

UN MAXI ORDINE DI GIOVANNI RANA DAGLI USA NON BASTA A "CONSOLARE" I PRODUTTORI

# Stangata gasolio, basilico a peso d'oro

E sul pesto anche la minaccia delle piantine coltivate in mezzo mondo e spacciate per liguri

EDOARDO MEOLI

IL BASILICO che aumenta di prezzo per colpa del caro accise, i vasetti di pesto agli anacardi (o peggio), la concorrenza spietata di mazzetti che arrivano da mezzo mondo (Vietnam, Israele, Maghreb) e quella interna della pianura Padana. Ma a salvare il pesto e il suo onore come bandiera gastronomica ligure arrivano anche alcune buone notizie: il successo clamoroso e planetario del campionato mondiale del Pesto, che si è ufficialmente aperto ieri con le iscrizioni, l'avvio di numerosi e riusciti tentativi per scaldare le serre con riscaldamento a legno per risparmiare e inquinare meno, la richiesta di acquisto di centinaia di tonnellate di basilico da parte di un'azienda di trasformazione di Chicago negli States.

Ieri di pesto e di basilico si è parlato nel corso della presentazione del campionato mondiale. La prima notizia riguarda i consumatori. Anche il pesto subirà i rincari legati all'aumento dei carburanti. Negli ultimi giorni i mazzetti di pesto sono già passati da un euro e mezzo a due euro: «Ma il prezzo potrebbe crescere ancora quando arriverà il vero freddo e la produzione di basilico sarà tutta fatta in serra» dice Gianni Bottino, della Coldiretti. Dunque, chi vuole condire un piatto di trofie o di trenette senza dover spendere troppo si deve affrettare. Anche se per superare l'effetto stangata da accisa c'è anche qualcuno che ha trovato le adeguate contromisure; puntando su un ritorno al passato per quanto riguarda il riscaldamento: «Alcuni produttori stanno già sperimentando il riscaldamento a legno, o meglio a biomassa. È un modo intelligente per risparmiare e smaltire grandi quantità di legname - dice ancora Bottino - Da tempo abbiamo proposto al Comune di Genova e ad Amiu di consentire ai serricoltori di avere il legname che si accatasta nella discarica di Scarpino».

In attesa di sapere se un giorno la "rumenta" servirà a diminuire il prezzo del basilico, per i consumatori la se-



Basilico coltivato in serre con il fotovoltaico contro il caro carburanti

PREVISTO A MARZO

## ISCRIZIONI BOOM PER IL CAMPIONATO

... DA IERI sono aperte le pre-iscrizioni al IV Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio che si terrà il 17 marzo 2012 a Palazzo Ducale. Partecipano di diritto i vincitori delle eliminatorie che si sono tenute e si terranno in tutto il mondo. Inoltre possono partecipare, in ordine di iscrizione, tutti coloro che si pre-iscrivono compilando il form o telefonando all'Associazione Culturale dei Palatini fino al numero massimo di 100 concorrenti.

conda insidia è quella che arriva dal mercato. Dove si trovano prodotti che si chiamano pesto ma non sono certamente preparati secondo la ricetta tradizionale. L'ultimo caso è nel cuore di Genova, al mercato equo e solidale di piazza Matteotti, dove si vendono vasetti di pesto fatto con basilico ligure dop e anacardi del terzo mondo. A produrli è lo stesso presidente del Consorzio di Tutela del Pesto, l'albenganese Mario Anfossi, che tenta di dare una spiegazione: «Non dobbiamo dimenticare che la dop vale per il basilico e non per il pesto. Con gli anacardi si può fare un buon prodotto. Il nostro obiettivo è trasformare la Liguria in una distesa verde di basilico ed esportarlo in tutto il mondo». Parole più da imprenditore che non da gourmet. Anche perché lo stesso Anfossi si lascia scappare: «A casa mia, comunque, il pesto lo faccio con i pinoli».

Il dubbio che il pesto agli anacardi resti una nota stonata nella città del campionato mondiale resta. Anche se è pur vero che per i produttori si tratta di guadagnare fette di mercato e non tanto di rispettare le antiche ricette. E del resto non si può essere che contenti quando sempre lo stesso Anfossi racconta che «dal nuovo stabilimento di Giovanni Rana, appena inaugurato a Chicago, è stato chiesto l'invio entro gennaio di 300 tonnellate di basilico dop della Liguria». E non si tratta dell'unica buona notizia che arriva dall'estero. Il pesto si conferma, infatti, non solo una bandiera gastronomica ma uno dei migliori atout in fatto di marketing turistico, come conferma Roberto Panizza, presidente di Palatini, che organizza il campionato mondiale: «Abbiamo fatto le eliminatorie in mezzo mondo, dall'Olanda agli States, passando per Sudamerica e Giappone. Ovunque abbiamo avuto un'attenzione mediatica incredibile e ben 25 concorrenti della finalissima saranno stranieri».

meoli@ilsecoloxix.it  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## MARIO ANFOSSI, PRESIDENTE DEL COMITATO PER LA TUTELA IL GARANTE DELLA TRADIZIONE USA ANACARDI AL POSTO DEI PINOLI

### IL CASO

IL PESTO fatto con gli anacardi e l'olio extravergine di Spagna o Palestina. E poi il basilico che arriva "fresco" da Vietnam, Cina o semplicemente dalla provincia di Parma. Il problema è noto e in passato ci sono state fior di battaglie per riuscire a raggiungere l'unico obiettivo che avrebbe potuto salvaguardare il pesto della tradizione: ottenere la dop o l'igp dall'Unione Europea. Come è andata a finire è noto: si è ottenuta la certificazione per il basilico dop (la tipologia genovese) ma la salsa più celebre della Liguria e anche del mondo (seconda per produzione made in Italy alla "pummarola")

non ha alcuna certificazione. «Così stanno le cose e bisogna prenderne atto - conferma Mario Anfossi, presidente del comitato per la tutela del basilico, che con grande sincerità ha spiegato di produrre lui stesso il pesto con gli anacardi - questo non significa che non si possa avere una ricetta tradizionale e che la si debba rispettare in taluni contesti, come ad esempio il campionato del mondo». Insomma la ricetta c'è e nessuno la discute: basilico genovese, formaggio (parmigiano e pecorino sardo, in misura più o meno uguale), olio extravergine, aglio (il massimo se è di Vessalico) sale, pinoli (il meglio se arrivano da Pisa). Ma se si passa dalla poesia della ricetta tradizionale al mercato, le cose cambiano: «Noi dobbiamo produrre bene il basilico dop e venderlo

in Italia e all'estero - aggiunge Anfossi - se poi qualcuno usa gli anacardi o il pistacchio, come fanno in Sicilia, è una questione di gusti e di tradizioni». Resta il quesito se sia giusto o meno chiamare pesto alla genovese la salsa fatta con gli ingredienti esotici: «Il consumatore va sempre informato. Ma il pesto fatto con gli anacardi e venduto nel circuito del mercato equo e solidale è buono. E comunque sulla confezione è scritto chiaramente che ci sono gli anacardi e l'olio extravergine della Palestina». Semmai, dice Anfossi, la questione è un'altra: «Sul mercato arrivano ogni giorno piante di basilico che la Liguria l'hanno vista solo in cartolina. E non sempre chi va a fare la spesa ne è consapevole».

E.M.