



**Campionato di pandolce genovese tipo basso – 1° edizione
Genova, domenica 12 novembre 2023 presso Mercato Orientale
e premiazione dei vincitori presso Palazzo della Borsa**

Siamo finalmente arrivati all'evento conclusivo del Campionato di *pandolce genovese basso*, organizzato da CONFCOMMERCIO Genova e CNA Liguria, in collaborazione con Regione Liguria, Comune di Genova e Camera di Commercio di Genova.

90 concorrenti, (amatori e dilettanti) provenienti da tutto il territorio ligure, regolarmente iscritti, domenica **12 novembre** presso il Mercato Orientale di Via XX Settembre – Genova, nei laboratori messi a disposizione da ISCOT Liguria e MOG, che ringraziamo per la grande disponibilità, si sfideranno a colpi di pandolce e verranno giudicati in prima battuta dalla **giuria tecnica** composta dai pasticceri dell'Associazione Pasticcerie FEPAG FIPE-CONFCOMMERCIO Genova e di **CNA Liguria**.

Una **giuria pubblica**, composta da giornalisti food bloggers e autorità cittadine decreterà il migliore pandolce. Finalissima e premiazione avverranno all'interno del **Palazzo della Borsa**.

Ci teniamo a ricordare che il primo premio verrà dedicato al compianto Presidente **Paolo Odone**, grande estimatore che tutti gli anni, in prossimità del Natale, omaggiava gli amici più cari con un pandolce da lui personalmente prodotto.

Durante il periodo di organizzazione abbiamo avuto la disponibilità a partecipare da parte dell'**Istituto Marco Polo** che, con entusiasmo, ha deciso di supportare l'iniziativa e molti sponsor che forniranno le materie prime, le attrezzature e parte dei premi ai primi tre classificati.

I **premi** dei primi tre classificati tratteranno forniture messe a disposizione dagli sponsor al primo classificato in aggiunta a una prestigiosa alzatina in ceramica messa a disposizione dalla ceramista Cinzia Scarnecchia di Artigiani in Liguria.

Il logo del Campionato è stato realizzato dalla **Brainet** di Marzio Villari e sta riscuotendo un notevole successo.

Il pubblico potrà assistere ad alcune fasi della gara presso il Mercato Orientale dove verranno messi a disposizione materiali promozionali e **degustazioni** di pandolce da parte dei pasticceri

dell'Associazione Pasticcerie FEPAG FIPE-CONFCOMMERCIO Genova e di CNA Liguria., in favore di chi usufruirà dei servizi di ristorazione e caffetteria del MOG durante la pausa pranzo.

La giornata, infatti, si strutturerà come segue:

- dalle ore 8.00: gli 85 partecipanti al Campionato si divideranno in batterie da 10 cad/ultima da 5 e procederanno nelle fasi di produzione; ingredienti, pesatura, impasto, infornata, raffreddamento
- dalle ore 10.00: apertura dell'area ristorazione e caffetteria del MOG
- alle ore 13.00: servizio di degustazione pandolci ai clienti del MOG dove i partecipanti condivideranno l'esperienza della competizione con gli ospiti
- dalle 15.00: assaggio della giuria tecnica composta dai Maestri di Pasticceria delle Associazioni di Categoria del territorio.
- dalle 16.00: i concorrenti ritireranno il proprio pandolce (numerato nominale) e lo porteranno al Palazzo della Borsa
- dalle 16.30: al Palazzo della Borsa si procederà alla valutazione da parte della giuria pubblica, composta da Istituzioni locali, giornalisti, influencer.
- Dalle 18.00: premiazione all'interno del Palazzo della Borsa; per questioni di sicurezza e di regolamento della struttura, la fase finale di premiazione NON sarà aperta al pubblico ma esclusivamente ai concorrenti e ai loro accompagnatori.

Le **dirette online** degli appuntamenti si terranno sulla pagina facebook di [Zena A Toua](#), rilanciate dalle pagine istituzionali di [CLP](#) e [Liguria Gourmet](#), secondo la seguente agenda:

- dalle 12.00: i primi commenti a caldo dei partecipanti (Mog)
- dalle 13.00: la degustazione del pandolce (Mog)
- dalle 15.30: i primi commenti della giuria tecnica e il ritiro dei pandolci (Mog)
- dalle 17.00: l'evento al Palazzo della Borsa, le interviste alla giuria pubblica, gli ospiti (Borsa)
- dalle 19.00: la premiazione (Borsa)

Tutte le **info** sul regolamento, il tutorial e le specifiche sul sito www.clpge.it

“Il pandolce è uno dei fiori all'occhiello della tradizione gastronomica ligure, un classico delle feste che ha tutte le carte in regola per aumentare la sua notorietà anche oltre i confini della nostra Regione, e non solo a Natale. Iniziative come questa, come ampiamente dimostrato dalla lunga esperienza del campionato di pesto, sono strategiche per coinvolgere direttamente il pubblico, facendo vivere una vera e propria esperienza: un aspetto che, nel mercato turistico di oggi, ricopre un ruolo sempre più importante. Pesto, focaccia, pandolce e le tante altre ricette tipiche della

tradizione, insomma, sono messaggeri preziosi del “made in Liguria” a livello nazionale e internazionale” dice il Presidente di Regione Liguria, **Giovanni Toti**.

“Vantiamo, come città, una ricchezza culinaria importante grazie a ricette come questa e grazie a una tradizione che si tramanda di generazione in generazione” afferma **Paola Bordilli**, assessore comunale al commercio, artigianato e tradizioni cittadine “ La valorizzazione delle produzioni locali, attraverso iniziative di promozione e salvaguardia del saper fare genovese, è uno dei focus su cui l'Amministrazione Comunale ha sempre più puntato negli ultimi 7 anni. Con convinzione sosteniamo questo nascente campionato che mira a valorizzare sempre più la nostra città, la sua storia, il suo commercio e il suo artigianato. Con questo Campionato il pandolce basso, già simbolo iconico della nostra cucina, potrà diventare ancor più identitario delle eccellenze genovesi a livello nazionale ed internazionale. Le ricette, i gusti e le lavorazioni antiche sono una componente fondamentale della nostra cultura, basata sulla qualità delle nostre eccellenze: la loro tutela avviene anche attraverso la loro promozione, valorizzazione e diffusione. Per questo ringrazio fortemente il sistema camerale che, assieme a Confcommercio e Cna, ci ha voluto a collaborare assieme per sostenere con forza e convinzione quello che è un vero e proprio patrimonio cittadino”.

“Da sempre Camera di Commercio supporta, attraverso eventi e manifestazioni come il Campionato, la promozione della tipicità, specchio dei tempi e volano delle tradizioni familiari.” sostiene **Maurizio Caviglia**, Segretario Generale di Camera di Commercio di Genova” Il pandolce genovese basso, nella sua essenza, rappresenta tante anime protagoniste del tessuto cittadino: dalla produzione, il cui procedimento veniva tramandato oralmente di generazione in generazione, al commercio che ha portato il pandolce a diventare simbolo non soltanto del ricettario storico locale e del Natale dei genovesi a tavola, bensì di un'eccellenza ligure nel mondo.”

Dice **Alessandro Cavo**, Presidente Confcommercio Genova e FIPE-CONFCOMMERCIO Liguria: “Questo evento, volto a comunicare a più livelli i pregi del pandolce genovese tipo basso e di quanto tale dolce tradizionale sia radicato nei consumi delle famiglie liguri, ha visto un enorme riscontro di adesioni; infatti già 15 giorni dopo la prima conferenza stampa, si può dire che avevamo raggiunto un numero elevato di partecipanti che, con passione ed entusiasmo, hanno snocciolato all'Organizzazione una moltitudine di ricette appartenenti alla tradizione delle loro famiglie. Questo va assolutamente nel solco di quanto volevamo significare e di come il pandolce genovese basso sia veramente parte della nostra cultura. Il nostro amato Presidente Paolo Odone, al quale è dedicato il primo premio, tradizionalmente, durante le feste natalizie, usava regalare agli amici il pandolce genovese basso da lui preparato con passione ed al quale abbiamo preso ispirazione per organizzare questo evento”.

“Sosteniamo con piacere questa sfida che porterà i liguri a misurare le proprie capacità nel realizzare un prodotto tipico della nostra tradizione -. Commenta il Presidente di Cna Liguria **Massimo Giacchetta** -. Un'ottima occasione per valorizzare il ruolo di chi ogni giorno con la propria professionalità conserva e tramanda i segreti delle nostre ricette più preziose, ricercando le migliori materie prime e custodendo, talvolta anche gelosamente, affinate tecniche di lavorazione. I sapori antichi sono una parte della nostra cultura e valorizzarli significa tutelarli. Con questa iniziativa si riconosce il dovuto merito a chi alla qualità delle produzioni artigianali dedica il suo quotidiano

impegno. Inoltre, i prodotti tipici sono sempre di più ricercati da un turismo maggiormente consapevole e sono fondamentali, dunque, anche per ampliare la capacità attrattiva della filiera”.

Dice **Filippo Tagliafico**, Presidente Associazione Pasticcerie FEPAG FIPE-CONFCOMMERCIO: “Allo scopo di identificare e rendere ulteriormente conosciuto a livello internazionale questo tipico dolce del nostro territorio che, tra l’altro, ha un’altra grande qualità a livello di conservazione e potrebbe essere annoverato, assieme al pesto e ad altre tipicità liguri, tra quei “prodotti souvenir” che i turisti possono portarsi a casa, noi pasticceri abbiamo lavorato, di concerto con la nostra Associazione di categoria, alla migliore realizzazione dell’evento. Ci avviciniamo alle Festività di fine anno e siamo certi che i genovesi e, ancora i più grazie questa manifestazione, i *foresti* apprezzeranno il nostro più tipico dolce natalizio”.

“Il Campionato è un’occasione per valorizzare una ricetta storica di Genova e della Liguria – aggiunge il pasticcere **Paolo Enea** di Cna Liguria - e per gli artigiani che operano scegliendo materie prime di qualità e conservando lavorazioni storiche è un momento d’orgoglio e di riconoscimento della nostra professionalità”.

Anna Galleano

Addetta stampa Camera di Commercio di Genova