



## **Campionato di pandolce genovese tipo basso – 2° edizione Genova, domenica 17 novembre 2024 presso Mercato Orientale e premiazione dei vincitori presso Palazzo della Borsa**

### **Campionato di Pandolce Genovese Tipo Basso – 2° Edizione**

*Genova, domenica 17 novembre 2024*

#### **Mercato Orientale**

*Premiazione presso Palazzo della Borsa*

CONFCOMMERCIO Genova e CNA Genova, in collaborazione con Regione Liguria, Comune di Genova e Camera di Commercio di Genova, ripropongono la seconda edizione del **Campionato di Pandolce Genovese Tipo Basso**. A seguito del grande successo della prima edizione, che ha visto una partecipazione entusiasta e ha attirato l'attenzione mediatica, l'evento si conferma come un'occasione imperdibile per promuovere e far conoscere uno dei dolci simboli delle festività liguri, il pandolce genovese tipo basso.

L'obiettivo del campionato è la diffusione di questa preziosa tradizione gastronomica, che racchiude storia, tecnica e sapori autentici, valorizzandola anche oltre i confini regionali. Grazie alla sua lunga conservazione, il pandolce basso si presta ad essere gustato tutto l'anno.

Dopo il successo del 2023, quest'anno il numero dei partecipanti è stato ampliato a **200 concorrenti**; dopo una semifinale che si svolgerà il 20 ottobre presso l'istituto Marco Polo, i 50 finalisti si sfideranno nella giornata di domenica 17 novembre.

La **gara finale** si svolgerà presso il laboratorio di panificazione di ISCOT Liguria, Ente di formazione Confcommercio, all'interno del Mercato Orientale; i partecipanti, divisi in batterie da dieci, prepareranno il proprio pandolce. Ogni batteria avrà un vincitore che accederà alla finalissima.

I dieci migliori pandolci saranno giudicati da una giuria speciale, composta da **pasticceri esperti, esponenti del settore e rappresentanti delle Istituzioni**, che assegnerà il premio al miglior pandolce. La premiazione si terrà nello splendido scenario del **Palazzo della Borsa**.

Ma altra novità di questa edizione saranno le **due competizioni** nella gara:

**La prima** vedrà sfidarsi tutti i giovani pasticceri delle scuole Marco Polo, Marsano e Bergese ai quali è stata lanciata una sfida interna per verificare quale sarà il migliore nella sfida del pandolce basso.

**La seconda** è riservata agli alunni delle scuole elementari che dovranno portare un componimento in genovese proprio sul pandolce genovese basso.

Dice il Presidente della Camera di Commercio di Genova **Luigi Attanasio**: *“Accogliamo con entusiasmo la seconda edizione del Campionato Pandolce Genovese Basso: questa tipologia di evento coinvolge non soltanto le tradizioni gastronomiche antiche di derivazione familiare ma unisce una Città intera nella promozione del suo territorio. Infatti, la nostra consuetudine tipicamente mediterranea di unire idee, contaminazioni lontane e nuove abitudini attorno al mondo della gastronomia, che sono state di fatto costruite dalla storia della Grande Genova, crea a sua volta storie, ricordi e tradizioni che si consolidano in manifestazioni come il Campionato. Siamo, quindi, orgogliosi di supportare eventi che intendono creare, appunto, nuove abitudini in ambito di promozione del territorio ma che conservano, allo stesso tempo, la tipicità della storia genovese.*

*“Per valorizzare e salvaguardare una produzione tipica del nostro territorio, come quella del pandolce genovese basso, Regione Liguria ha sostenuto fin dalla prima edizione, che ha avuto un grande successo di partecipazione, Confcommercio e Cna Genova nell'organizzazione del campionato. E, anche quest'anno, ha confermato il proprio supporto economico inserendolo nel programma delle iniziative promozionali 2024 – dichiara l'assessore regionale allo Sviluppo economico **Alessio Piana** – Un percorso, condiviso anche con la Camera di Commercio e il Comune di Genova, con cui intendiamo far conoscere al di fuori dei confini nazionali una delle prelibatezze dolciarie della nostra tradizione”.*

Dice **Paola Bordilli**, Assessore al Commercio e Artigianato del Comune di Genova: *“Potere presentare la seconda edizione di una iniziativa è per un amministratore pubblico molto bello perché è segno della bontà della manifestazione e del suo successo che si rinnova con orgoglio, come Comune sosteniamo questo evento che celebra una delle più preziose tradizioni gastronomiche della nostra città, ma soprattutto promuove il talento e il saper fare dei nostri artigiani e delle nuove generazioni di pasticceri. Il pandolce non è solo uno dei simboli del Natale ligure: è un dolce che racconta storie, legami e passione per l'arte culinaria ogni giorno dell'anno. La partecipazione di 200 concorrenti è un segnale forte dell'interesse che questa manifestazione suscita, non solo tra i maestri pasticceri, ma anche tra i giovani, dimostrando come la tradizione possa unirci e rinnovarsi. La collaborazione tra Comune, Regione, Confcommercio e CNA è un esempio virtuoso di sinergia di un "sistema città" che valorizza il nostro patrimonio culturale e contribuisce a promuovere Genova come capitale del gusto. Invito tutti a partecipare e a sostenere questa manifestazione – conclude l'assessore – che, non solo esalta le nostre eccellenze gastronomiche ma promuove il pandolce genovese basso oltre i confini locali, facendone un vero ambasciatore della nostra genovesità”.*

Prosegue **Maurizio Caviglia**, Segretario Generale Camera di Commercio: *“Il Campionato Pandolce Genovese Basso è una bella iniziativa che vede una concertazione di realtà, tra associazioni e istituzioni, che intende rafforzare il messaggio alla base di manifestazioni come questa: la promozione di tradizioni fondanti della cultura del territorio, il saper fare dei maestri pasticceri e la storia che ha creato la nostra Città. Un esempio perfetto di prodotto simbolo di un territorio intero, che punta alla diffusione della cultura del consumo ben oltre le tradizionali vacanze natalizie. Il pandolce è un prodotto da gustare tutto l'anno, come da usanza locale che in realtà ne destagionalizza sia la produzione che il consumo. Camera di Commercio è sempre al fianco di*

*iniziative d'eccellenza come il Campionato, proprio per supportare e incrementare la consapevolezza del mondo che ruota attorno alle tradizioni del territorio, dalla produzione al commercio”.*

**Alessandro Cavo**, Presidente di Confcommercio Genova e FIPE-CONFCOMMERCIO Liguria, ha dichiarato: *“Il grande successo della prima edizione del campionato ha confermato quanto il pandolce genovese tipo basso sia radicato nella tradizione e nei consumi delle famiglie. Con questa seconda edizione puntiamo non solo a consolidare il legame tra il dolce e la nostra cultura, ma anche a farlo conoscere a livello internazionale come un simbolo di Genova, insieme ad altre eccellenze gastronomiche locali. È un dolce che, per le sue caratteristiche di conservazione, può diventare un autentico 'prodotto souvenir' da portare con sé e gustare nel mondo.”*

Sottolinea **Paola Noli**, Presidente di Cna Genova: *“Questa manifestazione è nata soltanto l'anno scorso per valorizzare e fare conoscere oltre i confini regionali uno dei dolci iconici del nostro territorio. Lo scopo dell'evento è appunto la diffusione di una tradizione gastronomica tipica e preziosa, per storia, tecnica e produzione, mediante il coinvolgimento di amatori e dilettanti pasticceri. L'edizione 2024, nonostante sia solo la seconda, vede una crescita considerevole sia nel numero di partecipanti sia nell'organizzazione della “sfida” e degli eventi collaterali.”*

Dice **Filippo Tagliafico**, Presidente Associazione Pasticcerie FEPAG FIPE-CONFCOMMERCIO: *“Allo scopo di identificare e rendere ulteriormente conosciuto a livello internazionale questo tipico dolce del nostro territorio che, tra l'altro, ha un'altra grande qualità a livello di conservazione e potrebbe essere annoverato, assieme al pesto e ad altre tipicità liguri, tra quei “prodotti souvenir” che i turisti possono portarsi a casa. Ci avviciniamo alle Festività di fine anno e siamo certi che genovesi e turisti, grazie questa manifestazione, apprezzeranno il nostro più tipico dolce natalizio”.*

*“Siamo contenti di essere giunti a questa seconda edizione del campionato del pandolce basso genovese dopo il grande successo della prima edizione – commenta il Pasticcere **Paolo Enea** di Cna Genova – Si tratta di una importante occasione per valorizzare una ricetta tipica del territorio, coinvolgendo i cittadini e sottolineando il valore di attività artigiane come quella dei pasticceri, che lavorano con grande professionalità. Questa giornata di festa contribuisce a valorizzare la nostra città attraverso un suo prodotto enogastronomico tipico.”*

L'iscrizione potrà essere effettuata presso le sedi di CONFCOMMERCIO (Via Cesarea 8) e CNA (Via San Vincenzo 2), oltre che nelle seguenti pasticcerie:

- [Pasticceria ENEA – Via Monterotondo 56-58R – GE Sestri Ponente](#)
- [Pasticceria FERRANTE – Via Martiri della Libertà 53r – GE Campomorone](#)
- [Pasticceria FRANCO – Via Rossini 17 – GE Rivarolo](#)
- [Pasticceria LIDA – Via Merano 15 – GE Sestri Ponente](#)
- [Pasticceria MANTERO – Via Cantore 148/R, GE-Sampierdarena](#)
- [Pasticceria POLDO – Via Anfossi 260/R, GE-Pontedecimo](#)
- [Pasticceria SANSEBASTIANO IN CARIGNANO – Via Alessi 9/R, Genova](#)
- [Pasticceria TAGLIAFICO – Via Galata 31/R, Genova](#)
- [Pasticceria VATTUONE – Piazza Torriglia 6 – Chiavari](#)
- [Pasticceria VILLA/PROFUMO – Via del Portello 2/R, Genova](#)

La competizione, domenica 17 novembre, prenderà il via alle ore 8:00 e sarà aperta al pubblico che potrà assistere a ogni fase della gara e partecipare alle degustazioni organizzate dalle pasticcerie locali.

Un'occasione unica per scoprire, assaggiare e celebrare una delle specialità più amate della tradizione ligure!

Per contatti

Alessandro Cavo Confcommercio 3409269683

Filippo Tagliafico Confcommercio 3478481233

Relazioni Esterne CCIAA 3494287232

CNA Genova

Tel. 3337442364

[Ufficiostampa@cna.ge.it](mailto:Ufficiostampa@cna.ge.it)

Paola Noli CNA GENOVA 3472792186

Paolo Enea CNA GENOVA 3403895742