

ANCHE IL PESTO GENOVESE VERSO LA CANDIDATURA UNESCO

20 Dicembre 2017



GENOVA – A marzo la commissione interministeriale italiana prenderà in considerazione il pesto genovese per candidarlo all’Unesco, dopo che nei giorni scorsi il Ministero dei Beni culturali lo ha riconosciuto degno di entrare nella lista dei candidati. Il cammino sarà lungo ma entrare nella lista sarebbe già un risultato.

“La settima edizione del Campionato mondiale di pesto al mortaio, a marzo, diventerà il banco di prova per farne un bene culturale immateriale dell’umanità riconosciuto dall’Unesco” dice **Roberto Panizza**, presidente dell’Associazione culturale Palatifici, che organizza il Campionato, e che lancia un appello a tutti i genovesi e liguri, dalle istituzioni ai singoli.

“C’è bisogno di tutti – dice – per spingere questa domanda in un iter che è ancora lungo, serve documentazione, testimonianze, ricette, foto che documentino la tradizione del pesto

al mortaio”.

Materiale che entrerà a far parte di un centro di documentazione sulla cultura italiana del cibo e sul pesto, in fase di progettazione, che troverà casa in via Prè a Genova.

Per arrivare alla finale del Campionato mondiale, che si terrà il 17 marzo a palazzo Ducale a Genova, intanto, ci sono già state 42 gare eliminatorie (dall’Ohio, a Parigi, da Londra a Madrid).

La gara è aperta a tutti, professionisti, dilettanti e appassionati di cucina con la partecipazione di cento concorrenti provenienti da tutto il mondo (50 liguri, 25 provenienti dal resto d’Italia e 25 dall’estero), in parte selezionati attraverso le gare.

E se una cuoca ha di recente proposto un pesto fatto con insetti, camole, che avrebbero lo stesso sapore dei pinoli, la ricetta ufficiale per cimentarsi con mortaio e pestello è rigorosissima e non si cambia: basilico genovese dop, pinoli italiani, aglio di Vessalico, parmigiano reggiano Dop, fiore sardo Dop, sale marino delle saline di Trapani e olio extravergine di oliva Dop della Riviera ligure.