



Hyvässä pestossa maut ovat tasapainossa

Pestonteon MM-kisoissa arvioidaan muun muassa aineiden hienojakoisuutta ja raaka-aineiden suhteita.

Johanna Tikkanen HS

MILLAISTA on aito italialainen pesto? Riippuu, keneltä kysytään. Pestosta on lukemattomia variaatioita sekä Italiassa että sen ulkopuolella.

Useimmat meistä viittaavat pesto-sanalla pohjoisitalialaiseen *pesto genoveseen*. Kastike on nimetty Ligurian maakunnan pääkaupungin Genovan mukaan.

Varhaisin genovalaista pestoa muistuttava resepti löytyy italialaisesta keittokirjasta *La Cuciniera Genovese*stä vuodelta 1863: ”Ota yksi valkosipulinkynsi, basilikaa – tai jos sitä ei ole, meirania tai persiljaa – raastettua hollantilaisesta juustoa ja parmesania, sekoita ne pinjansiementen kanssa ja murskaa morttelissa voinokareen kanssa tahnaksi. Notkista lisäämällä hyvää oliiviöljyä.”

Hollantilainen juusto viittaa goudaan, joka noihin aikoihin muistutti kypsytyltään parmesania. Goudan käyttöä selittää se, että Genovalla oli tiiviit kauppasuhteet Hollantiin.

GENOVAISEN pestonteon MM-kisoissa hollantilaisesta juustosta ei kuitenkaan ole tietoaakaan. Vuosittain Genovassa järjestettävissä kisoissa sata kilpailijaa saa käyttöönsä tismalleen samat raaka-aineet: valkosipulia, basilikaa, pinjansiemeniä, parmesaa-

ni- ja pecorinojuustoa, oliiviöljyä ja merisuolaa.

Pesto tehdään perinteisesti marmorimorttelilla ja puusurvimella. Tehosekoitinta ei sallita, koska sen terien katsotaan vaikuttavan basilikan makuun.

Aikaa on 40 minuuttia. 30-henkinen jury arvioi kilpailijan käsityöskentelyä, kastikkeen väriä, aineiden hienojakoisuutta, peston tekstuuria ja makujen tasapainoa. Kymmenen parasta pääsee toiselle kierrokselle.

Mikä sitten erottaa voittajan varmimmin muista?



”Pesto on demokraattinen kastike. Jos haluat lisätä siihen jotain, voit sen tehdä.”

”Makujen tasapaino. Kaikkien raaka-aineiden tulee maistua, mutta mikään niistä ei saa peittää alleen muiden raaka-aineiden makua”, kertoo MM-kisojen perustajiin kuuluva genovalainen **Sara di Paolo**.

Tähän kompastui myös moni HS:n testin valmispesto. Joissakin oli liikaa suolaa, toisissa valkosipulia.

MM-TASOLLA raaka-aineet valikoidaan tarkoin.

Basilika on genovalaista lajiketta, jossa ei ole voimakasta minttuista makua kuten eräissä muissa basilikoissa.

Valkosipuli tuodaan Vessali-

con kylästä, koska lajikkeessa on pestoon sopiva hienostunut, ei liian voimakas maku.

Öljyksi kelpaa vain paras ligurialainen extra vergine -oliiviöljy, joka ei ole maultaan karvas eikä liian hedelmäinen.

Suola ja pinjansiemenet ovat niin ikään italialaisia.

”Esimerkiksi kiinalaiset pinjansiemenet ovat pestoon liian öljyisiä”, di Paolo sanoo.

Suomen oloissa huomio on syytä kiinnittää kahteen asiaan: oliiviöljyn laatu ja basilikan lehtien kunto vaikuttavat ratkaisevasti lopputulokseen. Nuutunut yrttipuska on syytä unohtaa. Ja jos basilika ei ole nähnyt kasvessaan auringonvaloa, siinä tuskin on makuakaan.

HS:n testissä yksi maistajista ei erottanut itse tehdystä pestosta lainkaan basilikan makua. Kastikkeeseen oli käytetty Järvi-kylän kasvihuonebasilikaa.

Tämä vahvistaa, että paras pesto syntyy kesällä kasvaneesta yrtistä.

ITALIALAISKOISSA pestoa tehdään luovalla asenteella. Jotkut lisäävät joukkoon pähkinöitä, toiset ricotta-juustoa.

”Pesto on demokraattinen kastike. Jos haluat lisätä siihen jotain, voit sen tehdä. Ennen vanhaan ihmiset käyttivät sitä, mitä oli saatavilla”, di Paolo sanoo hyväksyvästi.

Pesto oli tapana antaa kodeissa lasten tehtäväksi, koska siinä ei tarvittu tulta tai teräviä esineitä, di Paolo kertoo.

Myös MM-kisat ovat avoinna kenelle tahansa. Lapsille on oma kisa, ja siinä voittavat kaikki.

► Haluatko olla ensimmäinen suomalainen pestonteon MM-kisaaja? Täytä ilmoittautumislomake pian osoitteessa www.pestochampionship.it. Kisat järjestetään Genovassa 29.3.