

Sapore di basilico alla Camera dei Deputati: via al percorso di riconoscimento del pesto come bene culturale Unesco

di **Redazione**

16 Aprile 2019 - 14:15



Genova. Una Camera dei Deputati tutta colorata di verde basilico per presentare il prodotto principe della gastronomia ligure: il pesto. La salsa verde, simbolo di Genova e della Liguria è stata presentata oggi dal presidente di Regione Liguria, dal sindaco di Genova, dal sottosegretario ai trasporti, dal presidente dell'Associazione Palatiferi Roberto Panizza, a cui si deve l'invenzione del campionato mondiale del pesto e il vicepresidente Sergio Di Paolo alla Camera dei Deputati con una mega dimostrazione di piatti a base di pesto di fronte ai 300 deputati italiani.

L'iniziativa promossa da Regione Liguria in collaborazione con l'Associazione Palatiferi e l'Enoteca Regionale Ligure, si inserisce nell'ambito del percorso di riconoscimento avviato dalla Giunta regionale ligure nell'ottobre 2015, del Pesto genovese al mortaio quale buona pratica di salvaguardia di bene culturale immateriale dell'Umanità Unesco.

Pesto Day. La produzione del Pesto Genovese con il Mortaio, le cui origini risalgono al Medioevo, racchiude in sé conoscenze, competenze e ritualità che si sono consolidate nel

tempo, caratterizzando un territorio, rendendolo riconoscibile anche all'estero, espressione della convivialità e dello spirito di accoglienza dei suoi abitanti: "Stiamo portando avanti il percorso di riconoscimento Unesco del pesto simbolo della Liguria e dell'Italia - ha detto oggi il presidente di Regione Liguria - E' una salsa fatta con prodotti di eccellenza, in grado di promuovere il nostro Paese e attraverso cui fare del nostro paese una meta turistica grazie a un sapere antico e a una tradizione che si tramanda.

Dentro c'è sapienza, cultura, storia e sapore ed è per questo che vogliamo portare il pesto nel mondo Per questo chiediamo l'appoggio di tutti i parlamentari liguri nella consapevolezza che non stiamo parlando di una cosa frivola, perché dietro l'agroalimentare ci sono investimenti e lavoro ed è un'opportunità per fare turismo e valorizzare le nostre eccellenze gastronomiche nel mondo. Per questo l'attenzione delle Istituzioni è un volano importante".

"Siamo qui - ha aggiunto il presidente di Regione - perché la promozione del pesto in tutte le sue forme è una delle campagne che nostra regione porta avanti da tempo con una serie di iniziative sul territorio sotto l'hashtag #orgogliopesto". "Nel pesto - ha ribadito il sindaco di Genova - ci sono tutte le caratteristiche di una produzione italiana di eccellenza con il basilico ligure dop, l'aglio di Vessalico, il parmigiano, il pecorino e l'olio di oliva. In pratica una strategia di marketing territoriale per una regione stretta tra le colline e il mare che ha fatto dell'utilizzo sapiente del territorio la sua missione, approfittando al massimo dei sapori".

Anche il Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio, attraverso l'inventore Roberto Panizza ha contribuito al processo di accreditamento che coinvolge il Ministero dei Beni Culturali e delle Politiche Agricole allo scopo di recuperare l'antica tradizione ascrivibile al Registro delle Buone Pratiche di Salvaguardia di interesse nazionale. La domanda di riconoscimento all'Unesco ha ricevuto l'adesione di oltre 100 tra comuni liguri e enti territoriali, 35 associazioni nazionali e liguri, 10 scuole e università italiane e straniere, 15 organizzazioni e centri internazionali che si occupano di cultura alimentare e più di 25.000 firme di appoggio raccolte da Regione Liguria nel 2018, durante la settimana del pesto.

Il grande successo riscosso oggi dall'iniziativa di Regione Liguria ha contribuito positivamente alla promozione del prodotto di punta dell'enogastronomia ligure, oltre che della seconda salsa più usata al mondo per condire la pasta che deve essere rigorosamente preparata con il mortaio di marmo e il pestello di legno dentro cui pestare le foglie di basilico, uno spicchio d'aglio, i pinoli, alcuni grani di sale grosso, Parmigiano Reggiano e Fiore Sardo, il tutto amalgamato con un filo di olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP. Una ricetta che è stata molto apprezzata nel corso della degustazione nella mensa alla Camera che ha coinvolti tutti i deputati in modo by- partisan.

Il campionato mondiale di pesto genovese al mortaio

La finalissima del Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio® con il sostegno della Camera di Commercio di Genova, si tiene nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale a Genova e prevede la partecipazione di 100 concorrenti provenienti da tutto il mondo in parte, selezionati attraverso gare eliminatorie che si tengono dappertutto nei due anni precedenti il Campionato.

La manifestazione, la cui prima edizione risale al 2007, è biennale, ha una eco internazionale ed è seguita da media e web di tutto il mondo. È l'occasione per promuovere il territorio, le tradizioni e produzioni enogastronomiche tipiche, la sua identità, la sua cultura. **Il 30 ottobre 2015 è stata fatta domanda alla Commissione**

Nazionale Italiana per l'UNESCO per iscrivere le attività di salvaguardia del Pesto Genovese al Mortaio nel Registro delle Buone Pratiche.

La gara è aperta a tutti, professionisti, appassionati e curiosi in cucina, purché maggiorenni. Nell'ultima edizione, Aprile 2018, i 100 finalisti provenivano in 55 da Genova e Liguria, 25 da altre regioni italiane, e IN 20 da altri paesi (dall'Europa agli Stati Uniti al Messico al Brasile ad Hong Kong). I concorrenti erano uomini al 60% e donne al 40% con una età media di 49 anni. La più giovane è risultata una studentessa genovese di 18 anni, la concorrente più anziana, di 84 anni, veniva da un paesino dell'entroterra genovese seguita da un concorrente scozzese di 72. Tutte le professioni erano rappresentate: impiegati e imprenditori, professori e studenti, casalinghe, chef, giornalisti, blogger, pensionati e professionisti, coltivatori, farmacisti, geometri, gestori di bar e ristoranti, medici e tecnici informatici, due disoccupati, due dottorandi, due autisti e un sommozzatore. Quest'ultimo, Emiliano Pescarolo, 39 anni, ha vinto la finale ed è l'attuale campione in carica.

La giuria è formata da 30 persone selezionate per esperienza, competenza e attivismo nel mondo del food e della comunicazione territoriale. Anche la giuria vede esponenti non liguri ed internazionali. **Con la collaborazione del Comune di Genova, la giornata del Campionato è stata promossa a Giornata Mondiale del Pesto.** Durante l'ultima edizione la Regione Liguria ha lanciato la campagna "Firma e Pesta!" che ha coinvolto 100 comuni liguri con iniziative culturali e gastronomiche con al centro il Pesto con il Mortaio. Con l'occasione sono state raccolte oltre 25.000 firme a favore del progetto Unesco.

Il Campionato Mondiale nei due anni che intercorrono tra una finale e l'altra organizza dimostrazioni, gare eliminatorie, corsi di formazione per adulti e per bambini, convegni sulla cultura e le tradizioni alimentari e collabora con enti e consorzi come il Consorzio del basilico genovese DOP per la diffusione della cultura della qualità. Il Campionato è seguito da molti media nazionali e internazionali e su tutti i social. La manifestazione e le iniziative collaterali sono state concepite dall'Associazione Culturale, senza fini di lucro, Palatifini, che in questi giorni ha ceduto gratuitamente il marchio del Campionato alla Camera di Commercio di Genova, da sempre sostenitrice dell'evento.

Il pesto. E' la seconda salsa più usata al mondo per condire la pasta dopo il sugo al pomodoro ed è la terza salsa fredda più consumata al mondo dopo ketchup e maionese. Il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio ne ribadisce l'origine ligure e la qualità degli ingredienti locali e nazionali. Dal Dicembre 2018 è diventata la salsa più comunicata e suggerita in tutto il mondo non solo per condire la pasta ma anche per arricchire piatti della cucina internazionale (Osservatorio Mondiale del Pesto).

La ricetta. Sette sono gli ingredienti proposti dall'Associazione Palatifini per la competizione mondiale: il Basilico Genovese DOP, l'olio extra-vergine di oliva Riviera Ligure DOP, i pinoli di Pisa, l'aglio di Vessalico (una piccola frazione dell'entroterra imperiese dove l'aglio nasce piccolo e dolce), il Parmigiano Reggiano DOP, il fiore sardo e qualche granello di sale grosso proveniente dalle saline italiane.

La ricetta proposta per il campionato mondiale. Ingredienti: 4 mazzi (60-70 g in foglie) di Basilico Genovese DOP, garanzia della tipicità di profumo e sapore, 30 g di pinoli nazionali, 45-60 g di Parmigiano Reggiano DOP stravecchio grattugiato, 20-40 g di Fiore Sardo grattugiato (pecorino sardo), 1-2 spicchi di Aglio di Vessalico (Imperia), 3 g di sale marino grosso (saline di Trapani), 60-80 cc di olio extra-vergine di oliva Riviera Ligure DOP, dolce e fruttato, esalta il profumo del basilico e del condimento. Attenzione: su

questa traccia intervengono i gusti e le sensibilità individuali e le peculiarità stagionali. Non ultima la capacità di manipolazione attraverso pestello e mortaio.

Preparazione: il mortaio di marmo e il pestello di legno sono gli attrezzi tradizionalmente usati per preparare il pesto genovese. Lavare in acqua fredda le foglie di basilico e metterle ad asciugare su di un canovaccio senza stropicciarle. Nel mortaio si pesta uno spicchio di aglio insieme ai pinoli. Una volta ridotti in crema, si aggiungono alcuni grani di sale e le foglie di basilico non pressate a riempire la cavità. Si pesta il basilico con un dolce movimento rotatorio del pestello sulle pareti. Ripetere l'operazione. Quando il basilico stilla un liquido verde brillante, aggiungere i formaggi, Parmigiano Reggiano e Fiore Sardo. Versare a filo l'olio extra-vergine di oliva Riviera Ligure DOP, ideale per sposare tutti gli ingredienti senza sopraffarli. La lavorazione deve terminare nel minor tempo possibile per evitare problemi di ossidazione. La sequenza indicata non è l'unica possibile. A Genova e in Liguria ogni persona ha i suoi segreti: non troverete mai due "pesto" uguali! Il basilico genovese dop

Il "**Basilico Genovese DOP**" (*Ocimum Basilicum* L.) ha foglie di dimensioni medio-piccole, ovali e convesse. Il colore è verde brillante. Il profumo intenso non presenta alcuna traccia di menta. Nasce solamente sul versante tirrenico della Liguria e i suoi produttori seguono un disciplinare attento. Le confezioni sono "mazzetti" o "bouquet", tutti rigorosamente composti da piantine intere e provviste di radici. Il "Consorzio a tutela del Basilico Genovese DOP" ne garantisce l'autenticità e la corretta produzione.