

QUESTO È il pesto DEI CAMPIONI

Sono arrivati a Genova da tutto il mondo per sfidarsi con mortaio e pestello. La nostra giornalista era in giuria. Qui ci racconta i retroscena, la versione doc e i trucchi dei professionisti

di BARBARA SGARZI scrivile a dmacasa@mondadori.it

Il basilico più profumato. Un aglio super. L'olio migliore. Non sembra difficile preparare un buon pesto. Ma se Roberto Panizza del ristorante "Il Genovese" ha ideato e organizzato il Pesto Championship vuol dire che, per riuscire bene, questo squisito condimento di segreti ne ha parecchi. Lo chef ci ha rivelato i suoi.

Ingredienti per 4 persone

4 mazzi (60-70 g in foglie) di basilico genovese dop, 30 g di pinoli, 45-60 g di parmigiano reggiano grattugiato, 20-40 g di fiore sardo grattugiato (pecorino sardo), 1-2 spicchi d'aglio di Vessalico (Imperia), 10 g di sale marino grosso, 60-80 cl di olio extra vergine di oliva Riviera Ligure dop.

Sfoggia i mazzetti di basilico e lava rapidamente le foglie in acqua fredda. Mettitele ad asciugare sopra un canovaccio senza stropicciarle: *sono molto delicate e, se le rompi, gli oli essenziali escono dando al pesto un sapore forte*, erbaceo. Inizia schiacciando nel mortaio 1 spicchio di aglio insieme ai pinoli. Quando diventano una pasta, togliili dal mortaio e lavora il basilico da solo per evitare che l'olio uscito dai pinoli formi una patina che rende difficile sminuzzare le foglie. Versa nel mortaio il basilico non pressato e qualche grano di sale. *Quando sminuzzi il basilico, pesta dall'alto al basso. Appena la consistenza è più cremosa, fai movimenti rotatori, tenendo ben fermo il mortaio.* Appena il basilico fa uscire un liquido verde brillante, rimetti la crema di aglio e pinoli, aggiungi i formaggi e continua a pestare raccogliendo la salsa dalle pareti del mortaio, fino a raggiungere la densità voluta. Versa quindi a filo l'olio ed emulsiona il pesto. *Lavora in fretta: è importante terminare la lavorazione al più presto* per evitare che le foglie di basilico si ossidino, cambino colore e diventino amare. Il pesto si conserva per 2 o 3 giorni in frigo, coperto d'olio (altrimenti si ossida) e ben chiuso. Oppure si può congelare in freezer.



E se hai poco tempo... Sperando che i paladini della tradizione non se ne abbiano a male, sappi che puoi fare il pesto con il frullatore.

Tieni presente però che le lame scaldano il basilico e lo riducono in poltiglia. Se possibile, usa quelle di plastica. Ma prima tienile in frigo, con il bicchiere del frullatore, per almeno un'ora.

La versione speedy Per 4 persone, lava circa 80 foglie di basilico, asciugale nella centrifuga e frullale nel mixer insieme a 1 spicchio d'aglio e a qualche grano di sale grosso. Aggiungi 50 g di pinoli e frulla di nuovo. Usa la velocità più bassa possibile e mixa gli ingredienti rapidamente. Incorpora a filo 1 dl di olio, unisci 40 g di pecorino e 60 g di parmigiano grattugiato. Se vuoi conservare il pesto più a lungo, aggiungi il formaggio solo al momento di cucinare.



100 concorrenti di ogni età, 1 vincitrice di 86 anni

«Pronti, al pesto...Vial!» Come da tradizione anche quest'anno è stato Bruno Pizzul a far partire i pestelli per la 5ª edizione del World Pesto Championship a Genova, nella sala del Palazzo Ducale. Immersa in un celestiale profumo di basilico, ero fra i 30 giurati chiamati a valutare 100 concorrenti provenienti dall'Italia e dal mondo. Gli stranieri che hanno vinto le qualificazioni nel loro Paese erano ben 23, tutti a pestare con foga davanti a circa 2.000 spettatori. Tantissimi uomini, tantissimi giovani (Simone Viola, 18 anni, intenerisce quando racconta: «Uso il mortaio, come mi ha insegnato mia nonna»). Il lavoro dei giurati è valutare l'aspetto del pesto – colore, consistenza, finezza della macinatura – ma soprattutto l'equilibrio del gusto. Facile che scappi la mano miscelando gli ingredienti: nella prima fase abbiamo assaggiato pesti troppo salati o con tanto aglio da uccidere un vampiro! Ma scegliere tra i dieci finalisti è stato molto difficile: tutte le salse erano praticamente perfette. Ha trionfato la concorrente più anziana, che ha partecipato a tutte le edizioni: Alfonsina Trucco (nella foto sopra), 86 anni e un concentrato di tecnica e forza nell'usare il pestello. Si è portata da casa un mortaio che di anni ne ha 150 e, si dice, sia stato usato pure per Garibaldi. All'annuncio del suo nome, c'è stata una vera standing ovation. Lei, spiritosa e sorridente, mi ha detto: «Ho 86 anni, faccio il pesto da quando ne avevo 10. Mi sa che ormai ho imparato!» Se volete partecipare, la prossima edizione è nel 2016: iscrivetevi su pestochampionship.it.

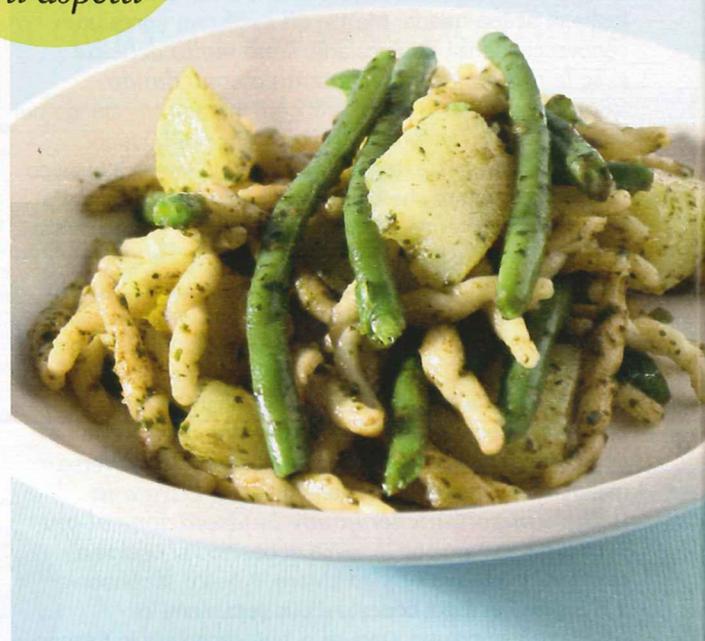
TROFIETTE AVVANTAGGIATE

Ingredienti per 4 persone

500 g di trofie fresche, 100 g di fagiolini, 300 g di patate, 200 g di pesto, olio extravergine d'oliva, sale grosso, parmigiano reggiano grattugiato.

Sbuccia le patate, lavale, asciugale e tagliale a tocchetti piccoli. Lava i fagiolini e spuntali. Fai bollire tanta acqua, aggiungi il sale grosso, unisci i fagiolini tagliati a metà e falli cuocere 5 minuti, aggiungi le patate e cuoci per altri 3 minuti, unendo un filo di olio. Versa le trofie, mescola e cuoci per 8 minuti. Scola la pasta e le verdure al dente, tieni da parte un po' di acqua di cottura per diluire il pesto. Rovescia le trofie in una terrina, condiscile col pesto, aggiungi a piacere il parmigiano grattugiato, mescola, unisci un filo di olio e servi.

Il piatto tradizionale. Più tre ricette dove pinoli e basilico non te li aspetti



Olycom(2)/Mondadori Portfolio(2)



MINISTRONE DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone

2 zucchine, 2 patate, 2 carote, 2 pomodori, 200 g di fagioli borlotti freschi già sgranati, 1 cipolla, 1 porro, 200 g di borragine, qualche foglia di cavolo nero, 1 crosta di parmigiano reggiano, 4 cucchiaini di pesto, 30 g di grana grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Porta a ebollizione circa 2 litri di acqua salata in una pentola capiente. Metti nell'acqua i fagioli e tutte le verdure pulite, lavate e tagliate a tocchetti. Quindi aggiungi un filo di olio, una crosta di parmigiano con la buccia pulita e ben raschiata e cuoci a fuoco dolce per 2 ore. Unisci il grana, pepa e regola di sale se necessario. Fai raffreddare un po' il minestrone, se ti piace, frullane una parte con il minipimer e, prima di servirlo, aggiungi qualche cucchiaino di pesto. Portalo in tavola con la coppetta del pesto, così a piacere ognuno potrà aggiungerne.

LASAGNETTE DI PORTOFINO

Ingredienti per 4 persone

240 g di lasagnette fresche, 3 pomodori, 150 g di pesto morbido, olio extravergine d'oliva, sale grosso, parmigiano grattugiato.

Pela i pomodori, leva i semi e tagliali a metà. Scalda 3 cucchiaini di olio extravergine e soffriggi per 10 minuti i pomodori. Porta a ebollizione una pentola di acqua, sala e aggiungi le lasagnette. Lessale al dente, scolale (conserva una tazza di acqua) e condiscile con il pesto, l'acqua, se serve, i pomodorini, il parmigiano tagliato a listarelle e un filo di olio versato a crudo.



CROSTATA DI POMODORI ALLA ROBIOLA

Ingredienti per 4 persone

200 g di farina, 1 mazzetto di basilico, 100 g di burro, 100 g di pomodori ciliegia, 2 perini, 4 pomodori sardi, 300 g di merinda, 1 spicchio d'aglio, 300 g di robiola, 50 g di pecorino romano grattugiato, 50 g di pinoli, 1 limone non trattato, olio extravergine d'oliva, sale.

Spezzetta le foglie di basilico. Frulla nel mixer la farina con il sale, il burro freddo a dadini e il basilico fino ad avere un composto a briciole. Versa 1/2 dl d'acqua fredda, frulla ancora per ottenere la palla di pasta, avvolgila nella pellicola e falla riposare in frigo 30 minuti. Lava i pomodori, asciugali, tagliali, condiscili con 3 cucchiaini d'olio, la scorza di limone grattugiata, l'aglio e lasciali marinare 20 minuti. Stendi la pasta in una sfoglia, foderà uno stampo da crostata e cuoci il guscio coperto in forno a 180° per 15 minuti e altri 10 senza copertura. Lavora la robiola con sale, 2/3 dei pinoli tostati e tritati, il pecorino e la marinata filtrata dei pomodori. Spalma la crema sul fondo con 1 cucchiaino di pesto e sopra i pomodori e i pinoli rimasti.