



L'idea più geniale per valorizzare il Basilico Genovese DOP?

Finalissima contest #pestoaparte: creatività e Basilico Genovese DOP

Ispirazione, interpretazione e consumo creativo del Basilico Genovese DOP: Villa Sauli Podestà a Genova Prà ospiterà il grande evento finale del contest #pestoaparte 2022, trasmesso in streaming.

Genova, venerdì 6 maggio 2022 - Come consumano e interpretano il **Basilico Genovese DOP** i giovani futuri operatori del food?

Mercoledì 11 maggio dalle 10.30 alle 12.30 scopriremo la risposta a questa domanda nell'**Auditorium di Villa Sauli Podestà a Genova Prà**, dove si svolgerà l'evento finale del contest **#pestoaparte 2022**: una raccolta di idee e proposte creative elaborate dagli studenti dell'**IPSSA Nino Bergese** che hanno partecipato al **progetto didattico-divulgativo "TUTTI PAZZI PER IL BASILICO GENOVESE DOP"** del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP (la giornata fa parte del programma del **"Bergese food, environmental sustainability and medical wellness week"**).

Sarà un evento mediatico rivolto **non solo agli studenti**, ma anche ai professionisti della ristorazione, agli operatori del settore e ai giornalisti e verrà **trasmesso anche in streaming** con la possibilità di **"votare da casa"** con la partecipazione tra gli altri del **Vicepresidente di Regione Liguria Alessandro Piana** e del **Presidente del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP Mario Anfossi**.

#pestoaparte 2022 sarà moderato dalla giornalista **Giulia Cassini** coadiuvata dallo chef **Simone Vesuviano** (vincitore dell'edizione di due anni fa) e da **Cristina Bolla**, presidente di Genova Liguria Film Commission.

L'evento, svolto in collaborazione con la **Città Metropolitana di Genova** e l'**Istituto Bergese di Sestri Ponente**, prevede la sfida tra le nove proposte finaliste: sei selezionate dalla **giuria istituzionale del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP**, e le altre tre attraverso una challenge social - delle **tre categorie creative**: *"Tutti pazzi per la cucina"*, *"Tutti pazzi per le emozioni"* e *"Tutti pazzi per la cultura"*.

Al termine del contest avrà luogo un **brindisi** con i **vini DOP liguri insieme all'Enoteca Regionale della Liguria** e una piccola degustazione di prodotti a base di **Basilico Genovese DO**, insieme a un **prezioso cadeau a base di prodotti di eccellenze liguri**.

Programma evento

10.30 **intro e saluti istituzionali**

10.45 **novità e traguardi della comunicazione del Basilico Genovese DOP**

10.55 **start gara Tutti pazzi per la cucina in collegamento dalle cucine**

11.00 **gara Tutti pazzi per la cultura**

11.20 **work in progress ricette in collegamento con le cucine**

11.25 **gara Tutti pazzi per le emozioni**

11.45 **gara e degustazione tutti pazzi per la cucina**

12.15 **premiazione**

12.30 **piccolo tasting finale**

Ufficio stampa - #pestoaparte - Fabrizio Ferrarini - 3492214643 - press@basilicogenovese.it