

IVG

Basilico e mortaio, 1500 bambini e ragazzi imparano a fare il pesto come una volta

di **Redazione**

02 Maggio 2018 - 9:20



Liguria. Sessanta scuole da levante a ponente, per un totale di circa 1500 tra bambini e adolescenti, sono state scelte per i Laboratori del Basilico Genovese DOP, incontri di promozione e valorizzazione del prodotto locale organizzati dal Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP in collaborazione con Coldiretti Liguria.

Il progetto, che terminerà a giugno, prevede lezioni teoriche, volte a far conoscere ai piccoli liguri una delle grandi eccellenze del nostro territorio, accompagnate da una prova pratica di preparazione del pesto al mortaio, ricetta tipica locale, che ha per protagonista il Basilico Genovese DOP, e che è ormai riconosciuta a livello mondiale.

“Sono iniziative - afferma il Responsabile del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP, Giovanni Bottino - volte a far conoscere il prodotto re della Liguria, contraddistinto dal marchio della DOP, che nell’immaginario collettivo riesce, immediatamente, ad identificare il nostro territorio. È importante che i nostri ragazzi sappiano che il Basilico Genovese DOP non è solo quello prodotto nel piccolo centro di Prà, ma quello che si coltiva in 51 aziende agricole di tutto il versante tirrenico della Liguria, e che ha profumo, sapore e caratteristiche diverse da quello coltivato in qualsiasi altra parte d’Italia. I ragazzi e gli insegnanti si sono mostrati entusiasti e molto ricettivi: li sfidiamo a cimentarsi nella preparazione di una ricetta difficile (dal momento che prevede l’utilizzo di sette ingredienti), creando salse tutte diverse, ma accumulate dalla qualità del prodotto

principale. Loro si divertono e intanto imparano l'importanza di conoscere il nostro territorio e i suoi prodotti"

"Il nostro territorio - affermano il Delegato Confederale Bruno Rivarossa e il Presidente di Coldiretti Liguria, Gerolamo Calleri - ha una cultura enogastronomica di fondamentale importanza, che va tutelata e valorizzata prima sui nostri territori, coinvolgendo le scuole e gli istituti locali, e poi promossa nel resto d'Italia e nel mondo".

"L'antica tradizione del pesto al mortaio, con la tecnica delle nostre nonne fa parte di quel patrimonio culturale che deve essere tramandato alle generazioni future attraverso l'educazione alimentare: non possiamo permetterci di perdere memoria delle nostre radici e dei nostri antichi mestieri. Dietro ai nostri prodotti e alle nostre ricette c'è una storia e una tradizione che li connota: non sono prodotti industriali ma eseguiti manualmente e a 'regola d'arte', per questo di qualità estremamente superiore" conclude Calleri.