



Il Campionato di Pesto è un marchio della Camera di Commercio di Genova per la promozione del territorio

GENOVA – 23 MARZO 2024 X CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO INCONTRI E CONVERSAZIONI

Giovedì 21 marzo ore 15,30-17.00 presso Orto botanico Corso Dogali 1M -

Enrica Roccotiello, “Dai profumi, alla tavola, al verde pubblico”

Enrica Roccotiello è biologa, responsabile del Lab. di Botanica Ambientale Applicata del Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita (DISTAV) dell'Università di Genova. Si occupa di risposta delle piante agli stress ambientali e in questo incontro - con visita guidata all'Orto Botanico - approfondisce il collegamento tra le piante aromatiche, il loro uso in cucina e per il benessere pubblico

Venerdì 22 marzo ore 11,30-12 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

Laura Cornara, “Meraviglie al microscopio di una foglia di basilico”

Laura Cornara è docente di Biologia Vegetale ed Etnobotanica Botanica presso il DISTAV dell'Università di Genova. In occasione della X edizione del Campionato presenta una ricerca con straordinarie immagini al microscopio sul segreto della fragranza del Basilico Genovese DOP (*Ocimum Basilicum L.*) e informa sulle nuove cultivar i cui oli essenziali hanno profumazioni particolari quali cannella, liquirizia e limone per i piatti inconsueti di grandi chef.

Venerdì 22 marzo ore 14,00-14.30 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

Roberto Panizza, “Il Pesto che non esiste”

Roberto Panizza è un imprenditore genovese del settore alimentare con una visione da sempre aperta all'innovazione e al mondo. È tra le menti che hanno ideato il Campionato Mondiale di Pesto di cui è Direttore dal 2007. In questa conversazione interviene sui fattori distintivi della competitività del pesto prodotto in Liguria: l'identità culturale da un lato e dall'altro la qualità e la freschezza del prodotto, generatori di formidabili emozioni per consumatori consapevoli.

Venerdì 22 marzo ore 14,30-15.00 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

Sergio Di Paolo, “Pesto&Genovese” (ricerca internazionale)

Sergio Di Paolo è un sociologo, ricercatore, esperto di marketing del territorio e comunicazione strategica e uno degli organizzatori e progettisti del Campionato. Utilizzando nuove e sofisticate tecnologie di rilevazione dati, con altri tecnici e professionisti ha condotto una ricerca approfondita sull'immagine del Pesto Genovese nel mondo: chi ne parla, quanto ne parla, come ne parla, con quale collegamento con il Made in Italy e la proliferazione degli “altri pesti”.

Venerdì 22 marzo ore 15,00 -15.30 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

Craig Wales, Presentazione del libro "Pesto Genovese Revealed"

Craig Wales, di Columbus, in Ohio, USA, da più di 25 anni è innamorato di Genova, dei suoi abitanti, della sua cultura e, naturalmente, del pesto genovese. Ha partecipato a diverse edizioni



Il Campionato di Pesto è un marchio della Camera di Commercio di Genova per la promozione del territorio del Campionato. Il suo libro offre un'analisi dettagliata dei sette ingredienti della ricetta ufficiale e del viaggio che Wales ha compiuto in tutta Italia per trovarli. Nella presentazione racconta questo percorso e interviene sull'importanza di preservare l'autenticità della nostra specialità culinaria.

Venerdì 22 marzo ore 15,30-16,00 Sala Trasparenza Regione Liguria, Piazza De Ferrari

Ben Thuriaux-Aleman, “What makes a good Pesto al mortaio? Insights from participant questionnaires from 2022 World Pesto Championship”

Ben Thuriaux-Aleman è un ricercatore inglese esperto analista di dati nel settore dell'alimentazione che ha partecipato al Campionato Mondiale di Pesto del 2018. Con i colleghi Eric Olsson e Emanuele Farinini ha svolto un approfondito lavoro analitico sui pesti prodotti dai partecipanti del campionato 2022 per tentare di determinare in modo scientifico la ricetta del “Pesto perfetto”. L'ardua risposta il giorno prima della decima disfida mondiale.

Dalle ore 16 alle 17 ci sarà una conferenza stampa del Presidente della Regione Giovanni Toti. Dalle 17 alle 19 la Sala Trasparenza verrà allestita per fare dimostrazioni e ripassi sulla produzione di pesto mortaio ai concorrenti della X edizione