

Il campionato mondiale del pesto riparte dalla “sorella” Murcia: vince il guineano Aboubacar

di **Fabio Canessa**

14 Ottobre 2021 - 20:02



Murcia. Si chiama **Aboubacar Camara**, ha 22 anni, arriva dalla Guinea, vive a **Murcia** da un anno e sogna di fare il cuoco. Sarà uno dei cento finalisti del **campionato mondiale di pesto al mortaio che tornerà in presenza a Genova nel marzo 2022**, dopo uno stop di quattro anni imposto dalla pandemia.

A suo modo Aboubacar è già un vincitore. Perché quella di Murcia, città spagnola con cui la Superba ufficializzerà il **gemellaggio** l'anno prossimo, è stata la **prima tappa della competizione all'estero da quando il Covid ha fermato i pestelli in tutto il globo**: l'ultima volta era stata a Columbus in Ohio nel gennaio del 2020, appena prima del *lockdown*.



“È un momento importante che **segna la ripartenza per noi e per tutti, un segnale bellissimo** - commenta lo chef genovese **Roberto Panizza**, ideatore dell’evento giunto alla sua nona edizione e presidente dell’associazione Palatifini che ha ceduto il marchio alla Camera di commercio di Genova -. È un gioco che serve a fare un’operazione di comunicazione culturale, insegniamo a fare il pesto coi nostri prodotti e in questo modo promuoviamo la Liguria. In passato avevamo fatto due gare a Madrid in due gare diverse, a Murcia è la prima volta e siamo molto contenti”.



Nella piazza della splendida cattedrale di Murcia si sono sfidati in tutto **dieci concorrenti**, per la maggior parte cuochi professionisti ma esordienti assoluti nella preparazione della salsa ligure, che è il **secondo condimento più famoso al mondo**. La giuria era composta dallo stesso Panizza e da alcuni membri della delegazione genovese arrivata ieri per una serie di incontri tecnici e per consolidare le relazioni tra le due città.

E alla fine il pesto più equilibrato è risultato il suo, quello del giovanissimo **Aboubacar**: **“La cucina è la mia passione da quando ero piccolo** - racconta in francese con l’emozione ancora negli occhi, dopo avere stretto il cuore l’attestato che lo proclama vincitore della gara eliminatoria -. Al mio paese non ho mai avuto l’occasione di fare una formazione professionale e in futuro mi piacerebbe cucinare per lavoro. Non sono mai stato in Italia, sarà la prima volta”.



Ma non è solo il pesto a unire Genova e Murcia. Le due città hanno iniziato il percorso di gemellaggio nel 2019 nell’ambito del **progetto europeo Sister**, un programma mirato alla collaborazione bilaterale per la reciproca promozione e valorizzazione attraverso eventi congiunti che possano stimolare i flussi turistici e culturali. Due anni fa una delegazione spagnola era stata accolta in città per una serie di incontri tecnici e in questi giorni avviene lo stesso a parti invertite. Poi sarà proprio Genova nel 2022 a ospitare un’edizione speciale dell’**Entierro de la Sardina, il “funerale della sardina”,** evento tipico murciano che celebra tradizionalmente la fine del Carnevale. Inoltre uno stand che rappresenta la regione di Murcia sarà presente alla prossima edizione di **Euroflora** ai parchi di Nervi.

Il rapporto tra Genova e Murcia, in realtà, è ben più antico delle recenti collaborazioni. **Risale infatti al 1149 la presenza documentata di cittadini genovesi nella capitale della regione spagnola.** Un certo **Millán Usodimare** è attestato come sindaco di Murcia nel 1410 e nei secoli successivi la stessa famiglia, insieme ai Cattaneo, risultava preponderante negli scambi commerciali. E ancora: la cappella più famosa della cattedrale è stata realizzata da un intagliatore genovese e un altro scultore di origini liguri, **Santiago Baglietto**, era attivo in città nell’Ottocento.

“Le relazioni tra Genova e Murcia sono storiche e trovano le loro origini nella consolidata presenza di cittadini genovesi - spiega il sindaco di Murcia **José Antonio Serrano Martínez** che ha assistito in prima persona alla gara di pesto al mortaio -. La decisione di sottoscrivere il gemellaggio suggella un rapporto di amicizia secolare che è stato rinnovato dai recenti rapporti collaborazione. Vogliamo continuare a lavorare insieme”.

