

## “Artigiani in Liguria” protagonisti al Campionato Mondiale di Pesto

di **Redazione**

15 Aprile 2016 - 10:26



**Genova.** Saranno venticinque gli “Artigiani In Liguria” di classe superiore, certificati dalla Regione Liguria, a rappresentare i saperi della tradizione di eccellenza del comparto artigiano nella prossima edizione del Campionato mondiale del pesto al mortaio, al via domani sabato 16 aprile nella sala del Maggior Consiglio di palazzo Ducale a Genova.

Il marchio “Artigiani In Liguria”, in collaborazione con il Sistema camerale Ligure, CNA e Confartigianato Liguria, certifica il patrimonio delle lavorazioni artigianali liguri esclusive a carattere manifatturiero e agroalimentare. Comprende 15 lavorazioni: ardesia della Val Fontanabuona, arte orafa, ceramica, cioccolato, composizione floreale, damaschi e tessuti di Lorsica, filigrana di Campo Ligure, ferro battuto e altri metalli ornamentali, gelateria, panificazione, pasta fresca, restauro artigianale, sedia di Chiavari, velluto di Zoagli e vetro.

“Crediamo nell’artigianato come settore strategico per la trasmissione delle nostre tradizioni e per la promozione del nostro territorio – spiega l’assessore regionale allo Sviluppo Economico e all’Artigianato Edoardo Rixi – un universo di eccellenze che ancora probabilmente il grande pubblico internazionale non conosce, ma che, una volta scoperto attraverso un’adeguata promozione e valorizzazione, non può che far innamorare. Lo abbiamo visto, qualche mese fa, quando per la cerimonia di consegna dei diplomi dei ‘maestri artigiani’ abbiamo coinvolto stakeholders e stampa esteri: da svizzeri, tedeschi e francesi ci sono arrivate numerosissime attestazioni di apprezzamento che la dicono lunga sulle potenzialità attrattive del comparto artigiano anche come volano di attrazione turistica”.

Gli Artigiani In Liguria” al Campionato mondiale del pesto al mortaio proporranno pani decorativi, focacce classiche e a base di pesto, e non potranno mancare altre specialità preparate per l’occasione dai cioccolatieri e dai gelatieri, in particolare assaggi di cioccolato, aromatizzati ai sapori di Liguria e allo sciroppo di rose, gelati con gusti a tema: “limone – basilico” e “pinolo”, tutto rigorosamente all’insegna del condimento sinonimo della nostra terra di Liguria: il pesto.

L’evento oltre a far riconoscere gli “Artigiani In Liguria” del settore agroalimentari si caratterizzerà dalla ideazione di una esposizione delle creazioni degli artigiani liguri, nella zona del pulpito della Sala del Maggior Consiglio.

Sarà possibile apprezzare la ceramica ligure, dal bianco blu alle opere ottenute dalla “pura fantasia” dei nostri ceramisti, la raffinatezza delle composizioni floreali, il restauro artigianale sia del legno che la liuteria, il ferro battuto e gli altri metalli ornamentali tra cui il rame, tipico utensile della cucina ligure, l’arte orafa e la filigrana di Campo Ligure, che impreziosiranno altresì i damaschi e tessuti di Lorigata, i velluti di Zoagli, che con la loro lucentezza e sontuosità, si abbineranno alla trasparenza intensa dei nostri vetri, per poi raggiungere il tradizionale ed allo stesso tempo innovativo design della Sedia di Chiavari e dell’ardesia della Val Fontanabuona, quest’ultima rappresentata da oggettistica a tema e anche abbinata alle differenti forme di pasta della tradizione, come i corzetti, le trofiette, i “tagliolini in rela” e non solo.