

IVG

Candidatura del pesto al mortaio come patrimonio Unesco: al via la grande festa della “pestata collettiva”

di **Daniele Strizioli**

18 Marzo 2018 - 14:34



Liguria. Veleggiano verso quota 30mila le firme raccolte dalla campagna #Orgogliopesto dopo la giornata di ieri a Genova (12mila firme) e oggi, dove alle 17 erano state raccolte già 15mila firme. Grandissima anche la partecipazione dei social network alla campagna #orgogliopesto, con quasi 3.500 post fra Twitter e Instagram che hanno raggiunto 1,4 milioni di utenti. Ben 672 i “selfie” scattati su Facebook con la “macchina da selfie” posizionata nella Sala della Trasparenza, e 470mila i genovesi e liguri raggiunti su Facebook dalla campagna “Firma e pesta”.

“Il pesto, una delle salse più conosciute al mondo, è uno straordinario veicolo di promozione del nostro territorio. Il successo di questa iniziativa lo dimostra: è stato un momento unificante per tutta la Liguria, - ha ricordato il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti, ospite oggi del Comune di Portofino. - Quel verde ricorda un po’ certi scorci del nostro mare o delle nostre montagne, il rumore del pestello evoca ricordi di famiglia, il profumo è quello della macchia mediterranea. Tutto questo è la nostra storia, ma crediamo che intorno a questo prodotto possa esserci anche un pezzo del nostro futuro, fatto di turismo, di promozione dell’ospitalità e dell’agroalimentare. Nell’orgoglio del nostro territorio risiede anche la ricetta per un futuro di benessere per tutti noi”.

“Il pesto, - ha aggiunto l’assessore regionale all’agricoltura Stefano Mai, - per noi non rappresenta solo quella salsa verde per condire la pasta, che ci rende riconoscibili in tutto il mondo. Per noi è molto di più. Rappresenta la storia, le tradizioni la cultura di un popolo. La nostra identità. Ma deve essere fatto con gli ingredienti giusti. Basilico Genovese dop, olio della Riviera Ligure dop. Se poi usiamo anche l’aglio di Vessalico, la formula è perfetta”.

E proprio oggi, in ben 90 piazze, va in scena la grande festa della “pestata collettiva”, dove proseguirà anche la raccolta firme.

Alassio. Grande partecipazione di pubblico all’evento ad Alassio. Molti, soprattutto bambini, si sono cimentati nella pestatura del basilico al mortaio e tantissime le firme raccolte. Tra i partecipanti, anche testimonial - anzi, “pestimonial” - d’eccezione: il “papà” di Striscia la Notizia Antonio Ricci e il noto autore Lorenzo Beccati, che si sono affiancati al sindaco Enzo Canepa e all’assessore Simone Rossi per sostenere e promuovere l’eccellenza ligure.

Andora. La pioggia non ha fermato nemmeno gli andoresi che, in tantissimi, hanno raggiunto piazza Santa Maria per firmare il registro (a disposizione anche nei prossimi giorni allo Sportello dei cittadini) a sostegno della candidatura della ricetta del pesto a patrimonio immateriale dell’Unesco. Gli andoresi Simone Peirano, fra i partecipanti al Campionato Mondiale di pesto o al mortaio 2018, e la signora Emanuela Piccardo hanno guidato come tutor la brigata di pestatori che, aderendo all’appello della Regione Liguria, hanno portato il mortaio in piazza e realizzato la salsa insieme al sindaco di Andora Mauro Demichelis, al sindaco di Testico Lucia Moscato, l’assessore alle associazioni Patrizia Lanfredi, alla Cultura Maria Teresa Nasi e al delegato all’agricoltura Marco Giordano del Comune di Andora. Tanti i bambini che hanno dimostrato grande abilità con il pestello.

“Andora, seconda piana di produzione del basilico genovese dop, ha aderito con entusiasmo a questa iniziativa: gli andoresi rivendicano con orgoglio l’origine ligure di questa ricetta che ha conquistato il mondo e di cui deve essere tutelata la ricetta originale, - ha dichiarato il sindaco Mauro Demichelis - Un evento che è anche un invito ai turisti a venire a conoscere la nostra tradizione agricola e gastronomica, acquistando i prodotti come olio extravergine d’oliva, basilico e pesto, ma anche le primizie dell’orto e i fiori, direttamente dai produttori andoresi. Grazie ai nostri tutor, Simone Peirano e la signora Nella Piccardo che hanno dato preziosi consigli e che, insieme a quanti hanno collaborato con il Comune, ben rappresentano lo spirito degli andoresi, sempre pronti a lavorare insieme quando si tratta di far conoscere le eccellenze del nostro paese”.

Loano. A causa della pioggia, l’esibizione dei Buio Pesto prevista quest’oggi sul lungomare durante “Sapori di Liguria” è stata annullata. La raccolta firme a sostegno della candidatura del pesto a patrimonio dell’Unesco, invece, proseguirà regolarmente fino a fine giornata insieme alle dimostrazioni di preparazione della salsa.

Albenga. Una nutrita delegazione ingauna, guidata dal sindaco Giorgio Cangiano e composta dall’assessore al Turismo Alberto Passino, da alcuni dipendenti comunali, dai rappresentazioni di numerose associazioni cittadine (tra cui la Vecchia Albenga, il Quartiere di Sant’Eulalia), dai ristoratori e da tanti cittadini, si è ritrovata oggi in piazza del Popolo, ad Albenga, per firmare e cimentarsi, mortaio e pesto genovese dop alla mano, nella preparazione del pesto. Al termine, pasta, rigorosamente al pesto, per tutti i partecipanti.

Unione Valmerula e Montaroso. L'assessore all'agricoltura dell'Unione, nonché sindaco di Testico, Lucia Moscato, ha fatto visita nei comuni di Andora, Stellanello, Testico, Cesio e Chiusanico dove sono stati realizzati, con successo, gli eventi "Firma e Pesta" e ha rivolto un appello agli agricoltori: "Cogliete l'opportunità di coltivare il basilico nell'entroterra. Si può ottenere un ottimo prodotto e c'è richiesta sul mercato. Personalmente ho coltivato il basilico a Testico ottenendo un prodotto che è stato molto apprezzato. Gli agronomi mi hanno confermato che, soprattutto coloro che hanno una riserva idrica, potrebbero diversificare le loro produzioni. Inoltre, c'è molta richiesta sul mercato che può assorbire molto più di quanto è attualmente prodotto. C'è da cogliere l'opportunità, ma è necessario che le associazioni di categoria e agli enti preposti aiutino gli agricoltori sempre più imbrigliati in una selva burocratica sempre più complicata. L'agricoltore deve fare l'agricoltore, non occuparsi di pratiche, girando per gli uffici. Il suo compito è coltivare prodotti di qualità: più lo lasciamo sui campi a fare il suo lavoro, più il suo prodotto sarà di qualità".

"La Regione ha chiamato e l'Unione ha risposto e per me è stato un onore rappresentare il territorio dei cinque Comuni perché quando si parla di agro-alimentare, si parla di economia agricola, ma anche di promozione del territorio e di turismo che la promozione di queste colture può portare. C'è sempre maggiore interesse verso la qualità. L'invito che arriva dall'Unione, in questa giornata, è anche quello di consumare Pesto genovese fatto secondo la ricetta tradizionale, con gli ingredienti giusti e di non confondere il vero pesto con quello definito semplicemente tipo genovese, ligure o alla ligure".

Zuccarello. Anche Zuccarello è stato tra i circa cento comuni liguri che hanno ospitato la "pestata collettiva" nella giornata conclusiva di #orgogliopesto, organizzata da Regione Liguria a sostegno della candidatura del pesto a patrimonio cultura immateriale Unesco. Insieme all'assessore regionale all'Agricoltura Stefano Mai, si sono cimentati con pestello e mortaio i sindaci di Zuccarello Caludio Palliotto, di Castelvecchio Rocca Barbena Marino Milani, di Castelbianco Valerio Scola, di Nasino Claudio Tessarin, di Balestrino Gabriella Ismarro.