

# Pesto genovese: se lo conosci lo apprezzi ancora di più

scritto da Marco Benvenuto | 08/02/2022



**L'oro verde genovese è tra i condimenti più conosciuti al mondo, difeso all'ombra della Lanterna nella sua integrità. Tuttavia una ricetta ufficiale non esiste e ci sono tante curiosità da conoscere e luoghi comuni da sfatare**



Il **pesto genovese** è tra le prime salse conosciute a livello mondiale. Si porta dietro rituali ben precisi che, con il passare del tempo e delle situazioni, sono spesso ignorati o superati.

## 10 curiosità sul pesto genovese, tra storia e rituali

All'ombra della Lanterna tengono molto a difendere l'integrità di una ricetta che, come vedremo, spesso non esiste se non a livello di suggestioni personali. Tuttavia intorno all'**oro verde genovese** ([qui la ricetta](#)) ci sono molte cose da conoscere e anche un po' di luoghi comuni da sfatare. Allora, al pesto genovese, abbiamo rivolto 10 domande all'insegna del "**Se lo conosci lo apprezzi**".

### La sua storia è antica

La **data di nascita del pesto non è recente** ma neppure molto antica. Ad esempio la salsa di noci, altra eccellenza ligure di derivazione orientale, vanta natali che si perdono nella notte dei tempi. Il pesto alla genovese deriva da tutte le antiche salse agliate presenti nella storia dei popoli e della cucina.

Prima di quello con il basilico si realizzavano pestati di vario genere con uno strumento antichissimo come il mortaio; tra questi antenati più o meno celebri da segnalare il pesto di maggiorana.

Il basilico, pianta antichissima un tempo ritenuta diabolica, ha la sua genesi orientale e approda dalle nostre parti grazie agli immancabili Arabi che la fanno transitare in Sicilia. Da qui la pianticella verde sale fino in Liguria e trova il suo habitat naturale.

## A mano o con il frullino?

Questa è la prima domanda cui si è chiamati a rispondere quando si inizia a parlare di **pesto alla genovese**. E se si vuole fare i “fighi” si può tranquillamente rispondere: al **mortaio**. Il perchè è anche abbastanza semplice da spiegare.

Il pesto è una salsa a freddo in cui il basilico, il suo componente principe, teme il calore pena l'ossidazione. Comprensibilmente, l'azione vorticoso delle lame del frullino riscalda il composto al contrario del del pestello che esercita un'azione a bassissima energia cinetica. Proprio per questo motivo taluni consigliano di tenere la coppa del frullatore e le lame nel freezer prima dell'utilizzo. Altri, come ad esempio lo chef Bocchia, aggiungono cubetti di ghiaccio.

La realtà, tuttavia, è molto differente. Realizzare grossi quantitativi di pesto al mortaio implica l'impiego di molto tempo che, innalza il costo di una preparazione già cara di suo. Basti pensare che, al dettaglio, un pesto lavorato al mortaio si trova a 43/45 euro al chilo. Può essere interessante, tuttavia, realizzarne, in casa, piccole quantità da servire a famigliari e ospiti strappando sicuri applausi a scena aperta.

Un tempo poi, quando non esistevano ancora i frullini, il pesto genovese veniva realizzato con la mezzaluna. Un metodo arcaico ma efficace che veniva utilizzato perchè non tutti si potevano permettere un mortaio di marmo, manufatto artigianale molto costoso. Di quei tempi resta il ricordo visivo di alcuni taglieri in legno scavati in modo molto profondo al centro, segno evidente dell'azione meccanica del tagliente attrezzo. E poi ricordate che **nel pesto al mortaio si “pesta” poco e si struscia parecchio**.

## Ci vanno le noci nel pesto genovese?

È una di quelle ipotesi che fanno andare su tutte le furie i più tradizionalisti tra i genovesi. In realtà, non è una diceria senza fondamento e parte dal fatto che in Liguria esiste un'altra salsa tradizionale, e molto più antica del pesto, che è la [salsa di noci](#). Entrambe le salse, prima di diventare un condimento della pasta furono utilizzate, il pesto nella sua versione di agliata, come condimenti di carne e di pesce.

A questo punto far scivolare la noce nel pesto può essere un esercizio più comune e praticato di quanto possano pensare i puristi della materia. Magari gli anacardi come in certi pesti industriali proprio no...Tuttavia non stupitevi più di tanto, potreste sorprendervi sapendo che uno dei propugnatori di questa versione è stato **Maestà Gualtiero Marchesi** che nel suo “Ricettario” prevede l'utilizzo delle noci unitamente alla cagliata ligure.

A voler ben vedere, poi, analizzando un po' tutte le ricette della seconda metà dell'Ottocento, epoca della codifica della celebre salsa, si scopre che non tutte le cuciniere prevedevano l'utilizzo dei pinoli. In quella dei Ratto, ritenuta una Bibbia, li troviamo in quello che viene definito “battuto alla genovese”. In quella, quasi contemporanea di Rossi, il pinolo è andato a “Chi l'ha visto”.

Su questo tema, poi, Gualtiero Marchesi consiglia una leggera tostatura. Il “cuoco dei re” Nino Bergese non li prevede nella ricetta classica, ma ne aggiunge 30 grammi, tagliati alla julienne, nel pesto “Alla moda di Nervi”. Pellegrino Artusi, padre della gastronomia italiana, il pesto nemmeno se lo fila.

## Pesto alla genovese: il burro fa discutere

La polemica sull'utilizzo del burro nel pesto genovese, la scatenò lo chef pop [Davide Oldani](#). In

un'intervista concessa al Corriere della Sera disse papale papale che **una noce di burro nel pesto ne favoriva la cremosità**. "Apriti cielo", dall'altra parte dell'Appennino insorsero le legioni dei "no burro" e ne sortì una polemica dai toni accesi. In realtà aveva ragione Oldani, o per meglio dire, non è che allo chef lombardo mancassero autorevoli puntelli gastronomici cui rifarsi. La leggendaria Ada Boni, nel suo classico "[Il Talismano della Felicità](#)", nelle sue "*Linguine al pesto alla genovese*" fa come Oldani. O è lui a fare come faceva lei...Il mitico Guarnaschelli-Gotti lascia solo l'opzione tra [prescinseua](#) (cagliata genovese) o burro.

## **Il pesto si può cuocere o riscaldare?**

Se è accettabile la considerazione che il basilico teme l'ossidazione imposta dal calore derivante dall'azione meccanica delle lame del frullino, allora la risposta dovrebbe essere: **non si scalda**. E invece no, perchè a seminare zizzania interviene una ricetta che non è codificata in nessun testo storico ma esiste e si riproduce rigogliosa.

Stiamo parlando di quelle che qualcuno ha definito: *lasagne alla Portofino*, lasagne al forno dove al ragù è sostituito il pesto. Diciamo che è un piatto sostanzialmente inventato dai ristoratori ad uso e consumo turistico, un po' come la carbonara romana invenzione degli osti romani per accontentare, nel Dopoguerra, le truppe americane con un piatto che potesse ricordare il loro breakfast.

I difensori della "Portofino" fanno presente, non senza qualche ragione, che la massa grassa della besciamella che avvolge la salsa ne permette la cottura senza danni. Ma a sostegno della possibilità di riscaldare il pesto arriva anche una vecchia tradizione nata nelle [trattorie e osterie genovesi](#).

È notorio che la cucina genovese vanta primati in tema di recupero delle vivande; specie nelle trattorie dell'entroterra, era invalsa l'abitudine che la famiglia del ristoratore consumasse ciò che era avanzato in cucina. In questo modo, le donne passavano le lasagne al pesto rimaste nelle antiche fiammenghille di portata, in padella. Riscaldavano fino a quando il pesto stesso non aveva formato una leggera crosticina. Provare per credere.

## **Basilico di Prà: il migliore?**

Prà è una zona di Ponente del comprensorio genovese. Come tutte le terre liguri e genovesi è una fascia di terreno stretta tra monti e mare; qui il basilico ha trovato la sua miglior casa a livello mondiale. Alcuni anni fa un accurato studio della Normale di Pisa, annunciò a chiare lettere che per una summa di fattori come l'esposizione, la qualità del terreno e dell'aria, in questa zona ci sono le condizioni microclimatiche perfette per far crescere il basilico migliore.

Un tempo il basilico veniva coltivato solo nei mesi a cavallo tra primavera ed estate. Se si voleva conservare lo si metteva sott'olio: pratica però costosa. Da fine Ottocento in poi, le coltivazioni durante i mesi più freddi avvengono all'interno di attrezzate serre. Per cui il basilico, magari un po' meno "*strong*" di quello estivo, lo si trova tutto l'anno. E si realizza il **pesto d'inverno**.

## **Prescinseua e panna: si aggiungono al pesto?**

Le aggiunte al pesto genovese sono all'ordine del giorno scatenando sempre lotte tra le fazioni. Il contendere è tra chi vorrebbe aggiungere la panna al pesto, e tra questi andate a vedere [Nino Bergese](#), e chi invece non si discosta dalla ricetta tradizionale.

In certi casi, pur non sposando le teorie di Valeria Marini che, nel corso di un GF di qualche tempo fa, voleva aggiungere proprio la panna al pesto, qualche concessione è prevista. Parliamo della **prescinseua**, l'antica cagliata ligure che nella versione del pesto preparato a Recco, nel levante

genovese, trova la sua collocazione. Ma c'è un perchè...Il motivo è che questo tipo di pesto, alla recchelina, viene utilizzato per condire pasta alla farina di castagne. In questo modo l'acidità della cagliata incontra la dolcezza della castagna creando una sinfonia di gusto assolutamente da provare.

## Che pasta con il pesto

Un'altra delle 10 curiosità sul pesto genovese riguarda il suo matrimonio con la pasta: qual è l'accoppiata vincente? Intanto no al riso, anche se esiste una ricetta tradizionale, il **riso al Preboggion**, che al termine della lessatura del riso con il bouquet di erbe selvatiche che lo compongono, prevede l'aggiunta di pesto.

Che pasta, allora? Le tradizionali **trenette genovesi**, anche nella versione detta "avvantaggiata", a base di farine integrali. Ma anche la bianca lasagna...Sono i **mandilli de sea**, mandilli di seta per il loro spessore esiguo, impastati senza uovo, con un goccio divino bianco.

Trofie, nella loro caratteristica forma a spirale, e gnocchi sono altri tipi di pasta che si sposano molto bene con il pesto genovese. È abitudine accompagnare le trenette con l'aggiunta di fagiolini e patate lessati.

## Il pesto da campioni

Da una quindina di anni, a Genova, ogni due anni si celebra [Il campionato del mondo di pesto al mortaio](#) organizzato dall'Associazione Palatifici. Dopo dure selezioni realizzate in tutte le parti del mondo, convergono a Genova 100 finalisti con la finale nello scenario del sontuoso Palazzo Ducale. Il vincitore della settimana edizione, campione in carica, è **Emiliano Pescarolo** lombardo trapiantato in Liguria e di professione subacqueo.

## Esiste la ricetta del pesto?

Chiudiamo questo excursus tra le 10 curiosità sul pesto genovese (ce ne sarebbero ancora tante) con una questione che poteva stare anche all'inizio: esiste la ricetta ufficiale del pesto? **No, nella maniera più assoluta.** O per meglio dire non esiste una sola ricetta del pesto perchè a Genova ogni famiglia ne ha una particolare. Un concetto un po' ostico da comprendere per chi genovese non è. Chi mette più pinoli, chi mette un tipo di formaggio invece che due. Chi mette tanto aglio, chi ne mette un po' meno. La ricetta senza aglio per un genovese non esiste...Con tanto aglio viene definito pesto "maleducato" e ormai è riservato solo a ristrette cerchie di cultori. Pensate, fino all'immediato Dopoguerra, era abitudine inserire uno spicchio d'aglio a commensale.

Se proprio volete fare riferimento ad una ricetta con grammature e molto altro, potete fare ricorso a quella ufficiale presente come [Disciplinare](#) che troverete sul sito del Campionato del mondo di pesto al mortaio. Per il resto buon pesto a tutti.