



Sensi del Viaggio

Latitudini di benessere

BELLEZZA ▾

BENESSERE ▾

VIAGGI ▾

GUSTO

LIFE GALLERY ▾

SESSUOLOGIA

TUTTI ALLA DISFIDA DEL PESTO

DI MARINA MOIOLI / 4 FEBBRAIO 2018

GUSTO

NESSUN COMMENTO



Il 20 febbraio al teatro7Lab di Milano si svolge la Selezione per la Finale della VII Edizione del Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio in programma il prossimo 17 marzo a Genova



Vi piace il **pesto** e magari siete anche capaci di prepararlo? Le verdi tenere **foglie del basilico** che rilasciano il loro intenso profumo sotto i colpi del pestello, gli ingredienti sapientemente mescolati fino a creare la salsa italiana più famosa al mondo, la pasta che

CERCA ARTICOLO



*Non sei una goccia nell'oceano. Sei l'intero oceano dentro una goccia.
(Mevlana Jalaluddin Rumi)*

SOCIAL MEDIA



CATEGORIE

accoglie la "salsa" più famosa della Liguria.



Se la vostra risposta è sì...potete partecipare alla
Selezione del **Campionato Mondiale di Pesto** e
magari andare anche in Finale



La ghiotta proposta viene da **teatro7**, scuola di cucina in via Thaon di Revel 7 a Milano, dà la possibilità di partecipare a una **serata speciale martedì 20 febbraio**. L'appuntamento inizia con la storia del pesto, **illustrata da Roberto Panizza**, Presidente dell'Associazione Palatini, e con una dimostrazione pratica di esecuzione del corretto procedimento. A questo punto i partecipanti possono **cimentarsi 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**.

BELLEZZA



BENESSERE



LIFE GALLERY



GUSTO



VIAGGI



SESSUOLOGIA



ARCHIVIO ARTICOLI

Archivio articoli

Seleziona mese



Tutti i partecipanti alla selezione, alla fine della gara, ceneranno con un menu basato su piatti della tradizione ligure preparato dal resident chef della scuola di cucina, Alessandro De Santis.

Organizzato dall'associazione culturale Palatificini, il Campionato è ormai giunto alla **settima edizione**: evento biennale, è l'occasione per ricordare l'importanza del pesto e per rivendicarne le origini, perché solo **in Liguria si mangia il vero pesto**, prodotto esclusivamente con i 7 ingredienti cardine della **ricetta tradizionale**, come basilico dop e pinoli dop. E volta c'è una novità in più: la proposta fatta **all'Unesco** affinché il celebre condimento venga inserito nell'elenco delle pietanze patrimonio dell'umanità, **esattamente come la pizza**.

Per iscrizioni e informazioni:

Tel. 02-89073719

info@teatro7.com

www.teatro7.com/corsi.php

www.pestochampionship.it

Condividi:



marina moioli