

IL FATTO - 15 MARZO 2018

Simone Peirano al “Campionato Mondiale di Pesto al mortaio”

L'andorese Simone Peirano sarà fra i partecipanti al Campionato mondiale di Pesto al mortaio che si svolgerà il 17 marzo 2018, a Palazzo Ducale, a Genova. 29 anni, figlio di ristoratori e responsabile del controllo qualità di un'importante ditta ligure che produce, ogni anno, ben 58 milioni barattoli di pesto per i marchi top di gamma della grande distribuzione italiana e internazionale, realizza un sogno che da tempo aveva nel cassetto. “Sono contento di partecipare al Campionato mondiale del pesto al mortaio - ha detto Simone Peirano - Lavorare sull'equilibrio degli ingredienti fondamentali di questo condimento ligure per eccellenza è la mia grande passione. E' giusto che la Liguria rivendichi nel mondo il ruolo di terra d'origine di questa salsa amatissima e ne promuova la ricetta tradizionale. Sarò felice di essere anche ad Andora per insegnare la ricetta a chi non l'ha mai fatta con il mortaio, ma soprattutto per sostenere con gli andoresi l'inserimento dell'arte del pesto nel patrimonio immateriale dell'Unesco”. Dopo la sfida genovese, che vede ben 100 partecipanti, Simone Peirano, sarà, infatti, domenica 18 marzo ad Andora a fare da tutor, insieme alla signora Emanuela Piccardo, custode della tradizione gastronomica andorese, ai partecipanti di “Firma e pesta”, in programma dalle 10.30, in piazza Santa Maria. L'evento è promosso dalla Regione Liguria e dal Comune di Andora per sostenere la candidatura della ricetta del Pesto al mortaio, a patrimonio immateriale dell'UNESCO.

Al motto di #orgogliopesto, hashtag di successo sui social, gli andoresi si ritroveranno in piazza per “pestare” secondo la ricetta tradizionale. L'invito ai cittadini è quello di portare il proprio mortaio, ma quanti non l'avessero lo troveranno direttamente sotto il gazebo allestito dal Comune, insieme agli ingredienti tradizionali, basilico, formaggio, olio e aglio, messi a disposizione della Regione Liguria, insieme a grembiuli e gadget. Tutti i partecipanti diverranno “pestimonial” della candidatura e le foto saranno pubblicate sui social regionali e del comune di Andora. L'evento terminerà con una degustazione di pesto e olio extravergine d'oliva della Val Merula, intorno al grande mortaio messo a disposizione dalla COA, Cooperativa Ortofrutticola Andorese. Già da qualche giorno, ad Andora, è iniziata la caccia al mortaio della nonna e la promozione della manifestazione “Firma e pesta”, attraverso selfie e foto pubblicate sui social con #orgogliopesto. “Invitiamo tutti a partecipare. Ringraziamo Simone Peirano e Emanuela Piccardo che, con stile diversi, ma rispettosi della tradizione, guideranno quanti vogliamo imparare l'arte del pesto. Aspettiamo anche coloro che vorranno proporre in piazza la propria ricetta di famiglia - dice il sindaco Mauro Demichelis - Il pesto è la seconda salsa più usata nel mondo, di cui è giusto sia nota, anche a livello internazionale, l'origine ligure. Andora, importante piana di produzione del Basilico genovese Dop, è pronta a far sapere all'Unesco quanto i liguri ci tengano alla tutela dell'arte del pesto”. In piazza, ci saranno anche i registri per sostenere la candidatura. “La formula di questa piccola festa è semplice - spiega il consigliere delegato alle Politiche dell'Agricoltura, Marco Giordano - Basta fare il pesto con noi e firmare il registro che poi sarà inviato alla Regione Liguria che sta promuovendo la candidatura con l'Associazione Palati Fini, organizzatrice del Campionato Mondiale del Pesto.”.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio