



“Pesto d’Amare”, successo di gusto a Finalpia

Martedì 17 luglio 2018



Finale Ligure. Una formula da replicare, non solo a Finalpia, ma in altre cittadine della Liguria. Pesto D’Amare, la manifestazione che per due giorni ha invaso piazza dell’Abbazia, è stata un successo, di pubblico (nonostante il tempo bizzoso di sabato 14), ma anche di critica.

E’ piaciuta, non poco, la formula di mettere in gara sette produttori di pesto artigianale e di mettere in mostra i magnifici sette componenti del pesto, eccellenza del gusto ligure. Ottima la cucina guidata dall’Oste “chiocciolato” Andrea Risso dell’Osteria da O Colla di Genova, couadiuvato dalla brigata dell’Associazione no profit NoiperVoi e deliziosa la tartelletta di crema di basilico e pinoli, creata dallo chef pasticciere Mirco Zunino della panetteria pasticceria Parodi di Finale.

Lo storico Gruppo Folcloristico Citta di Genova ha portato una ventata di antica tradizione musicale ligure, mentre nei talk show si è parlato, con i protagonisti, di basilico genovese Dop, aglio di Vessalico, sale dolce di Cervia, pinoli di Pisa, parmigiano di vacca bianca modenese, pecorino sardo e olio extravergine di oliva Riviera ligure Dop. Ad organizzare l’evento il Comune di Finale Ligure, i Garosci de Pia, la Condotta Slow Food Albenga, Finale e Alassio, la Condotta Slow Food del Savonese e lo studio Bodoni.

La gara di pesto artigianale ha visto di fronte i laboratori artigianali Pestone di Albenga, Pestofresco di Loano, Pastificio LigurePietrese di Pietra Ligure, Pasta&Pesto di Borgio Verezzi, Da Casetta di Borgio Verezzi, Finalmarina. La giuria tecnica e la giuria popolare hanno votato per due giorni e, alla fine, ha vinto Pasta&Pesto di Borgio Verezzi. Un particolare: la proprietaria e cuoca è piemontese, come dire che il pesto sempre più “Patrimonio dell’Umanità”.

