



## COMUNICATO STAMPA

**SABATO 4 GIUGNO 2022**

### **IX CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO**

*Il prossimo sabato 4 giugno, dopo 4 anni di assenza causa pandemia, la finalissima del Campionato ritorna in presenza, ma senza dimenticare lo streaming - di racconto e di coinvolgimento per chi è lontano come nell'edizione digitale del 2021. Due sono le altre importanti novità di questa edizione: la presenza del RoboTwin dell'IIT che tenterà di imitare l'uomo nella produzione del pesto al mortaio e l'appuntamento con la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) sulle prospettive della nostra salsa verde - modello di sostenibilità e di moderna cultura alimentare - indubbiamente diventata la più gettonata nella comunicazione dei prodotti agro-alimentari Made in Italy. Per il resto la IX edizione si ripropone, come sempre: una grande gara e una grande festa della comunità ligure e non solo: a seguire le principali informazioni sui partecipanti e sugli eventi collaterali.*

**I 100 finalisti della IX edizione**, post-pandemia, del campionato Mondiale di Pesto al Mortaio sono uomini al 69% e donne al 31% e hanno una età media di 52 anni. **La più giovane** è una studentessa genovese di 23 anni che per pochi giorni soffia la posizione ad un'altra studentessa, questa volta messicana, in Italia per frequentare la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA di Parma. **La concorrente più anziana** è una genovese di 88 anni seguita a distanza da un'altra genovese di 76.

**La selezione** è avvenuta come sempre seguendo i tempi di iscrizione e inserendo di diritto i vincitori di gare eliminatorie che nonostante la pandemia, che di fatto ha bloccato per più di due anni tutte le missioni in Italia e all'estero, sono state sette di cui 5 in Italia e 2 all'estero (Spagna e California) all'interno di una ventina di iniziative dimostrative e culturali avvenute dopo l'VIII edizione digitale straordinaria del marzo 2021.

Anche in questa IX edizione **tutte le professioni vengono rappresentate**: artigiani impiegati operai autisti e coltivatori, manager imprenditori e consulenti, professori e studenti, casalinghe cuochi e pensionati, architetti ingegneri ricercatori e tecnici informatici, giornalisti e copywriter, medici, un carabiniere sommozzatore e infine un giovane che di mestiere ne fa uno veramente poco noto: il chemiometra.



Oltre che dalla Liguria i **concorrenti provengono da 11 regioni**: in primis la Lombardia e a seguire Piemonte e Valle d'Aosta, Lazio, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Campania, Sardegna, Sicilia e Umbria. **I rappresentanti stranieri sono 14**. In questa edizione per nascita o residenza provengono da Cambogia Camerun Francia Germania Giappone Guinea Inghilterra Lussemburgo Messico Moldavia Olanda Spagna e Stati Uniti.

**Vengono da più lontano** un concorrente giapponese da Tokyo (9.813 Km) e una ragazza messicana da Monterrey (9.422 Km). **Il concorrente più vicino** abita in piazza Matteotti, a pochi metri da Palazzo Ducale!

**La giuria** è formata da 30 persone selezionate per esperienza, competenza e attivismo nel mondo del food e della comunicazione territoriale. Fanno parte della giuria anche esponenti non liguri ed internazionali.

Condurranno la manifestazione, oltre al Presidente Roberto Panizza e le altre persone dell'Associazione Culturale Palatifini, il presentatore televisivo Beppe Convertini (per la gara dei 100), l'attrice Danila Barone (Campionato dei Bambini) e la giornalista Eva Perasso per la diretta streaming.

**Molti sono anche in questa edizione gli eventi e le attività collaterali**. Due in particolare rappresentano una testimonianza e una esperienza di grande valore. Il primo è rappresentato dal convegno che **SINU** (Società Italiana di Nutrizione Umana) ha deciso di tenere a Genova in occasione del Campionato (Camera di Commercio venerdì 3 pomeriggio) **“Genova porta della cucina mediterranea verso l'Europa”**. Dal 2014 la **SINU** ha avviato un percorso di collaborazione con Camera di Commercio di Genova per lo svolgimento di iniziative condivise e attività di formazione dedicate alla Dieta Mediterranea e al benessere alimentare e sostenibile.

Il secondo è l'evento **“Io robot faccio il pesto al mortaio”** organizzato con **l'Istituto Italiano di Tecnologia** di Genova, che ha come protagonista RoboTwin alle prese, per la prima volta nella storia dell'umanità, con la preparazione del vero pesto alla genovese (sabato 4 mattina). **RoboTwin** è un robot dalle sembianze umanoidi, caratterizzato da un sistema di movimentazione composto da due braccia robotiche dotate di mani poliarticolate e muscoli artificiali che lo rendono in grado di interagire in maniera sicura ed efficace con il mondo e le persone. In cartella stampa sono disponibili maggiori informazioni su tutte le attività collaterali che sono parte integrante della manifestazione.

**Il Campionato del Mondo** nel 2007 è stato, ed è tuttora, una invenzione e un metodo innovativo di promozione che docenti e consulenti di sviluppo territoriale non solo italiani hanno chiamato “strategia del grilletto”, una piccola parte che però fa partire il colpo. **Negli ultimi 30 giorni il Pesto Genovese e al basilico ha fatto parlare di sé 5.000 volte 1.000 delle quali con un esplicito collegamento a Genova e alla Liguria**. La Camera di Commercio di Genova e la Regione Liguria ne sono i principali e convinti sostenitori e investitori.

Dice oggi **Maurizio Caviglia**, Segretario Generale della Camera: *“Il campionato è una macchina perfettamente oliata e funzionante di cui la Camera ha avuto le chiavi solo due anni fa, quando ne abbiamo preso in consegna il marchio, e che continua a funzionare con lo stesso entusiasmo e le stesse persone, a cui si sono aggiunte le nostre. Ad esempio, tra le novità di quest’anno c’è il convegno organizzato nella nostra sede, alla vigilia del campionato, dalla Camera e dalla SINU, Società Italiana di Nutrizione Umana, che è salita a bordo proprio in questa nona edizione del campionato. La SINU ha con noi una consolidata collaborazione, partita anni fa partita dalla riflessione comune sulla qualità dei prodotti locali e sul loro contributo ad una buona nutrizione. L’anno scorso abbiamo ideato e realizzato insieme un progetto di ampio respiro sull’alimentazione sostenibile - in senso ambientale, sociale ed economico - che ha ottenuto il patrocinio della FAO. Con il convegno del prossimo 3 giugno gli esperti della SINU ci spiegheranno il legame fra il pesto, la dieta mediterranea e un’alimentazione sana e sostenibile.”*

*“La tradizione e i sapori della nostra terra sono una ricchezza che non dobbiamo smettere di valorizzare - sottolineano gli assessori regionali allo Sviluppo economico e all’Agricoltura **Andrea Beneduti** e **Alessandro Piana** - Regione Liguria, come ogni anno, ha sostenuto il Campionato Mondiale del Pesto, una manifestazione che racconta la storia di Genova e della Liguria. E di come, partendo da materie prime semplici, siamo riusciti a farci conoscere in tutto il mondo”*

## LE ALTRE ATTIVITÀ COLLATERALI

**Il Campionato dei Bambini** non competitivo cui partecipano in 30 seguiti da 9 giudici di poco più adulti. In questa edizione il campionato dei bimbi viene organizzato dal Consorzio del Basilico Genovese DOP che ha condotto una attività formativa e laboratori con bambini e ragazzi di alcune scuole genovesi.

**Il Piccolo Coro Lollipop** con 15 coristi guidati dalla cantautrice Antonella Serà, direttrice della scuola di musica genovese “A.L.C.A.demia” che interpreteranno l’Inno del Campionato Mondiale scritto dai Buio Pesto.

**L’annullo filatelico predisposto da Poste Italiane.** Per i collezionisti e per chi vuole trattenere un ricordo di valore della giornata e della manifestazione sarà possibile ritirare una cartolina dell’evento, acquistare un francobollo a tema e avere l’annullo postale del Campionato Mondiale.

**Il Pesto Party**, che si terrà dalle ore 20 alle 22 circa, in cui i ristoranti di “Genova Liguria Gourmet” proporranno i loro piatti in degustazione. Sono previste premiazioni e l’accompagnamento del **gruppo musicale dei Buio Pesto** con tre brani dedicati al Campionato e ai suoi partecipanti.

**La consegna della targa A’Compagna** per il concorrente che arriva da più lontano che, come da tradizione, verrà consegnata al momento della proclamazione dei 10 finalisti.



**I Corner informativi di consorzi e associazioni liguri** nel settore del food collocati nella Sala del Minor Consiglio saranno 5: Il Consorzio del Basilico Genovese DOP, il Consorzio dell'Olio Extravergine di Oliva della Riviera Ligure DOP, la Cooperativa dell'Aglio di Vessalico, la condotta Slow Food di Genova, l'enoteca regionale.

**La Settimana del Pesto dei Ristoratori Liguri**, che aderiscono alla promozione della cucina tradizionale e propongono i loro piatti al Pesto in collaborazione con Ascom, Confesercenti e Genova Liguria Gourmet.

**“Vetrine in gara”**, concorso a tema di addobbo delle vetrine, sul Pesto e il Campionato, cui possono partecipare tutti gli esercizi commerciali che lo richiedono. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con Ascom-Confcommercio. Il negozio vincente verrà premiato durante il Pesto Party.

**Il Pesto Talk, il “Salotto del Campionato”**, piccola area attrezzata per ricevere commenti, interviste, riflessioni sul Pesto, sulla cultura ligure dell'alimentazione e sul Campionato del Mondo.

**“Pesto Last Minute”**. E' un servizio di formazione e allenamento a chi lo richiederà, soprattutto previsto per concorrenti stranieri e neofiti, organizzato presso la Sala Trasparenza della Regione Liguria, Piazza De Ferrari venerdì 3 giugno dalle ore 15 alle ore 20.

**“Un'ora nel Centro Storico, tra curiosità e botteghe”**, itinerario turistico gratuito nei caruggi del Centro Storico Genovese, a cura di Confartigianato Liguria. Partenza prevista venerdì 17.15 da Palazzo Ducale.

*Genova, 24 maggio 2022*



In allegato Il programma della IX<sup>a</sup> Edizione del Campionato del 4 giugno 2022 e altre schede informative e approfondimenti

La cartella stampa integrale è disponibile a questo link

<https://www.pestochampionship.it/ix-campionato-del-mondo-cartella-stampa/>

1. Comunicato Stampa
2. Programma della Giornata
3. Osservatorio del Pesto
4. Sostenitori del Campionato
5. Campionato dei Bambini
6. Coro Lollipop
7. Scheda Eliminatorie
8. Scheda Gadget
9. Robot Twin IIT
10. Convegno SINU
11. Consorzio Basilico DOP
12. Basilico Paolo Calcagno
13. Consorzio Olio Riviera Ligure DOP
14. Olio Santagata Frantoio Portofino
15. Madi Ventura Pinoli
16. La ricetta ufficiale del Campionato del Pesto

Per maggiori informazioni

Anna Galleano 335 7780567 Camera di Commercio

Sergio Di Paolo 348 7802800 Associazione Culturale Palatiferi