

Campionato mondiale di pesto al mortaio, la finale in streaming sarà la più “global”

di **Redazione**

15 Marzo 2021 - 9:49



Genova. Alle ore 10 di sabato 20 marzo, dalla Sala del Minor Consiglio di Palazzo Ducale, in diretta sulla piattaforma Zoom, dopo il benvenuto in più lingue, il saluto dell'autorità (Luigi Attanasio Presidente della Camera di Commercio, Marco Bucci Sindaco di Genova e Giovanni Toti Presidente della Regione Liguria) e l'inno del Campionato composto e cantato dal gruppo dei “Buio Pesto”, verrà ufficialmente avviata l'8^ finale del Campionato Mondiale, ad un anno di distanza dalla data originariamente prevista a causa dell'imperversare della pandemia.

La manifestazione verrà trasmessa in streaming e sarà visibile sugli account Facebook @PestoChampionship e @gecamcom. Dalle prime reazioni alla diffusione della notizia si prevedono migliaia di spettatori da più paesi che avranno la possibilità di interagire. A presentare la diretta sarà Mary Cacciola, storica voce di Radio Capital e attuale conduttrice del TgZero.

Sono 85 i player che pesteranno da casa in questa edizione digitale. In Liguria 47 persone, in altre parti d'Italia 18, e all'estero in 20. 47 sono uomini, 38 donne, 20 di loro hanno vinto gare eliminatorie quando ancora si poteva circolare (da Bologna, a Bahrein, a Parigi, a Columbus nell'Ohio). Il più giovane è nato a Barletta e ha 19 anni, la meno giovane ne ha 87 ed è genovese. Tutte le professioni sono rappresentate.

All'estero, nei social e nei media, la profumata crema verde è la più citata superando tutte le altre salse tradizionali compreso recentemente quella di pomodoro. Per questa ragione, per i riflessi sull'immagine e l'economia di Genova, comparto agroalimentare e turismo, è

particolarmente importante la partecipazione e l'entusiasmo dei concorrenti stranieri. Sono 20, alcuni pestano da molto lontano (Honolulu, Mexico City), altri sono nomadi digitali che vivono nelle principali città europee e americane e hanno radici le più diverse, dall'India alla Cambogia.

L'evento durerà 1 ora e 45 minuti circa, con 5 contenuti: la diretta Zoom con 60 partecipanti, la presenza in differita di altri 25 concorrenti (che soprattutto per ragioni di fuso orario hanno inviato video autoprodotti), le testimonianze sul Pesto di alcuni chef di fama mondiale, la premiazione del vincitore del Concorso "Pestochampionship Mascotte" (organizzato dal Comune, premia l'Ass. al Commercio e Grandi Eventi Paola Bordilli) più altri riconoscimenti e, non ultimo, il coinvolgimento delle persone che seguiranno da casa la manifestazione che potranno inviare messaggi e rispondere in diretta a due sondaggi sul Pesto e la sua città di origine, Genova.

Per garantire qualità e freschezza per produrre un ottimo pesto da consumare in famiglia i concorrenti della diretta riceveranno i 7 ingredienti della ricetta classica solo giovedì o venerdì (Basilico Genovese DOP, Olio della Riviera Ligure DOP, aglio di Vessalico, pinoli italiani, parmigiano reggiano, fiore sardo e sale di Trapani). Negli USA i 5 partecipanti dovranno procurarsi basilico locale a causa delle norme che vietano l'ingresso nel paese di ortaggi freschi: "Non essendoci giudici né possibilità di assaggio nessuno potrà far notare la differenza con il nostro basilico DOP e assegnare penalità. In tempi di Corona Virus il vincitore della manifestazione sarà solo e soltanto il Pesto Genovese, con tutta la sua comunità" sostengono gli organizzatori.