

## *La ricetta del Pesto*

**Realizzata e registrata da Virgilio Pronzati e Luigi Barile e proposta nei Corsi per degustatori di pesto promossi dalla Provincia di Genova**

**Dosi e ingredienti per 1 kg:** 30% di Basilico genovese DOP (di Prà o d'altre località della Liguria); 3% di aglio di Vessalico (comune in provincia d'Imperia); 10-12% di pinoli di Pisa prima scelta; 20-22% di Parmigiano Reggiano Dop di 30 mesi grattugiato; 5% di Pecorino Sardo Dop di 15 mesi grattugiato; 1-1,5% di sale grosso marino; 24-26% di olio extravergine Riviera Ligure Dop (dolce e maturo).

**Preparazione:** togliere le foglie di basilico dalle piantine, lavarle e farle asciugare su carta assorbente o nella centrifuga, facendo attenzione a non schiacciarle. Porre l'aglio già mondato nel mortaio, pestarlo col pestello d'olivo o di frassino fin tanto da ridurlo in poltiglia, unire i pinoli e pestare, amalgamando così i due ingredienti. Unire il basilico e il sale e schiacciare - senza più pestare - a lungo roteando col pestello, mentre con l'altra mano si fa girare il mortaio nel senso opposto, sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i formaggi e, sempre, roteando, incorporare l'olio versato a filo. Se il pesto fosse troppo denso, diluirlo con un cucchiaino d'acqua calda della cottura della pasta.

**Avvertenze:** le foglie, necessariamente asciutte, non devono minimamente essere stropicciate, perché le vescicolette contenenti gli oli essenziali poste sulla pagina superiore della foglia, rompendosi, provocano un'ossidazione del colore e degli aromi, rendendo prima il pesto verde sbiadito-marrone o verde scuro, e poi con note verde-nero, dall'aroma solamente erbaceo. Il pesto fatto nel frullino elettrico, a parte che viene una salsa emulsionata simile ad una crema, scaldandosi per l'alta velocità si ossida in parte anch'esso e fa quintuplicare l'effetto piccante dell'aglio conferito dall'allicina (solfuro di zolfo). Il mortaio era e deve rimanere un attrezzo di cucina, poiché l'aglio pestato nel mortaio non si scalda; inoltre il sale messo assieme alle foglie di basilico, sotto l'azione roteante del pestello, le sminuzza finemente e, essendo il sale igroscopico, ne rallenta l'ossidazione. I pinoli, considerandoli un'aggiunta fatta verso la fine del 1800, possono essere anche facoltativi, benché aggiungono morbidezza per il contenuto d'alcuni acidi grassi, che si trovano anche nell'olio extravergine di oliva. Obbligatorio invece l'aglio, che trova perfetta armonia col basilico genovese. Chi lo toglie (Dio lo punisca) abbia l'onestà di non chiamarlo più pesto, ma semmai *salsa al basilico*. Infine, perché l'olio deve essere maturo e dolce? Semplice: l'olio oltre a far da solvente per le sostanze aromatiche, conferisce il perfetto amalgama, esaltando l'aroma del basilico ed attenuando il piccante dell'aglio.