

Provincia, pesto genovese: consegna diploma a 33 chef

di **Redazione**

06 Novembre 2010 - 9:40



Genova. Quello con i 'mandilli de sea', le sottilissime lasagne liguri, è forse il migliore tra gli infiniti abbinamenti possibili per il pesto genovese, un tesoro unico per la gastronomia, la cultura, le produzioni e l'economia locali. Per meglio valutare professionalmente la qualità e la tipicità, nel rispetto degli ingredienti e delle proporzioni della sua ricetta classica, il pesto genovese (la salsa più diffusa nel mondo occidentale dopo quella di pomodoro) fatto con il mortaio e l'amore dei gesti, la Provincia con l'assessorato all'agricoltura e la direzione politiche formative e del lavoro ha promosso il primo master, svoltosi al centro provinciale di formazione professionale Trucco, riservato a chef, sommelier e appassionati che avevano già partecipato negli anni scorsi ai corsi per degustatori del pesto.

Gli attestati ai partecipanti al master, che hanno tutti superato le prove pratiche in laboratorio, saranno consegnati dalla vicepresidente della Provincia Marina Dondero oggi alle 10.30 nel salone del Consiglio provinciale a palazzo Doria Spinola (largo Eros Lanfranco 1) nel corso di una cerimonia alla quale interverranno il direttore delle politiche formative e del lavoro della Provincia, Michele Scarrone, il giornalista ed enogastronomo Virgilio Pronzati e il direttore del Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Alberga Giovanni Minuto, docenti esterni del master, il sommelier e mastro distillatore Luigi Barile che ne ha coordinato i lavori, il direttore del Trucco Fulvio Tassistro e il tutor del corso Pietro Bellantone, docente dello stesso centro di formazione professionale.