

IVG

Il pesto al mortaio genovese patrimonio dell'Unesco: iniziative a Finale e Alassio

di **Redazione**

14 Marzo 2018 - 11:12



Alassio/Finale Ligure. Il Pesto patrimonio immateriale dell'Umanità dell'Unesco? **Finale Ligure** risponde presente! E non lo fa solo perché questa è la Settimana del Pesto, con Genova e la Liguria impegnate a promuovere questa eccellenza regionale. A Finalpia, a dire il vero, un appuntamento dedicato al pesto artigianale è una realtà che esiste, grazie all'associazione Garosci de Pia, da molti anni.

La grande novità è che quest'anno l'evento crescerà diventando "Pesto d'amare" - Campionato dei produttori artigianali di pesto della provincia di Savona - sostenuto da una rigorosa selezione basata su un disciplinare tecnico di partecipazione e da una giuria d'eccellenza. La festa avrà un sapore ancor più tradizionale, gli ospiti potranno gustare una selezione di ricette ligustiche a base di pesto e basilico, tra cui primi rigorosamente fatti a mano, nella piazza dell'Abbazia Benedettina trasformata in osteria sotto le stelle, accompagnati dalle note di un'orchestrina. Il pesto, i suoi ingredienti e le ricette e i personaggi ad esso collegate saranno al centro di incontri, interviste, laboratori dal vivo.

Inoltre sarà allestita una via dedicata alle erbe aromatiche per imparare a conoscerle e farsi inebriare dal loro profumo. Non mancherà un mercato dei produttori ed artigiani incentrato sempre sul pesto e sui suoi ingredienti. L'evento, che si svolgerà il 13 e il 14 luglio, è realizzato dal Comune, dalla condotta Slow Food Albenga, Finale Ligure e Alassio guidata dalla Fiduciaria Monica Maroglio, l'associazione Garosci de Pia, Liguriaedintorni.it e la progettazione dello Studio Bodoni.

Pesto d'Amare è incluso nell'attesissimo calendario di appuntamenti enogastronomici "Succede solo a Finalpia", serie di quattro eventi fortemente voluto dall'amministrazione comunale, un format che ha tra gli obiettivi quello di recuperare la storica vocazione agricola di Finalpia legando assieme terra, cultura gastronomica, economia e turismo.

La filosofia degli appuntamenti è quella della festa ricca di contenuti, dove Saperi&Sapori si fondono negli incontri con i protagonisti dell'enogastronomia ligure, ma anche nei laboratori e nei momenti ludici dedicati ai più piccoli.

Protagonisti dei quattro eventi sono da un lato i prodotti e i produttori locali che seguono la stagionalità, e dall'altro la cucina con ricette che valorizzano e impiegano proprio questi prodotti.

I 4 appuntamenti sono: Agrumare (primo weekend di febbraio), Pesto d'Amare (13/14 luglio), Terramare (ponte di ognissanti) e la Festa dell'Olio Nuovo (4/5 gennaio 2019).

Anche **Alassio** scende in campo per "Firma e Pesta!". Domenica 18 marzo, tutta la Liguria sarà unita dall'iniziativa "Firma e Pesta" per sostenere la candidatura del Pesto Genovese al mortaio come patrimonio UNESCO, a conclusione della settimana del Pesto, che vedrà tantissime piazze liguri riempirsi di pestelli e mortai pronti a preparare il miglior pesto.

"Anche la nostra Città parteciperà alla giornata, con un evento aperto al pubblico nel budello di Alassio, in piazza Matteotti - piazzetta Balzola - dove chiunque potrà firmare e pestare", spiega l'Assessore al Turismo Simone Rossi. "La firma servirà per sostenere la candidatura del 'pesto al mortaio' a patrimonio dell'Unesco. Dopo la firma, con la collaborazione del Frantoio Armato, sarà possibile cimentarsi nella pestatura del basilico e di tutti gli ingredienti alla base della ricetta ligure più famosa del mondo, con la tecnica originale risalente al XIX secolo. Chiunque abbia a casa un mortaio è invitato a portarlo con sé. Sarà una giornata all'insegna del divertimento e della valorizzazione delle eccellenze del nostro territorio".