

# ling

HERE, THERE & EVERYWHERE  
SEPTIEMBRE 2011



# EN DEFENSA DEL PESTO

## IN DEFENCE OF PESTO

escribe Luis Palacio (editor de *agendadecocina.es*)

comienzos de 2011 la región italiana de Liguria, cuya capital es Génova, dio un paso adelante y solicitó a la Unión Europea la denominación de origen para su salsa más famosa: *il pesto genovese*.

La iniciativa era solo una más de las adoptadas por los ligures en defensa de una salsa que consideran uno de los pilares de su cultura culinaria. Antes habían sido su albahaca y su aceite de oliva -ingredientes básicos de la receta- los que habían recibido la denominación protectora, y ello gracias a la labor persistente desde 2003 del Consorzio del Pesto Genovese y de organizaciones particulares, como Palatifini (Paladar fino), entre cuyos objetivos se encuentra la organización -ni más, ni menos- del Campeonato del mundo de la elaboración de pesto a la genovesa con mortero.

Y el caso es que la originalidad es solo relativa. Como recuerda Harold McGee en *La cocina y los alimentos*, aunque en Liguria echó raíces la albahaca que, machacada junto a otros ingredientes, dio lugar al pesto, lo mismo sucedió en la vecina (y francesa) Provenza, donde, también machacada, dio lugar al pistou; eso sí, con algún ingrediente distinto. Y son tan conscientes los propios ligures de la paternidad compartida de las salsas de albahaca que el pasado mes de marzo, y dentro de los actos conmemorativos del 150 aniversario de la Unidad italiana, organizaron un banquete con el título *La mesa de Garibaldi y Mazzini* (dos de los artífices de la Unitá) y en el que el primer plato era, precisamente, Soupe au Pistou, es decir, la variante del sur de Francia de la italiana sopa minestrone acompañada... con pesto (uno de los platos preferidos, parece ser, del insigne Garibaldi).

En realidad, ambas regiones eran herederas de las salsas elaboradas en todo el Mediterráneo a partir del aceite de oliva y cuyo origen puede buscarse en el *moretum*, del que ya hablaba el poeta Virgilio unos años antes de Cristo: una salsa que contenía hierbas, aceite y queso machacados. Desde entonces y hasta ahora han surgido desde el pesto genovés o el pesto siciliano (con tomate y almendras) hasta el alioli catalán o la mahonesa balear.

En cualquier caso, y centrándonos en la salsa genovesa, su originalidad deriva de tres elementos: la mezcla de ingredientes (albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso parmesano y queso pecorino y sal); la elaboración, a temperatura ambiente, sin cocción y, preferiblemente, en mortero, y su color verde esmeralda, el cual por sí solo alegra cualquier plato de pasta y, especialmente, los genoveses trenette y trofie al pesto.

Por cierto, los ligures, en general, y los genoveses, en particular, no debían andar muy desencaminados al buscar protección para su pesto. Ya en los años setenta del siglo pasado esta salsa comenzó a conocerse fuera de Italia e incluso a producirse más o menos industrialmente en Estados Unidos apadrinada por... Frank Sinatra.

Early in 2011, the Italian region of Liguria, whose capital is Genoa, took a big step and applied to the European Union for Protected Geographical Status for its most famous sauce: *il pesto Genovese*.

The initiative was only one of those adopted by Ligurians in defence of a sauce they consider to be a cornerstone of their culinary culture. The local basil and olive oil -basic ingredients of the recipe- had already been awarded protected status. This had happened thanks to the persistent efforts, since 2003, of the Genoese Pesto Consortium and private organisations such as Palatifini ("Delicate Palates"), which also organises the Pesto-making World Championships.

The fact is that originality is relative. As Harold McGee reminds us in *On Food and Cooking*, basil is the key. It has strong culinary roots in Liguria, since the crushed herb is the basis of pesto. Yet things aren't so very different in neighbouring (French) Provence, where the same preparation goes into pistou, although only some of the other ingredients are shared. However, Ligurians are well aware of the shared ancestry of these basil sauces, and last March, as part of the 150th anniversary of Italian unity, they organised a banquet under the title *Garibaldi and Mazzini's table* (two of the heroes of unification). The first course was Soupe au Pistou, the southern French version of minestrone soup accompanied with...pesto (one of Garibaldi's favourite dishes, it seems).

The fact is simply that both regions have varieties of the olive oil-based sauces made the length and breadth of the Mediterranean, which have their common ancestor in the Roman dish *moretum*, mentioned by Virgil even before the birth of Christ. This is a sauce containing oil and ground herbs and cheese. Since that time, we have seen the rise of Genoese pesto, Sicilian pesto (with tomato and almonds) and even Catalan *allioli* and the famous Balearic mayonnaise.

Returning to pesto, the condiment's originality comes from three elements: the mixture of ingredients (basil, garlic, olive oil, pine nuts, Parmesan and Pecorino cheese and salt); the preparation method: at room temperature, with no cooking and, preferably, in a mortar; and its emerald green colour, which is enough to bring any dish of pasta to life. The preferred pasta served by the Genoese with pesto is trenette and trofie.

The Ligurians, in general and the Genoese, in particular, were on the right track in seeking protection for their pesto. In the nineteen-seventies, this sauce was becoming known outside Italy and was even being produced industrially in the United States. Its public face was ... Frank Sinatra.

