

colophon

frontespizio



Il pesto. Storia di un successo mondiale

Il pesto come lo conosciamo oggi si affermò nel XIX secolo. La ricetta tradizionale include basilico fresco, aglio, pinoli, olio d'oliva, parmigiano reggiano stravecchio, pecorino fiore sardo e sale. Il termine pesto deriva dal verbo “pestare” e si riferisce con buona evidenza al metodo tradizionale di preparazione, in cui gli ingredienti vengono appunto pestati in un mortaio di marmo con un pestello di legno, che consente una corretta spremitura a freddo degli ingredienti preservando l'integrità e l'aroma degli oli essenziali del basilico.

Nato nella bella Liguria, le sue radici possono essere tracciate indietro però fino all'epoca romana. Le prime versioni di questa salsa possono infatti essere collegate a una crema chiamata “moretum”, che era fatta schiacciando aglio, formaggio, erbe, sale e olio d'oliva. Un accenno al “moretum” è contenuto nelle *Bucoliche* di Virgilio, che parla di un contadino di

nome Similo che mangia una focaccia condita con il “moretum”: pare fosse preparato con il coriandolo anziché con il basilico.

Il primo ad aver citato il pesto alla genovese nelle sue ricette fu Giovanni Battista Ratto nel testo “La cuciniera genovese” del 1863. Oltre al basilico, Ratto indicava, tra le erbe da utilizzare, anche prezzemolo o maggiorana. Nella sua versione appare anche una dose di burro, poi sparito dal pesto come oggi lo conosciamo.

Ma il pesto esisteva ben prima della fine dell'Ottocento. Una leggenda, non suffragata da fonti storiche, dice che il pesto sarebbe stato “inventato”, in tempi antichi, da un monaco del convento di San Basilio a Pra', che creò questa salsa pestando, nello stesso mortaio di marmo utilizzato per le preparazioni erboristiche, varie erbe spontanee insieme ad aglio, olio e formaggio.

Nel corso dei secoli, questa ricetta si è evoluta, influenzata dalla ricca storia culinaria e dalle risorse disponibili in Liguria. L'introduzione del basilico, che è diventato l'ingrediente principe del pesto, è stata fondamentale in questa evoluzione: il basilico era ampiamente coltivato nella regione, soprattutto durante la primavera e l'estate. Durante il Medioevo e il Rinascimento il pesto cominciò a somigliare alla versione che conosciamo oggi. Tuttavia, le varianti regionali erano comuni, alcune includevano ingredienti come noci o altri tipi di erbe.

Con l'espansione dei viaggi internazionali e il commercio globale, nel XX secolo, il pesto ha guadagnato popolarità anche fuori d'Italia. Oggi è ampiamente riconosciuto come una delle salse italiane più famose e amate, utilizzata in un'ampia varietà di piatti, dalla pasta alle zuppe, e persino come condimento in alcuni panini e insalate. In questo libro troverete molte ricette di piatti internazionali con i quali il pesto si sposa egregiamente.

In Liguria la tradizione del pesto viene preservata con grande cura, e ci sono stati sforzi per proteggerne l'autenticità e la qualità degli ingredienti: di qui la creazione del Consorzio per il Pesto Genovese. A Genova si tiene regolarmente un campionato mondiale di pesto al mortaio, dove i partecipanti utilizzano metodi tradizionali per creare la loro versione della salsa. Insomma, il pesto è un esempio brillante di come una ricetta semplice, basata su ingredienti freschi e locali, possa diventare un'icona della cucina mondiale, mantenendo le sue radici e la sua identità nel corso dei secoli.

Il pesto è prodotto in tutta la Liguria, con molte famiglie e produttori locali che seguono ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione. Oltre alla produzione domestica, molte aziende locali producono pesto secondo metodi artigianali, mantenendo alti standard di qualità e rispettando la ricetta originale.

La denominazione “basilico genovese DOP” è un riconoscimento importante che, dal 2005, tutela la qualità e l’origine del basilico coltivato in determinate aree della Liguria, garantendo che le tecniche di coltivazione e le caratteristiche del prodotto rispettino standard rigorosi. Vediamo ora quali sono le aree del territorio ligure vocate alla coltivazione del basilico.

Pra’ è un quartiere di Genova, forse il più famoso per la coltivazione del basilico in Liguria. Questa zona è riconosciuta per la sua varietà di basilico denominata “basilico genovese DOP” (Denominazione di Origine Protetta), noto per le foglie piccole, l’intenso profumo e il sapore delicato. Il basilico di Pra’ è considerato da molti il migliore per la preparazione del pesto.

Albenga è un’altra area significativa per la coltivazione del basilico. Qui, il basilico si distingue per le foglie grandi e per un aroma particolarmente intenso. La zona di Albenga è nota per le sue tecniche

di coltivazione all'avanguardia e per la produzione di basilico di alta qualità.

Le province di Savona e Imperia, lungo la Riviera Ligure di Ponente, sono anch'esse importanti per la produzione del basilico. Queste zone beneficiano di un clima mite e temperato, ideale per la coltivazione.

Anche la provincia di La Spezia, situata nella parte orientale della Liguria, contribuisce alla produzione del basilico. Qui la coltura beneficia delle condizioni climatiche favorevoli caratteristiche della Riviera Ligure di Levante.

La ricetta del pesto



Ricetta classica al mortaio

per circa 200-250 g di pesto (dose per 4 persone)

Ingredienti:

- Basilico fresco 70 g
- Pinoli 30 g
- 2 spicchi d'aglio (meglio se aglio di Vessalico)
- Formaggio parmigiano stravecchio grattugiato 50 g
- Formaggio pecorino fiore sardo grattugiato 30 g
- Olio d'oliva ligure extra vergine 70 g
- Sale grosso 3 g

Preparazione:

1. Staccare le foglioline dai rametti di basilico e metterle in un colino. Sciacquare brevemente sotto l'acqua fredda corrente. Trasferirle su di un canovaccio e asciugarle tamponando e sfregando molto delicatamente. Dovranno risultare ben asciutte.

2. Prendere un mortaio di marmo e inserire all'interno gli spicchi di aglio privati dell'anima e divisi a metà. Lavorare l'aglio con un pestello di legno fino a ottenere una crema. Aggiungere i pinoli e continuare a pestare.
3. Quando saranno ridotti in pasta, unire le foglie di basilico e il sale grosso. Iniziare con dei movimenti di percussione per poi proseguire con movimenti rotatori. Raccogliere con un cucchiaino o una spatola gli ingredienti dai bordi interni del mortaio, così da ottenere un pesto uniforme.
4. Quando la consistenza risulterà cremosa e omogenea, aggiungere il pecorino e il parmigiano reggiano e continuare a pestare.
5. Quando tutti gli ingredienti saranno ridotti in crema, versare l'olio a filo e roteare il pestello ancora per pochi istanti. Il pesto è pronto.

Ricetta classica al frullatore

per circa 250 g di pesto (dose per 4 persone)

Ingredienti:

- Come per la ricetta al mortaio

Preparazione:

1. In un frullatore, combinare il basilico, i pinoli, l'aglio, il sale, il parmigiano e il pecorino.
2. Frullare gli ingredienti a bassa velocità, aggiungendo gradualmente l'olio d'oliva.
3. Continuare a frullare fino a ottenere una consistenza cremosa. Il pesto è pronto.

Le ricette con il pesto
dall'antipasto al dolce



Bruschette al pesto e peperoni arrostiti

Ingredienti:

- Fette di pane rustico
- Pesto q.b.
- 2 peperoni rossi, arrostiti e tagliati a strisce
- Olio extravergine d'oliva
- Aglio

Preparazione:

1. Tostare le fette di pane.
2. Strofinare l'aglio sul pane tostato.
3. Spalmare un generoso strato di pesto su ogni fetta.
4. Aggiungere i peperoni arrostiti.
5. Guarnire con un filo d'olio d'oliva e servire.