



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

La finalissima del X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

COMUNICATO STAMPA

LA FINALISSIMA DEL X CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO A GENOVA, PALAZZO DUCALE, IL GIORNO SABATO 23 MARZO 2024

Il Campionato è una grande gara, una festa, una genuina manifestazione di orgoglio della cultura ligure che fra pochi giorni si proporrà alla città e al mondo con lo stesso entusiasmo di 23 anni fa. Tutte le informazioni sui 100 della sfida, le eliminatorie in Italia e all'estero, gli eventi collegati e nuovi input per buongustai, curiosi e operatori del settore.

I 100 finalisti della X edizione del campionato Mondiale di Pesto al Mortaio sono uomini al 65% e donne al 35 e hanno una età media di 51 anni. Il **più giovane** è uno studente romano di 23 anni. **La concorrente più anziana** è una veterana genovese del Campionato (compresa l'edizione digitale del 2021) che quest'anno compie 90 anni.

La selezione è avvenuta come sempre 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 X finalissima come sempre accade data la natura del Campionato **tutte le professioni sono rappresentate**: artigiani impiegati manager imprenditori e consulenti, professori e studenti, casalinghe e pensionati, cuochi e ristoratori, ingegneri ricercatori e tecnici, giornalisti e medici a cui si aggiungono quest'anno un regista una attrice una receptionist e una persona che si è qualificata come "maestro di casa". **I liguri sono 55** e il resto degli **italiani 25**. Sono **di provenienza straniera 20 persone** che in questa edizione provengono per nascita o residenza da Stati Uniti, Giappone, Francia, Spagna, Inghilterra, Olanda, Germania, Sudafrica, Giappone, Brasile, Malta e Svizzera.

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!

La giuria è formata da 30 chef gastronomi opinion leader e giornalisti provenienti da tutta Italia, selezionati per esperienza, competenza e attivismo nel mondo del food. Quest'anno in particolare la X finalissima accoglie fra i giudici una delegazione della **scuola Alma** ritenuta il più autorevole centro di formazione della Cucina e dell'Ospitalità Italiana a livello internazionale.



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

La finalissima del X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

L'evento sarà condotto da **Roberto Panizza** Direttore del Campionato coadiuvato da **Marisa Passera** storica conduttrice storica di Radio DeeJay.

Gli altri eventi della giornata sono:

Il **Campionato dei Bambini** organizzato dal Consorzio del Basilico Genovese DOP non competitivo cui partecipano in 40 (2 per mortaio) seguiti da 6 giudici di poco più adulti
Il Coro Lollipop con 20 coristi di tutte le età guidati dalla cantautrice Antonella Serà, direttrice della scuola di musica genovese "A.L.C.A.demia" che interpreteranno l'Inno del Campionato Mondiale scritto dal Buio Pesto.

La **consegna della targa A'Compagna** per il concorrente che arriva da più lontano che, come da tradizione, verrà consegnata al momento della proclamazione dei 10 finalisti.

5 Corner informativi di consorzi e associazioni liguri nel settore del food collocati nella Sala del Minor Consiglio: Il Consorzio del Basilico Genovese DOP, il Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva della Riviera Ligure DOP, la Cooperativa dell'Aglio di Vessalico, il Presidio Slow Food della Liguria, l'Enoteca Regionale.

Il Pesto Talk, il "Salotto del Campionato", piccola area attrezzata per ricevere commenti, interviste, riflessioni sul Pesto, sulla cultura ligure dell'alimentazione e sul Campionato del Mondo.

Il Pesto Party, che si terrà su invito dalle ore 20 alle 22 circa con una decina di ristoranti di "Genova Liguria Gourmet" che proporranno i loro piatti in degustazione con vini liguri e **l'esibizione musicale de "i Cugini della Corte"**

"Fuori Campionato": giovedì 21 e venerdì 22 marzo

"Essenza di botanica. Viaggio nei profumi, dalla tavola al verde pubblico". Enrica Roccotiello dell'Università di Genova con visita guidata all'orto botanico (giovedì 21 marzo ore 15,30-17.00 presso Orto botanico Corso Dogali 1M)

"Meraviglie al microscopio di una foglia di basilico". Laura Cornara dell'Università di Genova (venerdì 22 marzo ore 11,30/12 presso Regione Liguria Sala Trasparenza P.zza De Ferrari 1)
Il Fuori Campionato prosegue nel pomeriggio di venerdì dalle 15 alle 16,30, sempre in Sala Trasparenza, con:

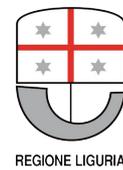
"Pesto Genovese Revealed" presentazione del libro di Craig Wales, viaggiatore e fotografo
"What makes a good pesto al mortaio? Insights from participant questionnaires from 2022 pesto championship" ricerca scientifica coordinata da Ben Thuriaux analista e ricercatore

"Il Pesto che non esiste" conversazione di Roberto Panizza (Associazione Culturale Palatiferi) sulle prospettive di mercato, la competizione dei non pesti e la qualità del Pesto

"Pesto&Genovese" Sergio Di Paolo (Associazione Culturale Palatiferi) ricerca sull'immagine e la comunicazione del Pesto Genovese nel mondo



Camera di Commercio
Genova



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

La finalissima del X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

Ancora in Sala Trasparenza, alle 16,30: **“Pesto Last Minute”** brevi lezioni e dimostrazioni per come si produce il vero Pesto Genovese al mortaio

“Un’ora nel Centro Storico, tra curiosità e botteghe”, itinerario turistico gratuito nei caruggi del Centro Storico Genovese, a cura di Confartigianato Liguria (appuntamento venerdì 22 marzo ore 17.15 presso Palazzo Ducale)

La Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri, che aderiscono alla promozione della cucina tradizionale in collaborazione con Ascom, Confesercenti e Genova Liguria Gourmet.

“Vetrine in gara”, concorso a tema di addobbo delle vetrine, sul Pesto e il Campionato in collaborazione con Ascom e Confesercenti. Il negozio vincente verrà premiato durante il Pesto Party.

Wiki Loves Pesto Genovese 2024 concorso fotografico (Regolamento e bando di concorso sulla pagina ufficiale di “Wiki Loves Pesto Genovese 2024” (conclusione il 31 marzo)

“Il campionato mondiale di pesto genovese al mortaio – commenta il Presidente della Camera di Commercio **Luigi Attanasio** – è un marchio della Camera di Commercio di Genova che è diventato il portabandiera di Genova e del suo territorio durante tutte le tappe della Ocean Race e poi ancora durante la Clia Cruise Week. Un risultato non banale, che lega il nostro prodotto più famoso al suo territorio d’origine e agli ingredienti certificati a partire dal basilico DOP, di cui la Liguria ha prodotto nel 2023 ben 829.000 bouquet, il 56% dei quali in provincia di Genova”

Prosegue l’Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Liguria **Alessio Piana**: “Una manifestazione che, come Regione, non abbiamo mai smesso di sostenere, nemmeno negli anni della pandemia, e che continuiamo oggi, a 17 anni di distanza dalla prima edizione, a valorizzare. Ringrazio Camera di Commercio e l’associazione culturale Palatifini per aver saputo creare, in questi anni, un momento di partecipazione della cittadinanza e condivisione di uno dei tesori della nostra cucina. Il pesto, infatti, nell’immaginario collettivo è un richiamo iconico di tutto quello che di ‘buono’ la Liguria può offrire per arricchire le tavole. E di come, partendo da materie semplici, siamo riusciti a farci conoscere in tutto il mondo”.

“Chi fa il pesto più buono del mondo? - commenta l’Assessore al commercio del Comune di Genova **Paola Bordilli** - La domanda solletica quell’orgoglio genovese che tutti condividiamo quando si tratta di rivendicare la paternità di questo straordinario prodotto tipico della nostra tradizione gastronomica. Con i nostri ingredienti autentici e genuini grazie al Campionato preserviamo la nostra identità culturale ed economica e riusciamo a dare voce e immagine all’intero territorio ligure e alle sue eccellenze. Un lavoro di sinergia pubblico privato che negli anni è sempre più cresciuto e va tutelato e valorizzato”

Chiude il Direttore del Campionato **Roberto Panizza**: “Quasi vent’anni di lavoro sul Campionato mondiale di pesto al mortaio hanno cambiato la percezione che il mondo ha della nostra salsa. La strada è ancora lunga ma pensiamo di avere supportato attivamente questa crescita: quando abbiamo iniziato trovar il pesto in molti ristoranti di fascia medio alta



Camera di Commercio
Genova



REGIONE LIGURIA

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

La finalissima del X Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

Genova, Palazzo Ducale • Sabato 23 marzo 2024

era quasi impossibile, mentre oggi anche i locali più prestigiosi lo propongono ai clienti. Il lavoro del campionato per promuovere la tradizione del pesto e la sua ricetta è quindi a buon punto e siamo attrezzati per affrontare i prossimi vent'anni."

Genova, 18 marzo 2024

In allegato il programma della X^a Edizione del Campionato e la scheda degli Incontri e Conversazioni

Per maggiori informazioni

Anna Galleano 335 7780567 Camera di Commercio di Genova

Sergio Di Paolo 348 7802800 Associazione Culturale Palatiferi