

SIETE BRAVI A PREPARARE IL PESTO? DIMOSTRATELO AL CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO AL MORTAIO

17 febbraio 2018 di Stefania Pianigiani Sette sono i vizi capitali, sette le vite dei gatti, sette le virtù e sette gli ingredienti per fare il pesto alla genovese. Chi adora fare il pesto come si deve, sa che ci vuole il basilico DOP di Pra, i pinoli di Pisa del Parco di Migliarino-San Rossore, l'aglio di Vessalico, Il parmigiano reggiano stagionato 36 mesi, il pecorino Fiore Sardo, l'olio extravergine Dop Riviera Ligure, il sale grosso di Mothia, e tutto deve essere pestato dentro un mortaio in marmo di Carrara con il pestello in legno d'olivo. Chi di voi non ama preparare il pesto? Verdi e tenere foglie del basilico che rilasciano il loro intenso profumo sotto i colpi del pestello; ingredienti sapientemente mescolati fino a creare la salsa italiana più famosa al mondo, la pasta che accoglie grata questo superbo condimento. Se siete convinti che il vostro pesto non tema rivali, potete partecipare alla Selezione del Campionato mondiale di Pesto al Mortaio che si svolge il 20 febbraio a Milano, all'interno dell'innovativa scuola di cucina **Teatro 7** (via Thaon di Revel, 7), in zona Isola. Per iscriversi basta mandare una mail a iscrizioni@teatro7.com Facebook Twitter Google Pinterest

La serata inizierà con la storia del pesto, illustrata da Roberto Panizza – Presidente dell'Associazione Palatiferi – e da una dimostrazione pratica di esecuzione del corretto procedimento, dopo di che i partecipanti si cimenteranno nella preparazione del pesto. Chi preparerà la salsa migliore, a insindacabile giudizio di Roberto Panizza e Carlo Antola, giudice d'onore, parteciperà di diritto alla finalissima nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale a Genova, sabato 17 marzo. Facebook Twitter Google Pinterest

Tutti i partecipanti alla selezione milanese, dopo la gara, avranno l'occasione di partecipare alla cena con i piatti della tradizione ligure, preparata dallo chef Alessandro De Santis. Nel mese di marzo il Pesto Genovese al Mortaio festeggerà la sua VII edizione e nello stesso tempo sarà preso in considerazione dalla Commissione Interministeriale italiana per le candidature UNESCO come possibile proposta di best practice di bene culturale immateriale. Per maggiori informazioni e aggiornamenti su Sfidatevi al Campionato mondiale di pesto inserisci la tua email nel box qui sotto: Facebook Twitter