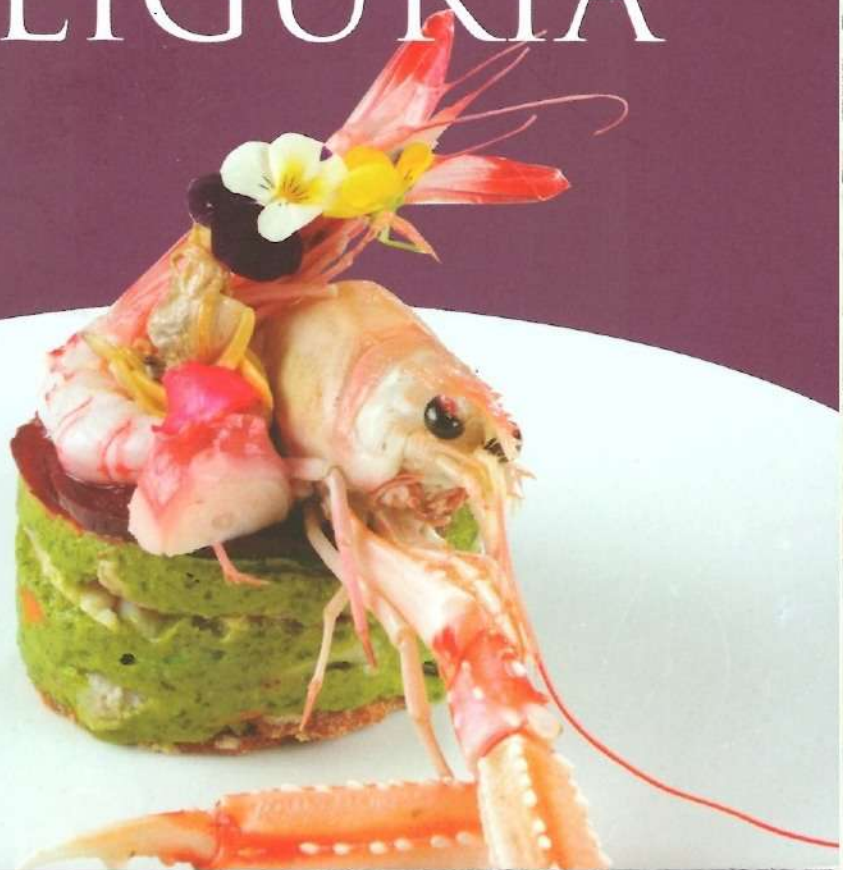


la Repubblica
LE GUIDE
AI SAPORI E AI PIACERI

LE RICETTE DI CASA

LIGURIA



LA STORIA



PESTO LA SALSA PERFETTA

Il basilico nasce come prodotto tipico dell'Asia subtropicale. Dell'India e paesi limitrofi si sposta verso Occidente su sollecitazione degli Arabi

Il *pesto* genovese è sicuramente un mistero gastronomico recente. Le antiche cuciniere del Ratto e del Rossi, pilastri della storia gastronomica genovese, editate nella seconda metà dell'Ottocento, lo indicano come "battuto alla genovese". D'altronde gli avi del *pesto* erano salse agliate buone per condire pesci e carne. Qualcuno lo avvicina al romano "moretum" e, nel Ponente ligure, permane un parente più stretto come il "marò", un *pesto* di fave. Cosa poi abbia causato l'inserimento del basilico, non è dato sapere. Non esiste un momento topico in cui si sia potuto dire: "Ecce *pesto!*". Il basilico, del resto, è un prodotto dell'Asia subtropicale. Dall'India e paesi limitrofi, si sposta verso Occidente su sollecitazione degli Arabi. Una pianta da certi ritenuta medicamentosa, da altri diabolica. L'approdo in Sicilia è fisiologico. Ma qui veniva tenuto ai balconi in grosse fioriere: le "graste". I Genovesi fecero risalire il basilico fino alla zona di Prà, dove cresce oggi la migliore qualità. E non stupisce l'uso del Parmigiano Reggiano visti i frequenti commerci dei Genovesi in quell'area. Pasta e *pesto* connubio vincente: si comincia dal minestrone con *pesto* e pasta corta di semola dura, dai brichetti (la forma è quella dei fiammiferi) allo scuguzzone; c'è poi il riso con il preboggion, bouquet di erbaggi spontanei; le lasagne, impastate senza uova (bianca lasagna), e varianti sottilissime come i mandilli de saea (fazzoletti di seta). Transitando per formati come le picagge (tagliatelle) e gasse (sorta di papillon) si arriva alle trenette (linguine) anche nella loro versione "avantaggiata", impastata con i prodotti secondari delle farine. Infine gli gnocchi (trofie) con o senza patate. Ma anche con la farina di castagne e l'aggiunta della prescinseua, formaggio cagliato genovese. A trofie e trenette si è soliti aggiungere patate lesse e fagiolini. Curiosità, ma anche eterne polemiche: meglio usare il mortaio o affidarsi al frullino? E ancora, aglio sì o aglio no? Fa sorridere pensare che fino al Dopoguerra le dosi prevedessero addirittura uno spicchio a persona.

M.B.

LE RICETTE DI CASA



Genova

→ CAVOUR 21

Piazza Cavour 21

☎ 393 85 11 140

Chiuso lunedì

Ferie Natale, Capodanno,

Pasqua e Pasquetta

🕒 15/25

TRADIZIONE

→ Clima informale da tipica trattoria genovese, il *pesto* è quello vero, figlio dei consigli di Alfonsina Trucco, campionessa mondiale di *pesto* al mortaio. Quella che era una vecchia osteria di fronte al porto antico, è da 5 anni tra i fiori all'occhiello della ristorazione genovese. Il menu sorride alla tradizione locale, a cavallo tra terra e mare. Da provare le lasagnette al *pesto* o le trenette al *pesto* con patate e fagiolini. Dall'esperienza di Cavour 21 hanno preso forma Piero 21 (via Murcarolo 67/r) e Molo 21 (via del Molo 77/r).