

IL PESTO

Il **pesto** è un tipico condimento originario della Liguria. Il suo ingrediente base è il basilico (in dialetto genovese *baxeicou*).

Per fare il vero Pesto alla genovese occorrono un mortaio di marmo e un pestello in legno, tanta diligenza e pazienza.



Ricetta originale del pesto genovese

La prima ricetta scritta del pesto che ci è giunta risale alla metà dell'800 e da allora, salvo sbrigative profanazioni nella tecnica d'esecuzione, non è cambiata. Per prima cosa bisogna lavare in acqua fredda quattro mazzi di basilico, naturalmente genovese, e poi metterli ad asciugare su un canovaccio, nel frattempo nel mortaio si deve pestare uno spicchio d'aglio ogni trenta foglie di basilico, la ritualità sta anche nelle dosi.

L'aglio deve essere dolce, non deve prevalere pur facendosi sentire nel sottofondo... insomma non può mancare! E non deve mancare neppure il sale grosso, aggiungetene qualche grano. A questo punto, ma non tutte insieme (sono merce preziosa non erbetta qualunque!), vanno aggiunte le foglioline e si inizia con un dolce movimento rotatorio e prolungato a pestarle nel mortaio.

Ricordatevi che gli oli essenziali del basilico sono conservati nelle venuzze delle sue foglie e che per ottenere il miglior gusto, bisogna non pestare gravemente ma ruotare leggermente il pestello in modo da stracciare, non tranciare, le profumate foglioline. Il suono del pestello di legno contro i bordi del mortaio accompagnerà il nostro lavoro.

Quando il basilico stilerà un liquido verde brillante sarà il momento di aggiungere i pinoli, una manciata. I pinoli che ammorbidiranno e amalgameranno la salsa.

E' giunto il momento dei formaggi: parmigiano reggiano e pecorino sardo.

Ed infine l'olio extravergine d'oliva, versato a goccia, naturalmente genovese.

Un'ultima raccomandazione:

la lavorazione deve avvenire a temperatura ambiente e deve terminare nel minor tempo possibile per evitare problemi di ossidazione. A questo punto il pesto è pronto e può essere utilizzato per condire le trofie, gli gnocchi, le trenette e per perfezionare il minestrone.

Preparazione del pesto



Basilico



Aggiunta sale grosso



Aggiunta grana



Aggiunta olio



Oggi, nell'era della fretta, per fare il pesto si usa anche il frullatore, ma la migliore soluzione è sempre quella... "all'antica" !!!