

## Il pesto genovese tradizionale del Commercialista Gastronomico

di **Commercialista Gastronomico**, Luca Bianchi

Pubblicato il 9 giugno 2018

Per questo sabato di inizio giugno il Commercialista Gastronomico vi propone la ricetta del pesto tradizionale ligure da preparare con mortaio e pestello

Liguria terra di mare e di vacanze estive. “Scarsa lingua di terra che orla il mare” la definiva Camillo Sbarbaro. La Liguria è il normale sbocco al mare del Nord-Ovest italiano e negli anni del boom economico faceva parte (o almeno ne faceva parte Genova) del Triangolo Industriale. Nonostante il suo inteso rapporto col mare e col turismo marittimo, la cucina tradizionale ligure è una cucina più di terra che vocata al pesce, anche se troverete ristoranti di pesce ovunque.

La cucina ligure è una cucina semplice estremamente mediterranea legata all’uso delle erbe e dell’olio d’oliva; forse, dopo la cucina greca, è uno dei massimi esempi della cucina mediterranea in cui i sapori vengono ottenuti con ingredienti semplici, in particolare le erbe di campo.

Il condimento più noto della cucina ligure è il pesto genovese che è proprio una salsa a base di aglio, pinoli, basilico, olio e formaggio. Oggi è facile trovare il pesto al supermercato, tuttavia è evidente che la distribuzione di massa ha creato un pesto che assomiglia a quello tradizionale ma se ne discosta in innumerevoli varianti. Ad esempio: per venire incontro al gusto dei consumatori spesso si trova il pesto senza aglio; per ottimizzare il costo degli ingredienti si utilizzano anacardi al posto dei pinoli e l’olio di semi al posto dell’olio di oliva. Tutte variazioni che un buon ligure soffre.

Sicuramente il più grande problema del pesto è lo strumento per prepararlo: andrebbe fatto con mortaio di marmo e pestello di legno e con un buon lavoro di braccia e olio di gomito. Oggi è impossibile proporre questo tipo di lavorazione in casa, sia per i tempi che per le quantità prodotte e molto spesso si usano i “frullatori” per amalgamare gli ingredienti: si risparmia tempo e la quantità di condimento prodotto è più consona alla fatica.

Il Commercialista gastronomico vi propone ovviamente la soluzione con mortaio e pestello e ingredienti regionali.

### Il pesto genovese tradizionale

4 mazzi (60-70 g. in foglie) di Basilico Genovese DOP

30 g. Pinoli

45-60 g. Parmigiano Reggiano Stravecchio grattugiato

20-40 g. Fiore Sardo grattugiato (Pecorino Sardo) – si può variare con un pecorino corso dato che la Corsica era l’antica colonia genovese.

1-2 Spicchi d’Aglio possibilmente di Vessalico (Imperia)

3 g. Sale Marino Grosso

60-80 cc. Olio Extra Vergine di Oliva “Riviera Ligure” DOP, dolce e fruttato, per esaltare il profumo del Basilico e del condimento

Prima bisogna lavare in acqua fredda le foglie di basilico e metterle ad asciugare su di un canovaccio senza stropicciarle. Bisognerebbe usare basilico ligure perché il basilico foresto potrebbe avere un sapore non ottimale.

Nel mortaio si iniziano a pestare gli spicchi di aglio insieme ai pinoli. Per semplificare il lavoro si può tagliare a pezzi l’aglio. Una volta ridotti in crema, si aggiungono alcuni grani di sale e le foglie di basilico non pressate a riempire la cavità. Si pesta il basilico con un dolce movimento rotatorio del pestello sulle pareti. Normalmente si pesta in senso orario. E’ la fase più laboriosa dell’operazione.

Quando il Basilico rilascerà un liquido verde brillante, aggiungere i formaggi grattugiati Parmigiano Reggiano e Fiore Sardo. Versare a filo l’olio d’oliva quando il pesto avrà raggiunto il colore e la consistenza desiderati.

La lavorazione deve terminare nel minor tempo possibile per evitare problemi di ossidazione, per cui non si può abbandonare il mortaio durante la lavorazione.

In realtà, con un procedimento manuale non verrà mai prodotto un pesto uguale all’altro: ogni famiglia ed ogni persona ha i suoi trucchi e le sue fisime e le possibili variazioni sono infinite. Segnaliamo soprattutto che, per chi non ha mai usato il mortaio, può essere utile aggiungere un po’ di olio fin dall’inizio per aiutare lo scorrimento del pestello.

Il pesto si usa tradizionalmente per condire le trenette, può essere utilizzato anche per le lasagne e come decorazione anche in altri piatti.

8 giugno 2018

Luca Bianchi

**Copyright © 2020 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l**

