



## IL PESTO GENOVESE AL MORTAIO

### LA RICETTA UFFICIALE DEL CAMPIONATO MONDIALE

#### IL PESTO

Il Pesto è la seconda salsa più usata al mondo per condire la pasta dopo il sugo al pomodoro ed è la terza salsa fredda più consumata al mondo dopo ketchup e maionese. Il Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio ne ribadisce l'origine ligure e la qualità degli ingredienti locali e nazionali. Dal Dicembre 2018 è diventata la salsa più comunicata e suggerita in tutto il mondo non solo per condire la pasta ma anche per arricchire piatti della cucina internazionale (Osservatorio Mondiale del Pesto).

Sette sono gli ingredienti proposti dall'Associazione Palatifini per la competizione mondiale: il Basilico Genovese DOP, l'olio extra-vergine di oliva Riviera Ligure DOP, i pinoli di Pisa, l'aglio di Vessalico (una piccola frazione dell'entroterra imperiese dove l'aglio nasce piccolo e dolce), il Parmigiano Reggiano DOP, il fiore sardo e qualche granello di sale grosso proveniente dalle saline italiane.

#### LA RICETTA PROPOSTA PER IL CAMPIONATO MONDIALE

**Ingredienti:** 4 mazzi (60-70 g in foglie) di Basilico Genovese DOP, garanzia della tipicità di profumo e sapore, 30 g di pinoli nazionali, 45-60 g di Parmigiano Reggiano DOP stravecchio grattugiato, 20-40 g di Fiore Sardo grattugiato (pecorino sardo), 1-2 spicchi di Aglio di Vessalico (Imperia), 3 g di sale marino grosso (saline di Trapani), 60-80 cc di olio extra-vergine di oliva Riviera Ligure DOP, dolce e fruttato, esalta il profumo del basilico e del condimento. Attenzione: su questa traccia intervengono i gusti e le sensibilità individuali e le peculiarità stagionali. Non ultima la capacità di manipolazione attraverso pestello e mortaio.

**Preparazione:** il mortaio di marmo e il pestello di legno sono gli attrezzi tradizionalmente usati per preparare il pesto genovese. Lavare in acqua fredda le foglie di basilico e metterle ad asciugare su di un canovaccio senza stropicciarle. Nel mortaio si pesta uno spicchio di aglio insieme ai pinoli. Una volta ridotti in crema, si aggiungono alcuni grani di sale e le foglie di basilico non pressate a riempire la cavità. Si pesta il basilico con un dolce movimento rotatorio del pestello sulle pareti. Ripetere l'operazione. Quando il basilico stilla un liquido verde brillante, aggiungere i formaggi, Parmigiano Reggiano e Fiore Sardo. Versare a filo l'olio extra-vergine di oliva Riviera Ligure DOP, ideale per sposare tutti gli ingredienti senza sopraffarli. La lavorazione deve terminare nel minor tempo possibile per evitare problemi di ossidazione. La sequenza indicata non è l'unica possibile. A Genova e in Liguria ogni persona ha i suoi segreti: non troverete mai due "pesto" uguali!

## IL BASILICO GENOVESE DOP

Il "Basilico Genovese DOP" (*Ocimum Basilicum L.*) ha foglie di dimensioni medio-piccole, ovali e convesse. Il colore è verde brillante. Il profumo intenso non presenta alcuna traccia di mentolo. Nasce solamente sul versante tirrenico della Liguria e i suoi produttori seguono un disciplinare attento. Le confezioni sono "mazzetti" o "bouquet", tutti rigorosamente composti da piante provviste di radici. Il "Consorzio a tutela del Basilico Genovese DOP" ne garantisce l'autenticità e la corretta produzione.

