

IVG

Unesco, non il pesto ma la salsa di noci alla ligure sarà patrimonio dell'umanità

di **Redazione**

01 Aprile 2018 - 7:47



Liguria. Un annuncio sicuramente inaspettato, ma che è destinato a cambiare per sempre l'immagine della Liguria nel mondo intero: la Salsa di Noci alla Ligure è stata riconosciuta come "patrimonio immateriale dell'Unesco", grazie alla scelta del World Heritage Centre.

Una decisione che ha surclassato il Pesto Genovese al Mortaio, protagonista assoluto del marketing territoriale di questi ultimi mesi, la cui tradizione è conosciuta in tutto il mondo: "La commissione ha considerato un altro tesoro ligure che rischia di sparire maggiormente che il Pesto - si legge nella motivazione - ed è la Salsa di Noci alla Ligure".

"L'Heritage Unesco serve per preservare tradizioni, usanze e patrimoni culturali che sono a rischio - ha spiegato Mechtild Rossier, il direttore dell'Heritage Division dell'Unesco di Parigi - l'incredibile campagna promozionale che è stata attivata in questi anni per il Pesto al Mortaio ha dimostrato che questa ricetta non ha bisogno di essere preservata, visto che è già un "tesoro" globalmente riconosciuto". (Ecco l'originale testo dell'Unesco alle autorità liguri)



Governor of Regione Liguria Mr. Giovanni Toti

Mayor of Genova city Mr. Marco Bucci

President of Palatifini Association Roberto Panizza

Paris, 11th april 2018,

Noting that the cultural heritage and the natural heritage are increasingly threatened with destruction not only by the traditional causes of decay, but also by changing social and economic conditions which aggravate the situation with even more formidable phenomena of damage or destruction,

Considering that deterioration or disappearance of any item of the cultural or natural heritage constitutes a harmful impoverishment of the heritage of all the nations of the world,

Recalling that the Constitution of the Organization provides that it will maintain, increase, and diffuse knowledge, by assuring the conservation and protection of the world's heritage, and recommending to the nations concerned the necessary international conventions,

Considering your request about including "**Pesto genovese al mortaio**" in the Unesco List of World Heritage and the effort you spent in promoting this strongly important side of your food culture, such as events, social network campaigns and a quite impressive petition,

The committee also considered, nevertheless, the cultural e gastronomical value of another famous Liguria treasure, which risks to be disappearing even more than "pesto". And this treasure is "**Salsa di noci**". In the attachment you'll find all the directories about the disciplinary.

Having decided, at its last session, that this question should be made the subject of an international convention,

We officially inform you that our committee decided to include "**Ligurian Salsa di noci**" in the *Unesco List of the World Heritage*.

Sincerely,

Mechtild Rössler
DIRECTOR OF HERITAGE DIVISION & DIRECTOR OF THE WORLD HERITAGE CENTRE

Isabelle Anatole-Gabriel
CHIEF OF UNIT

World Heritage Centre
UNESCO
7, Place de Fontenay
75352 Paris CEDEX 07
France

Le noci, inoltre, sarebbero un simbolo perfetto per la genovesità: "Un guscio esterno duro e un interno schivo e essenziale - ha continuato Rossier - esattamente come i veri liguri, una "tipologia umana" che deve essere preservata visto il flusso crescente di turisti e l'inesorabile decadenza demografica".

Con questo riconoscimento viene anche decretata la ricetta ufficiale, grazie alla consulenza di un team di esperti dell'entroterra ligure, che hanno permesso, non senza qualche accesa discussione, di stabilire la ricetta autenticata per arrivare ad ottenere la salsa ufficiale: mollica di pane ammorbidita nel latte, gherigli di noce spellati, aglio bianco, parmigiano, maggiorana, olio e sale.

Insieme a questo riconoscimento arriveranno nelle prossime settimane diversi provvedimenti economici attraverso fondi europei per allargare la cultura della Salsa di Noci alla Ligure: tra i principali un bando finalizzato a finanziare la riconversione dei terreni da coltivare ad albero di noci.



Non si perdono d'animo, però, i sostenitori della candidatura del Pesto al Mortaio: "Utilizzeremo questi nuovi fondi europei per passare alla coltivazione delle noci - ha spiegato il presidente del Comitato Basilico di Pra', Franco Verde - in modo da mettere in pericolo la produzione di pesto e poter quindi riaprire la procedura in sede Unesco".