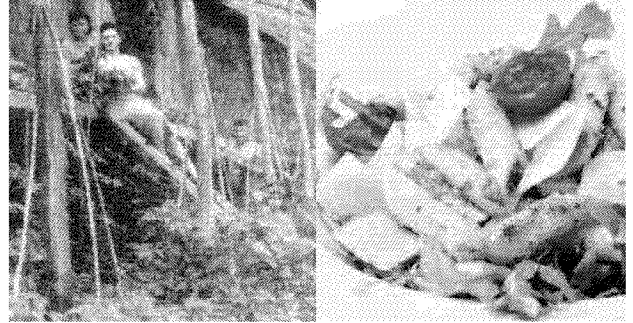


Una ricetta che risale al 1300, l'importante è rispettare l'originale



Basilico dop ma non è pesto senza l'aglio

MARCO BOLASCO

«**C**UCINA di strettissimo magro», così Padre Delle Piane definiva la cucina ligure nel 1880 in una delle prime raccolte di ricette della regione. In effetti da sempre questa è terra di mirabili equilibri culinari che partono dal mondo vegetale, tanto da essere la base di molte delle ricette mediterranee. Ma attenzione ad aggiungere significati alla parola "magro" perché spesso, nelle abitudini contemporanee, gusti e tendenze hanno modificato l'identità e le origini di alcune delle ricette più importanti. Lo dovrebbero sapere coloro che negli ultimi anni hanno comprato, o chiesto al ristorante, del pesto senz'aglio, convinti che la variante valorizzi il profumo del basilico.

Eppure il pesto vero era proprio una salsa d'aglio, punto e basta. «Sulle galere genovesi dal Trecento in poi e fino al Settecento, il modo migliore per combattere lo scorbuto era fare un battuto di aglio e sale che serviva

LE IMMAGINI

In alto, da sinistra, la raccolta del basilico a Pra in una foto dei primi del Novecento, e un piatto di pasta al pesto con rucola e pomodorini. Sopra: Recco, nella Riviera di Levante

come medicina naturale. Lo chiamavano *u pestu*. L'aggiunta del basilico è solo Ottocentesca», racconta Sergio de *La Brinca di Ne*, mitica osteria di cucina ligure di terra e forse molto di più di una semplice trattoria. Per fare il pesto con il mortaio, che in origine era dunque un'agliata, il basilico si aggiunge solo dopo aver pestato l'aglio con il sale grosso. Anche perché le foglie di basilico si ossiderebbero velocemente.

«Vanno messe alla fine insieme al Parmigiano Reggiano, al pecorino Fiore Sardo e ai pinoli. E questa pasta che si ottiene va poi allungata con l'extravergine della Riviera, perché deve essere olio leggero, dolce e non fruttato». Fondamentali dunque sono le materie prime: l'aglio, perché è ciò che dà il sapore di base. Che in funzione della stagione e del tipo di aglio scelto può variare molto (se più vecchio ha note marcate, se giovane, invece, note fruttate). E il basilico, che deve essere quello genovese dop, perché ha caratteristiche adatte al pesto come i suoi profumi che non devono tendere al mentolato.

La sua area di produzione migliore va dalla piana di Albenga fino al Tigullio e viene venduto in piantine. Quello di Pra emerge in finezza: pochi ettari in mezzo alle case in piena Genova. Per mangiarlo potete recarvi fiduciosi al *Il Genovese*, non lontano dalla stazione di Brignole, trattoria dove il pesto viene servito addirittura come aperitivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

