

Pesto con le noci: l'“abominio” sugli scaffali di un supermercato a Castelletto

di **Giulia Mietta**

28 Marzo 2017 - 17:24



Genova. Chissà cosa penserebbe Alessandra Fasce, la cuoca 36enne di Fontanegli, vincitrice dell'ultima edizione del campionato mondiale di pesto al mortaio, se si trovasse - al supermercato - di fronte a un prodotto **come quello raffigurato nella fotografia** che ci è stata inviata da un lettore.

Preparato per pesto alla genovese. Ecco, “alla genovese” forse. Ma di certo non genovese. Nella pallida, triste - qualcuno direbbe “scandalosa” - confezione in plastica comparsa sugli scaffali di un **market in corso Armellini, a Castelletto**, qualche pinolo e tante noci.

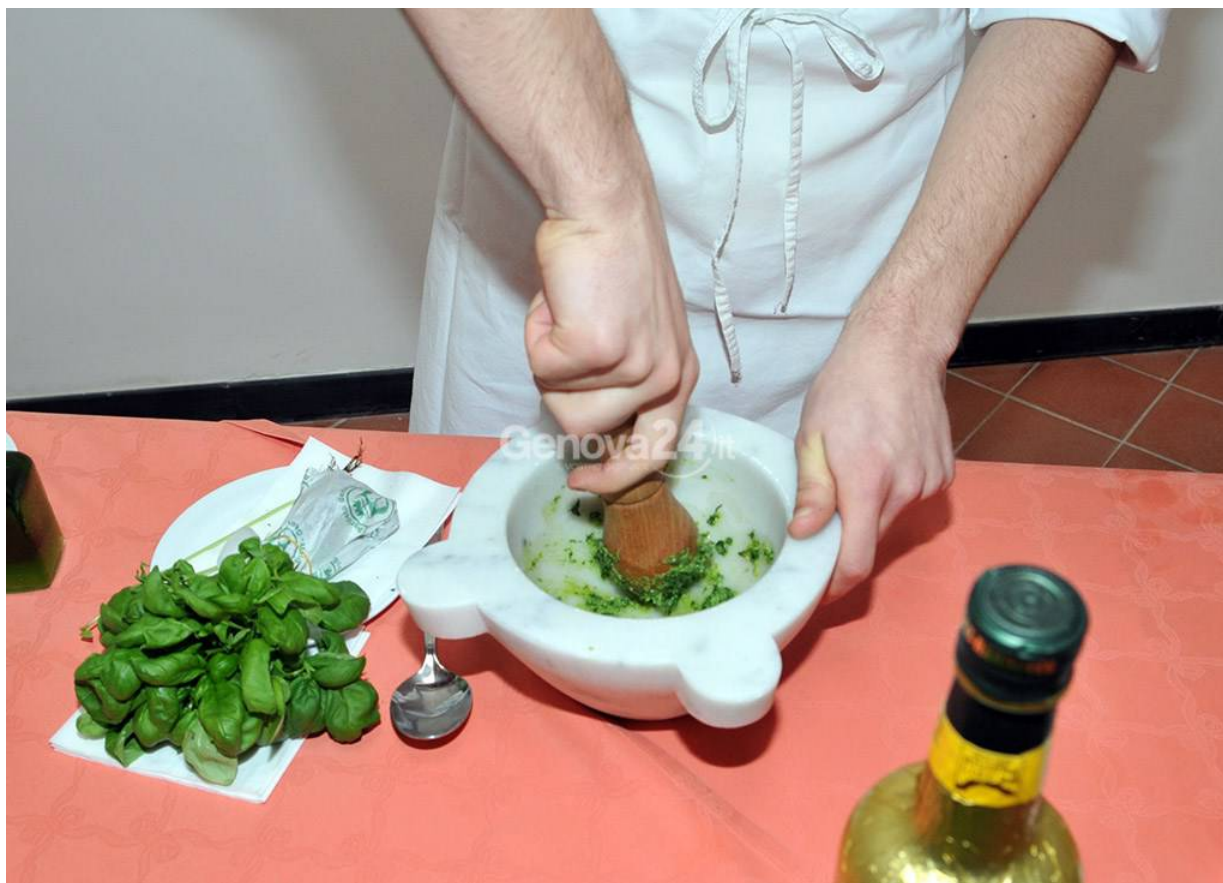
“Mettille le noci nel pesto e poi finisci a letto con i parenti”. La mente corre subito al comico di Pegli Fabrizio Casalino e alla sua parodia di “Non è un paese per vecchi” - un **tormentone sui social network** con milioni di visualizzazioni - in cui un Javier Bardem insolitamente madrelingua genovese chiede dei pinoli per fare il pesto a un bottegaio dell'entroterra ligure. La sua reazione quando il negoziante gli propone di sostituirli con delle noci è ormai diventata proverbiale.

“Quello che stupisce - dice **Roberto Panizza, presidente dell'associazione Palatifini e organizzatore del Pesto world championship** - è che si tenti di vendere un prodotto simile sulla piazza genovese, questa roba è **lo scalino più basso sulla scala evolutiva del pesto** che si possa immaginare”. E, purtroppo, è in buona e cospicua compagnia. “In

giro per l'Italia e per il mondo - continua Panizza - ho visto moltissimi preparati di questo tipo, noci, formaggi che non c'entrano nulla fra gli ingredienti, pesti essiccati da sciogliere e mantecare direttamente sulla pasta, e così via. Ecco perché **vogliamo chiedere all'Unesco che il pesto genovese diventi Patrimonio immateriale dell'Umanità**".

Un percorso iniziato ufficialmente lo scorso anno e che prosegue, pur fra mille difficoltà. Se ne parlerà il **7 aprile al palazzo della Borsa di Genova nell'ambito del convegno "Mortai e pestelli nelle culture dei popoli"**. [Qui tutte le informazioni](#).

A proposito, **la ricetta del pesto - quello vero** - utilizzata anche al campionato mondiale di pesto al mortaio è la seguente:



Ingredienti. 4 mazzi (60-70 g. in foglie) Basilico Genovese D.O.P., garanzia della tipicità di profumo e sapore; 30 g. Pinoli; 45-60 g. Parmigiano Reggiano Stravecchio grattugiato 20-40 g. ; Fiore Sardo grattugiato (Pecorino Sardo); 1-2 Spicchi d'Aglio di Vessalico (Imperia); 3 g. Sale Marino Grosso 60-80 cc.; Olio Extra Vergine di Oliva "Riviera Ligure" D.O.P., dolce e fruttato, esalta il profumo del Basilico e del condimento.

Preparazione. Il Mortaio di marmo e il Pestello di legno sono gli attrezzi tradizionalmente usati per preparare il Pesto Genovese. Bisogna 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.

Con pazienza. 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 d'Oliva Riviera Ligure D.O.P., ideale per sposare tutti gli ingredienti senza

sopraffarli. La lavorazione deve terminare nel minor tempo possibile per evitare problemi di ossidazione.