



CAMPIONATO MONDIALE DEL PESTO

Il Campionato Mondiale del Pesto, sfida che sta conquistando migliaia e migliaia di appassionati, approda da protagonista a Imperia nell'ambito di OLIVOLIVA, la maxi vetrina dedicata all'olio extravergine appena franto e ai prodotti dell'eccellenza agroalimentare ligure.

L'evento si avvia verso la terza edizione prevista per il 20 marzo 2010 a Palazzo Ducale di Genova ed è promosso e organizzato dall'Associazione PalatiFini, nata una decina di anni fa grazie a un gruppo di amici appassionati di gastronomia e amanti dell'arte del bien vivre.

Tappa fondamentale del percorso di avvicinamento sono le gare eliminatorie che si svolgeranno ad Imperia, nell'ambito della manifestazione Olioliva 2009 che si terrà dal 27 al 29 Novembre.

Le due gare che vedranno confrontarsi 10 concorrenti ciascuna, sono aperte sia a professionisti che ad appassionati, in fondo la tradizione del Pesto, in Liguria non conosce barriere!

Gli ingredienti saranno uguali per tutti e forniti dall'organizzazione. I Giudici, da tre a cinque, valuteranno in ordine di importanza: la manualità dei concorrenti, il colore del pesto, la sua finezza, la sua omogeneità, e più importante di tutti il giusto equilibrio degli ingredienti.

I vincitori saranno concorrenti di diritto alla finale del Campionato Mondiale!

Nel tempo altre gare eliminatorie si sono svolte in tutta Italia e in Francia, Germania, Russia, Canada e da quest'anno anche in Ecuador.

L'Associazione organizza incontri ed eventi culturali e enogastronomici improntati alla qualità della vita e allo stare bene.

Fortemente radicati a Genova e in Liguria i PalatiFini attraverso il campionato del pesto genovese al mortaio, scommettono su una manifestazione proiettata verso il futuro, un evento che racconta ed esalta la qualità di un territorio antico.

Il campionato è nato per promuovere con il pesto, il turismo, le aziende del settore agroalimentare ligure e per diffondere l'educazione ai prodotti genuini della tradizione e coinvolgere i bambini e le loro famiglie.

Una grande sfida che sta ottenendo risultati clamorosi.

La risposta straniera a questa originale e divertente contesa del "pesto al mortaio" (questa la definizione corretta del campionato) è stata straordinaria e ha visto in gara concorrenti giunti da Giappone, Libano, Stati Uniti, Scozia, Inghilterra, Irlanda, Francia, Germania e SryLanka.

Tra i fuoriclasse del pesto, tantissimi giovani come James D. Bowien, cuoco americano che lavora in un rinomato ristorante di cucina ligure a San Francisco, addestrato al pesto dallo chef genovese Paolo Laboa.

Una curiosità: su Google alla semplice voce "campionato del mondo" quello del pesto è nelle primissime posizioni con oltre due milioni di citazioni, subito dietro ai mondiali di calcio, di ciclismo e di vela.

Ed ecco la formula magica del pesto genovese nella ricetta ufficiale del campionato mondiale tradotta in 17 lingue tra cui arabo, giapponese, greco, finlandese, cinese, russo.

INGREDIENTI:

- 4 Mazzi (60-70 g. in foglie) Basilico genovese Dop
- 30 g. pinoli
- 45-60 g. Parmigiano Reggiano stravecchio grattugiato
- 20-40 g. Pecorino Fiore Sardo grattugiato
- 1-2 spicchi d'aglio di Vessalico (Imperia)
- 10 g. Sale marino grosso
- 60-80 cc. Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure Dop