

Pesto genovese doc, ecco il segreto di Zeffirino Belloni

di **Redazione**

26 Agosto 2011 - 15:51



Genova. Famoso a Genova, famoso all'estero: è il pesto, la salsa verde d'eccellenza della nostra regione.

Ma quali sono i segreti per un pesto doc? Zeffirino Belloni, chef di uno dei migliori ristoranti di Genova e d'Italia non ha dubbi: tutto sta nella qualità degli ingredienti. Un cenno particolare la basilico, che deve essere di Prà, "con le foglioline piccole".

Pochi sanno inoltre che il basilico di Prà gode attualmente della denominazione di origine protetta.

Un gusto talmente unico e particolare che Frank Sinastra, "The Voice", in occasioni speciali quali feste con gli amici o cene importanti, voleva che sulla sua tavola ci fosse solo il pesto di Zeffirino.

"Molto spesso Frank voleva che gli portassimo il nostro pesto in America, a Palm Spring o a Malibu", spiega il grande chef genovese. "La nostra era una amicizia nata a bordo ring, in occasione della finale di pugilato tra Benvenuti - Griffith, al Madison Square Garden di New York".

Quello di Belloni è un lavoro di ricerca continua, fatto anche di sperimentazione e di sfide continue: non a caso ha conquistato il Guinness dei primati per la **pasta al pesto** (3 quintali e mezzo di trenette) e per il **Capponmagro** (40 ingredienti per un totale di 2 quintali).

