

Il Consorzio Genovese Storico, con i suoi bouquet di Basilico Genovese Dop fresco e raccolto a mano, arriva ad ALMA, la più autorevole e importante Scuola di Cucina Italiana a livello internazionale.

Il profumo e la qualità del Basilico Genovese Dop del Progetto Genovese Storico per la prima volta saranno presenti nella famosa scuola ALMA fondata nel 2002, che vide come suo primo Rettore il Maestro della Cucina Italiana Gualtiero Marchesi, per affiancare in qualità di partner la manifestazione EMERGENTE, con la selezione Nord delle due competizioni Emergente Chef ed Emergente Pizza.

L'evento, che si terrà sabato 9 e domenica 10 ottobre nella meravigliosa Reggia di Colorno (PR), è organizzato da Witaly la casa editrice specializzata nelle guide di alberghi, ristoranti, prodotti agroalimentari di eccellenza, con format sia tradizionali che web, nata dall'esperienza ultraventennale di Luigi Cremona e Lorenza Vitali.

In campo saranno ai fornelli i migliori giovani talenti under 30 della ristorazione del nord d'Italia, suddivisi nelle categorie Chef e Pizza, 26 professionisti che si sfideranno su diverse preparazioni con due ricette a tema e con una pizza a tema libero e una focaccia realizzata con l'impasto fatto il giorno prima a mano.

A giudicarne l'operato una giuria di grande valenza tecnica, composta da giornalisti e figure di spicco del mondo dell'enogastronomia e con la presenza degli Chef docenti nella scuola. Particolarmente nutrita la partecipazione dei giovani talenti liguri con ben tre presenze di livello: Matia Pecis del Ristorante Cracco Portofino, Simone Bottaro di Cantine Cattaneo Sestri Levante e Gianmarco Bisceglia di Lord Byron presso l'Excelsior Palace Hotel Rapallo.

A fine evento verranno proclamati i tre nuovi finalisti che andranno ad aggiungersi a quelli designati nei giorni scorsi all'evento Vinofòrum di Roma, con i quali si sfideranno per il titolo di miglior Emergente, sempre nella capitale ad inizio 2022.

Un'occasione imperdibile quindi per il Basilico Genovese Dop nella sua versione qualitativamente più pregiata, quella raccolta a mano nelle serre situate sulle alture di Genova Prà e Voltri, per raccontare le caratteristiche uniche del prodotto e dimostrarne la versatilità e l'indiscutibile qualità dell'utilizzo in alta ristorazione e nella pizzeria Gourmet.

www.genovesestorico.it