



Camogli: il re del pesto incontra il re della cucina pop

09 Set 2018



Il re della cucina pop Davide Oldani incontra il Re del Pesto Roberto Ciccarelli e pace è fatta! In occasione del Festival della comunicazione 2018 di Camogli in programma in questo weekend con interventi di ospiti illustri provenienti da tutto il mondo, richiamando l'attenzione di migliaia di persone, segno che la cultura di qualità è una grande attrattiva anche turistica. Tra gli ospiti più attesi Davide Oldani chef e titolare dell'omonimo ristorante D'O e considerato tra i massimi riferimenti della cucina pop contemporanea. Oldani aveva suscitato una insurrezione popolare quando tempo fa aveva sostenuto che il pesto genovese dovesse contenere anche una noce di burro...Eresia! Avevano tuonato sui social e media.

Venerdì scorso il Re del pesto Roberto Ciccarelli fondatore dell'associazione culturale "Siamo Gente di Mare Molto Diversa da un Mare di Gente" ha potuto confrontarsi con Oldani di fronte agli oltre 300 convenuti per chiarire la faccenda. Lo chef attento osservatore delle tradizioni, del rispetto del territorio, è della stagionalità, ha spiegato che la ricetta del pesto genovese con aggiunta di burro era riportata su un libro di cucina ligure che possedeva sua mamma ed era consigliato per ottenere una maggiore cremosità.

Roberto Ciccarelli ha suscitato grande ilarità dopo aver consigliato di non leggere libri di cucina ligure scritti dai liguri per i turisti proprio per fuorviarli...e ha chiarito che la cremosità della salsa ligure è data essenzialmente dall'utilizzo di pinoli di qualità, dalla sequenza degli ingredienti e soprattutto utilizzando il mortaio di marmo con la giusta tecnica scatenando un applauso a scena aperta da parte di tutta la platea. Oldani è stato invitato da Roberto per un pesto al mortaio secondo tradizione e pace è fatta.