



Pesto alla genovese: ricetta originale, ingredienti e segreti della tipica salsa ligure

Dal mortaio di marmo al Basilico Genovese DOP, storia e consigli per preparare uno dei condimenti italiani più conosciuti nel mondo

Ci sono ricette che appartengono a una città, altre a una regione e altre ancora che finiscono per rappresentare un intero Paese. Nato in Liguria e profondamente legato alla cultura gastronomica di Genova, il **pesto alla genovese** è diventato uno dei simboli della cucina italiana, imitato ovunque ma raramente riprodotto nel pieno rispetto della tradizione.

Come accade per molte preparazioni popolari, anche per questo condimento verde e profumato non esiste una ricetta unica e immutabile. Ogni famiglia conserva le proprie proporzioni e piccoli segreti tramandati nel tempo. Ciò che non cambia è il rispetto per gli ingredienti, rigorosamente italiani e, quando possibile, liguri. Un altro elemento che ne aumenta l'apprezzamento è che rientra tra i [piatti vegetariani della cucina ligure](#).

Nel suo *Almanacco Cucinario della Scena Italiana* del 1937, **Alessandro Varaldo** scriveva: «*Il pesto, signori miei, è come una bandiera genovese: rivaleggia con la croce rossa e con San Giorgio!*». Una frase che testimonia quanto questa salsa fosse già allora considerata parte

integrante dell'identità cittadina.

Le origini del pesto alla genovese

L'origine viene generalmente collegata al *moretum*, una preparazione dell'antica Roma a base di erbe aromatiche, formaggio, aglio e olio. Tuttavia, la prima ricetta assimilabile a quella moderna compare nell'Ottocento.

Nel 1863 **Giovanni Battista Ratto**, nel volume *La Cuciniera Genovese*, descrive una salsa ottenuta pestando basilico, aglio, formaggio, pinoli e burro. Nel tempo la ricetta si è evoluta fino a raggiungere l'equilibrio conosciuto oggi, con l'olio extravergine d'oliva che ha progressivamente sostituito il burro e il basilico diventato protagonista assoluto.

Quali sono gli ingredienti del vero pesto alla genovese?

Più che una semplice salsa, si tratta di un equilibrio delicato di profumi e consistenze. La qualità delle materie prime rappresenta l'elemento fondamentale.

Gli ingredienti tradizionali sono Basilico Genovese DOP; pinoli italiani, preferibilmente di Pisa; Parmigiano Reggiano stagionato; Fiore Sardo DOP; aglio di Vessalico; sale marino grosso e olio extravergine Riviera Ligure DOP.

La presenza di panna, burro, noci, anacardi o altri ingredienti estranei alla tradizione continua a essere motivo di discussione tra i puristi.



Il Basilico Genovese DOP è tra gli ingredienti principali.

Perché i genovesi difendono la ricetta tradizionale

Pochi piatti italiani vengono reinterpretati quanto questa preparazione. Eppure, in Liguria, alcune variazioni vengono considerate vere e proprie forzature.

Il motivo è semplice: ogni ingrediente contribuisce a mantenere l'equilibrio aromatico della salsa. Il **basilico non deve avere sentori di menta**, l'aglio deve essere delicato e l'olio ligure, meno aggressivo rispetto ad altri extravergini, non deve coprire la fragranza delle foglie.

Quando diventò uno dei simboli di Genova

Ben prima della consacrazione internazionale, questa salsa era già considerata uno degli emblemi gastronomici della città. La diffusione della cucina italiana nel mondo ha poi contribuito a trasformarla in una delle preparazioni più riconoscibili del nostro patrimonio culinario.

Negli ultimi decenni, il successo internazionale è stato accompagnato dalla nascita del [Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio](#), manifestazione che richiama concorrenti e appassionati provenienti da numerosi Paesi e che testimonia quanto una ricetta tradizionale possa continuare a rappresentare un territorio.

Mortaio o frullatore?

Per secoli la preparazione è avvenuta nel **mortaio di marmo con pestello di legno**. Un gesto lento e paziente che ancora oggi rappresenta il metodo tradizionale.

La vita moderna ha però cambiato molte abitudini e ormai il frullatore è entrato stabilmente nelle cucine. L'importante è evitare che le lame si surriscaldino, alterando colore e profumi del basilico. Per questo motivo è consigliabile procedere a impulsi brevi e utilizzare ingredienti ben freddi.



Un mortaio moderno.

Ricetta originale del pesto alla genovese



Dosi: 8 persone



Difficoltà: Facile



Cottura: nessuna



Preparazione: 15-20 minuti

Ingredienti

Ingrediente	Quantità
Basilico Genovese DOP	100 g
Pinoli	40 g
Parmigiano Reggiano	100 g
Fiore Sardo	20 g
Olio extravergine Riviera Ligure DOP	100 ml
Aglio di Vessalico	1-2 spicchi
Sale grosso	6 g

Preparazione

Nel mortaio pestate l'aglio insieme al sale grosso. Aggiungete le foglie di basilico, precedentemente lavate e asciugate con delicatezza, e continuate con i pinoli. Incorporate quindi i formaggi grattugiati e versate l'olio extravergine a filo, fino a ottenere una crema omogenea.

Il Consiglio del Campionato Mondiale

Se volete misurarvi con i parametri ufficiali del *Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio*, le dosi della competizione internazionale variano leggermente. La lavorazione richiede movimenti rotatori lenti che consentono alle foglie di liberare i propri aromi senza ossidarsi.

- 60-70 g di Basilico Genovese DOP
- 30 g di pinoli italiani
- 45-60 g di Parmigiano Reggiano Stravecchio
- 20-40 g di Fiore sardo
- 1-2 spicchi di aglio di Vessalico
- 3 g di sale grosso
- 60-80 ml di olio Riviera Ligure DOP

Con quali paste si abbina meglio

Le trofie rappresentano l'abbinamento più celebre, ma non l'unico. In Liguria accompagna anche le **trenette**, spesso servite con patate e fagiolini, i **mandilli de saea**, sottilissime sfoglie chiamate «fazzoletti di seta», e gli **gnocchi di patate**.



Trenette al pesto, con patate e fagiolini.

Gli errori che compromettono il risultato

Anche una preparazione apparentemente semplice richiede alcune attenzioni. Le foglie non devono essere umide o rovinate, perché l'acqua e l'ossidazione ne alterano rapidamente colore e profumo.

Nel caso del frullatore è importante evitare il surriscaldamento delle lame, che rischia di modificare gli aromi. Altro errore frequente è riscaldare il condimento direttamente sul fuoco: per amalgamarlo alla pasta è sufficiente stemperarlo con qualche cucchiaino di acqua di cottura. Anche l'utilizzo di oli troppo intensi o di quantità eccessive di aglio può compromettere l'equilibrio finale.

Perché il pesto annerisce?

Il colore verde brillante dipende soprattutto dalla freschezza delle foglie e dalla delicatezza della lavorazione. Il contatto prolungato con l'aria, il calore sviluppato dalle lame del frullatore o una

conservazione non corretta accelerano l'ossidazione del basilico.

Per questo motivo è consigliabile lavorare gli ingredienti a bassa velocità e conservare il condimento in frigorifero coperto da un sottile strato d'olio.

Quanto dura in frigorifero e si può congelare?

Conservato in un contenitore di vetro ben chiuso e protetto da un velo d'olio extravergine, può mantenersi per alcuni giorni in frigorifero. È possibile anche congelarlo in piccole porzioni, una pratica diffusa nelle famiglie liguri che permette di preservarne profumi e caratteristiche per diversi mesi.



Conservazione in barattolo di vetro ben chiuso.

Il Basilico Genovese DOP e la coltivazione a Prà

In dialetto viene chiamato *baxaicò* e il suo nome botanico, *Ocimum basilicum*, deriva dal greco *basileus*, cioè “re”.

La zona più famosa per la coltivazione è Genova Prà, dove il microclima marino favorisce la crescita di piante dalle foglie piccole e dal profumo delicato, prive delle note mentolate che caratterizzano altre varietà.

Nel 2008 è stato riconosciuto il [Consorzio di tutela del Basilico Genovese DOP](#), al quale aderisce la maggior parte dei produttori della regione. A Prà si trova anche il Parco del Basilico, luogo simbolo di una coltura che identifica la gastronomia ligure nel mondo.

Negli ultimi anni sono nate anche nuove iniziative per valorizzare la produzione locale. Tra queste, il progetto “[Genovese Storico](#)”, promosso dal Consorzio Basilico Genovese DOP, che punta a una filiera corta e alla raccolta manuale del basilico destinato alla ristorazione di qualità.

Piccoli segreti e consigli utili

Si può preparare senza aglio?

Sì, è possibile omettere l'aglio per motivi di digeribilità o preferenze personali, realizzando una variante più leggera. Tuttavia, la ricetta tradizionale ligure prevede rigorosamente l'uso dell'aglio di Vessalico, che conferisce alla salsa una nota aromatica delicata ma fondamentale per bilanciare l'intensità dei formaggi e dell'olio.

Si può riscaldare sul fuoco?

Absolutamente no. Il pesto è una salsa a crudo e il calore diretto ne comprometterebbe il colore verde brillante e il l'aromaticità. Per condire la pasta in modo omogeneo, è sufficiente stemperare la salsa all'interno di una zuppiera aggiungendo semplicemente qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.

Si può congelare il pesto fatto in casa??

Sì, il congelamento è una pratica comune e ottimale per preservare le caratteristiche della salsa per diversi mesi. Il consiglio pratico è quello di congelarlo suddiviso in piccole porzioni (ad esempio utilizzando i contenitori per i cubetti di ghiaccio), così da scongelare solo la quantità necessaria per il singolo pasto.

Come si conserva e quanto dura il pesto in frigorifero?

Il pesto fresco si conserva in frigorifero per alcuni giorni all'interno di un barattolo di vetro ben chiuso, avendo l'accortezza di coprire interamente la superficie della salsa con un sottile velo di olio extravergine d'oliva per limitare il contatto con l'aria.

>> [Scopri alle 10 curiosità sul pesto alla genovese](#)

Data di creazione

18/06/2026

Autore

ginevra-mao