegnato il premio: un pestello in legno d'olivo con il manico fasciato in oro.

Il campionato di pesto è aperto al pubblico e l'ingresso è gratuito. In mezzo a tanta bontà, chissà che non ci scappi un assaggio.

***Ludovica Scaletti***