

# Amica

RCS



9 771120 432606

*A tu per tu*

MARGHERITA BUY  
GEORGE CLOONEY  
ARIELLE DOMBASLE  
FABIO NOVEMBRE  
LÉA SEYDOUX  
DITA VON TEESE

*Robin Wright*

**È ora di  
cambiare**

**MODA**

SOGNO  
MEDITERRANEO  
SPIRITO  
ECCENTRICO  
ALCHIMIE  
MINIMAL

# Il pesto comme il faut

**Sta per arrivare il basilico più profumato. Preparate mortaio e pestello perché senza di loro il condimento ligure perde tutta la sua magia**

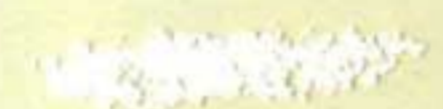
TESTO GABRIELE ZANATTA FOTO MARK LUND STYLING SIMON ANDREWS



Si avvicina la stagione del basilico (quello vero, non quello insapore dell'inverno) e finalmente possiamo abbandonarci alle gioie del pesto. Ne troverete di fantastici il 17 marzo al Palazzo Ducale di Genova, sede della quarta edizione del Campionato Mondiale di Pesto Genovese al

Mortaio ([www.pestochampionship.it](http://www.pestochampionship.it)). Un centinaio di concorrenti, selezionati da prove in tutto il mondo, si sfiderà con esecuzioni che seguono la tradizione più autentica. Perché il pesto vero si dovrebbe fare con il mortaio e non con (comodi) frullatori o mixer, altrimenti il basilico si scalda e si ossida, e non è la

stessa cosa. Ogni borgo ligure ha la sua ricetta: chi esalta di più i pinoli, chi l'aglio. Il pesto in queste pagine è quello raccomandato dagli organizzatori del Campionato. Lo suggeriamo con le trenette insieme a fagiolini e patate, ma vanno bene anche le classiche linguine, le trofie, gli gnocchi, le lasagne... ●



**Ingredienti per 4 persone**  
**PER IL PESTO (circa 200 grammi)**  
80 grammi di basilico in foglie  
30 grammi di pinoli  
40 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato  
20 grammi di pecorino  
1 spicchio d'aglio  
3 grammi di sale grosso  
6 centilitri d'olio extravergine d'oliva

**PER LA PASTA**  
320 grammi di trenette  
70 grammi di fagiolini  
100 grammi di patate

### Preparazione

- 1 Lavare in acqua fredda le foglie di basilico e asciugarle su un canovaccio senza stropicciarle.
- 2 In un mortaio di marmo, schiacciare con un pestello di legno l'aglio assieme ai pinoli.
- 3 Una volta ridotti in crema, unire alcuni grani di sale e le foglie di basilico non pressate fino a riempire la cavità.
- 4 Battere il basilico con un dolce movimento rotatorio del pestello sulle pareti. Ripetere l'operazione.
- 5 Quando il basilico inizia a rilasciare un liquido verde brillante, aggiungere Parmigiano Reggiano e pecorino.
- 6 Versare a filo l'olio extravergine d'oliva.
- 7 Tagliare a pezzi piccoli le patate e i fagiolini. Cuocerli assieme alle trenette in acqua bollente salata. A cottura ultimata, scolare e unire il pesto.

### Consigli

- 1 Per un pesto doc, ci vogliono: basilico di Pra', aglio di Vessalico, Parmigiano Reggiano Stravecchio, sale marino grosso di Trapani, olio extravergine della Riviera di Ponente.
- 2 Un attimo prima di scolare la pasta, aggiungere nel pesto un mestolo d'acqua di cottura (molti aggiungono il burro, che però altera troppo il gusto).
- 3 La preparazione del pesto deve avvenire nel tempo più rapido possibile, per evitare l'ossidazione.
- 4 In abbinamento, un vino bianco non troppo strutturato: Pigato o Vermentino del Golfo del Tigullio.
- 5 Da leggere: *Pesto e Pesti. Le migliori ricette della tradizione* di Alessia Bernardini, Guidemoizzi editore.

## I posti migliori



### **Il Genovese**

Via Galata 35r  
Genova  
Gli gnocchi al pesto di Roberto e Sergio Panizza sono insuperabili.



### **La Brinca**

Via Campo di Ne 58  
Ne (Ge)  
[www.labrinca.it](http://www.labrinca.it)  
Il pesto secondo l'antica tradizione contadina della Val Graveglia, nell'entroterra di Lavagna.



### **San Fruttuoso di Camogli**

Viale Corsica 3  
Milano  
Un angolo di Liguria a Milano. Con un pesto, secondo i genovesi della diaspora, fatto a regola d'arte.



### **Christian e Manuel**

Corso Magenta 71  
Vercelli  
[www.hotel-cinzia.com](http://www.hotel-cinzia.com)  
I fratelli Costardi lo usano per guarnire un fantastico risotto con pomodoro e basilico.



### **Polpo**

41, Beak Street  
Londra  
<http://polpo.co.uk>  
A Soho, un locale sempre più popolare. Anche con la variante veneziana: il pesto è di noci.

