



Comunicato stampa del 10 settembre 2021

Eliminatorie Pesto Championship, iscrizioni aperte

Saranno 10 i partecipanti ammessi

La gara eliminatoria del Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio – la prima in presenza dopo l'emergenza sanitaria - il cui vincitore parteciperà di diritto a Genova alla prossima edizione della finale mondiale del Pesto Championship 2021-2022, si svolgerà sabato nell'area eventi del Parco di Villa Scarsella. Saranno 10 i partecipanti ammessi. Le iscrizioni sono già aperte, presentandosi di persona a Villa Scarsella sin da oggi, oppure via mail aromaticadianese@gmail.com.

Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione di lavoro con tutti gli ingredienti e gli strumenti necessari per la preparazione del pesto. Gli ingredienti previsti dalla ricetta ufficiale del Campionato mondiale sono: il Basilico genovese DOP, i pinoli italiani, l'aglio di Vessalico, il Parmigiano Reggiano DOP, il Fiore Sardo DOP, il sale marino delle saline di Trapani e l'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure. Un esperto introdurrà e preparerà a titolo dimostrativo la salsa al mortaio. I partecipanti avranno 20 minuti per preparare il pesto, che verrà sottoposto all'assaggio dei giudici.

Tra i giurati della gara eliminatoria anche il leader dei Buio Pesto, Massimo Morini, cantante, direttore d'orchestra e regista, che ha vinto il Festival di Sanremo 2013 in qualità di direttore d'orchestra per Antonio Maggio. Morini nell'occasione interpreterà l'inno ufficiale del Pesto Championship.

Lo stesso Morini farà anche da “padrino” allo spettacolo musicale del gruppo “I Cugini della Corte” (sabato, ore 21:30, area eventi, nel Parco di Villa Scarsella, ingresso libero), un progetto di Andrea Morini e Lorenzo Isola, con Davide Locatelli e Stefano Scala: in pochi anni sono passati dalle parodie riconducibili a Genova e alla Liguria, agli inediti, alle serate, gli eventi e le trasmissioni televisive. Liguria Copacabana, brano dell'estate 2021, è probabilmente il loro progetto migliore, un vero e proprio spot per le vacanze nostrane, per

ripartire assieme, per valorizzare ciò che vediamo tutti i giorni e che tutto il mondo ci invidia: "Tu Portorico, io Portofino".

“Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure” (ottava edizione, Dianio Marina, 10-12 settembre) è la grande rassegna dedicata al basilico, alle erbe aromatiche, alle eccellenze dell’agroalimentare e dell’enogastronomia, ai prodotti tipici locali. Ogni anno si tiene a fine aprile e anche quest’anno è stata spostata a settembre a causa dell’emergenza sanitaria.

Questo il programma degli eventi di venerdì 10 settembre:

area espositiva e commerciale (isola pedonale del centro cittadino): dalle ore 9.30 alle 22.00

ore 11 – piazza Martiri Libertà – cerimonia di inaugurazione

ore 12 – Villa Scarsella padiglione – “cooking pizza show” – a cura dello staff di O Sole Mio

ore 12.45 – Villa Scarsella padiglione - concorso barman “Aromaticocktail”, a cura di Aibes provinciale

ore 16.30 – Villa Scarsella padiglione – cooking show con gli chef Samuele Maio e Fabio Maiano (Casa della Rocca, Dolcedo) “Risotto fichi neri, robiola di Roccaverano, olio di foglie di fico e cannella”

ore 17.30 – Villa Scarsella padiglione - “cooking ice show” del maestro pasticciere Alessandro Racca “Il gelato alle erbe aromatiche”, a cura di Carpigiani e Intesa Grandi Impianti

ore 21.15 – Villa Scarsella palco – show “Attenti a quei Dop” con Andrea Di Marco e Francesco Petacco (anche in diretta Facebook)

ore 22 – Villa Scarsella palco – spettacolo di cabaret “Stonato!” con Andrea Di Marco

Lo spazio eventi viene realizzato quest’anno nel Parco di Villa Scarsella, per consentire i distanziamenti ed una migliore gestione del green pass.