

RistorExpo, nel padiglione Jean Nouvel l'ottava edizione del Campionato mondiale di Pesto al Mortaio

di **Redazione**

02 Ottobre 2018 - 16:51



Genova. Un'intera area dedicata a Nespresso, il brand più noto al mondo nel momento in cui si parli di caffè. Focus Homini, il Campionato mondiale di cucina italiana a legna e carbone diretto dallo Chef Matteo Losio, porterà a pochi passi dal mare braci ardenti e tizzoni in una battaglia serrata all'ultima griglia.

Insieme a questi grandi eventi, tra le interessanti proposte offerte da RistorExpo - dal 14 al 17 ottobre all'interno del Padiglione Jean Nouvel della Fiera di Genova - prenderà il via anche l'Ottava Edizione del Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio.

Dopo le prime selezioni tenute a Parigi, l'ideatore del Torneo - portacolori della Bandiera di San Giorgio - Roberto Panizza, ha voluto - all'interno del BtoB dedicato ai professionisti del Fuori Casa e aperto a tutti gli appassionati della cucina - la fase eliminatoria valida per la qualificazione alle finali che si terranno a Genova nel 2020.

ConfCommercio e RistorExpo, mecenati di quello che potrebbe diventare - all'ombra della Lanterna - un appuntamento fisso del Made in Italy gastronomico e non solo di certo non ha voluto lasciarsi scappare l'occasione.

Una gara destinata agli Chef e un'altra riservata ai loro aiutanti in cucina. Dieci concorrenti e tre giudici che valuteranno la cremosità, il gusto e il profumo di quella che

ormai è la seconda salsa più utilizzata al mondo e che rende celebre Genova in Italia e nel mondo.

“Siamo orgogliosi di partecipare a un evento così importante per la nostra città - spiega Roberto Panizza, ambasciatore della cucina genovese - RistorExpo, manifestazione che in Lombardia da ventuno anni è la Fiera di riferimento per la ristorazione del Nord Italia, può rappresentare la svolta in un momento particolarmente difficile come questo. Una svolta per Genova ma anche per tutta la Liguria. Un evento del genere mancava da tempo e gli Chef, gli operatori del settore e tutti coloro che hanno deciso di prendere parte a RistorExpo sapranno intrattenere alla perfezione il pubblico che deciderà di visitare la Fiera, ecco il perfetto modo e veicolo per divulgare la cucina ligure e la cucina italiana in tutta la sua bellezza”.

Altra grande novità sarà lo “sbarco” della Focaccia genovese nel mondo dell’E-Commerce e della comunicazione digitale. Sarà proprio Roberto Panizza - con gli esperti Paolo Lottero, Filippo Malservisi e Dacia Puppo -, insieme all’Associazione Panificatori genovesi, a presentare quella che può già essere definita “Fugassa 2.0”.

“Andremo a presentare un progetto in cui chiunque potrà ricevere un pezzo di focaccia in qualsiasi parte d’Europa in sole ventiquattr’ore - spiega Panizza -. Un simbolo della nostra Genova viaggerà attraverso la rete e attraverso il continente per esportare il più possibile uno dei prodotti virtuosi che ogni giorno, noi genovesi, troviamo sotto casa”.

Per partecipare alle gare eliminatorie valide per la qualificazione alle Finali del Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio sarà necessario iscriversi mandando una mail all’indirizzo segreteria@pestochampionship.it