





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

Il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio® si tiene nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale a Genova e prevede la partecipazione di **100 concorrenti provenienti da tutto il mondo**, selezionati attraverso gare eliminatorie che si tengono nei due anni precedenti il Campionato.

La manifestazione, la cui prima edizione risale al 2007, è biennale, ed è seguita da media e web di tutto il mondo. È l'occasione per promuovere il territorio, le tradizioni e produzioni enogastronomiche tipiche di Genova, la sua identità e la sua cultura.

I partecipanti, durante la gara, indossano gli indumenti del Campionato (grembiule e cappellino) ed utilizzano nella preparazione del pesto al mortaio solo ed esclusivamente gli ingredienti e gli strumenti messi a disposizione dall'organizzazione.





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

GLI INGREDIENTI

Gli ingredienti previsti dalla ricetta ufficiale del Campionato mondiale sono:

- BASILICO GENOVESE DOP
- PINOLI ITALIANI
- AGLIO DI VESSALICO
- PARMIGIANO REGGIANO DOP
- FIORE SARDO DOP
- SALE MARINO DELLE SALINE DI TRAPANI
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP DELLA RIVIERA LIGURE



Basilico Genovese
DOP



Olio Evo DOP
Riviera Ligure



Aglione di Vessalico



Pinoli



Parmigiano Reggiano
DOP



Sale Marino
di Trapani



Fiore Sardo
DOP





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

I vincitori delle gare eliminatorie sono invitati di diritto alla finale successiva. I **“Pesto” preparati durante il Campionato Mondiale vengono valutati da 30 giudici non solo italiani.** Principalmente si tratta di ristoratori, degustatori, esperti di alimentazione, giornalisti enogastronomici e blogger di settore.





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

EVENTI, GARE, CORSI, TEAM BUILDING E DIMOSTRAZIONI

Divertono, coinvolgono, incuriosiscono: le gare e i corsi di pesto al mortaio non solo offrono l'occasione per imparare a preparare il pesto genovese, sono un'ottima soluzione per un'efficace azione di Team Building per coinvolgere i dipendenti o i manager aziendali.

Se vuoi organizzare un evento originale e motivazionale e cerchi qualcosa di nuovo dal solito team building con qualcuno che cucina e basta, se vuoi arricchire il tuo evento con una dimostrazione di preparazione del pesto in un mortaio di marmo, se vuoi imparare a farlo anche tu, e se vuoi partecipare a una gara eliminatoria per il prossimo Campionato di Pesto al Mortaio nello storico Palazzo Ducale a Genova, queste proposte sono ideali.





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

GARE ELIMINATORIE

Una giuria selezionata composta da almeno 3 persone valuta il pesto preparato dai concorrenti. Il vincitore ha la possibilità di partecipare di diritto al Campionato Mondiale successivo presso il Palazzo Ducale di Genova.

MODALITÀ:

Ogni partecipante ha una postazione di lavoro con tutti gli ingredienti e gli strumenti necessari per la preparazione del pesto. L'esperto illustra e prepara la salsa al mortaio.





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®



LO SVILUPPO DELLA GARA:

1. Viene effettuato l'allestimento con i 10 mortai e il materiale necessario allo svolgimento della gara.
2. I 10 concorrenti vengono registrati.
3. Si provvede all'introduzione, che parte dalla storia del pesto per arrivare alla ricetta ed alla dimostrazione della preparazione, passando attraverso l'approfondimento degli ingredienti.
4. Parte la gara, che ha una durata di 25 min. Scaduto il tempo i giudici provvedono all'assaggio.
5. Viene proclamato il vincitore, che sarà invitato a partecipare al Campionato Mondiale successivo.



CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

DIMOSTRAZIONI

Come si prepara il pesto genovese secondo la modalità tradizionale ovvero con il mortaio di marmo e il pestello di legno? Quali sono gli ingredienti tipici di qualità? La storia, i segreti e i profumi della salsa più amata al mondo li scopriamo insieme a un esperto di gastronomia e storia della tradizione gastronomica ligure.

MODALITÀ:

L'esperto prepara la salsa al mortaio. Introduce sugli ingredienti utilizzati, approfondisce sulla storia e le curiosità, mostra modalità e trucchi per la preparazione. Al termine della dimostrazione un piccolo assaggio gratuito per tutti i partecipanti.

DURATA:

Circa 1 ora





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

CORSI DI GRUPPO



Impariamo a preparare il pesto genovese con il mortaio di marmo e il pestello di legno. Il corso oltre ad introdurre storia e segreti degli ingredienti tipici e della tradizione gastronomica ligure offre ai partecipanti la possibilità di preparare il pesto.

MODALITÀ:

Ogni partecipante ha una postazione di lavoro con tutti gli ingredienti e gli strumenti necessari per la preparazione del pesto. L'esperto introduce e prepara la salsa al mortaio. In seguito segue i partecipanti nella preparazione.

DURATA:

Circa 1,5/2 ore

LUOGO:

Da definirsi





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

CORSI DI COPPIA

Un'occasione per imparare a preparare insieme il pesto genovese con il mortaio di marmo e il pestello di legno. Oltre a scoprire la storia e i segreti degli ingredienti tipici e della tradizione gastronomica ligure, i due partecipanti hanno la possibilità di preparare il pesto.

MODALITÀ:

I due partecipanti hanno una postazione di lavoro ciascuno con tutti gli ingredienti e gli strumenti necessari per la preparazione del pesto. L'esperto introduce e prepara la salsa al mortaio. In seguito segue i partecipanti nella preparazione.

DURATA:

Circa 1,5/2 ore

LUOGO:

Da definirsi





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

SAPORI DI LIGURIA



Lasciati trascinare in un viaggio in Liguria all'insegna del gusto. Selezioni curate con amore e dedizione per offrirti un assaggio esclusivo della tradizione culinaria ligure. Tutte le confezioni possono essere personalizzate in base alle richieste.





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

GENOVA PER TE

CARRETTO DELLE TROFIE

Assapora le celebri trofie genovesi servite dal nostro pittoresco carretto, un'esperienza gastronomica autentica e tradizionale.





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®



CENA & DIMOSTRAZIONE A "IL GENOVESE"

Immagina una serata in compagnia dei tuoi amici ad imparare l'arte del pesto al mortaio, seguita da una cena ligure in un tipico ristorante genovese.





CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

DEGUSTAZIONE VINO & OLIO

Partecipa alla nostra degustazione esclusiva e scopri due pregiati vini bianchi, due rossi selezionati e quattro oli d'oliva della Riviera Ligure. Un viaggio sensoriale tra i sapori e i profumi del nostro territorio.

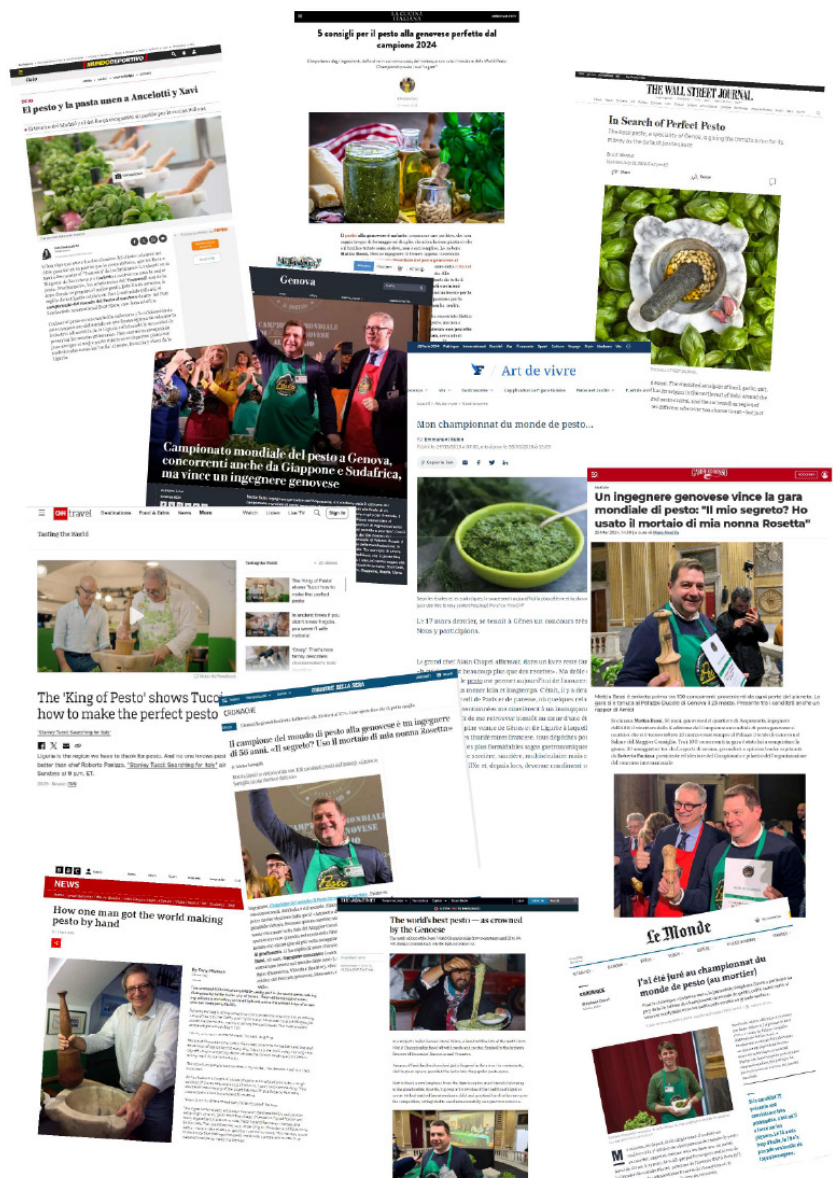




CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

PARLANO DI NOI

- CNN
- BBC
- Wall Street Journal
- Times
- Le Mond
- Le Figarò
- Frankfurter
Allgemeine
- El Mundo Deportivo
- Gambero Rosso
- Corriere della Sera
- La Repubblica
- Linea Verde - Rai 1







CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO®

CONTATTI



PASSO PONTE CARREGA 62
16141 - GENOVA, ITALIA



(+39) 329 550 60 02



PESTOCHAMPIONSHIP@ROSSI1947.IT



WWW.PESTOCHAMPIONSHIP.IT



Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio – Rossi 1947srl su concessione CCIAA Genova

