

Alla Fiera di Roma il pesto genovese votato piatto simbolo del Mediterraneo: ecco perché

di **Redazione**

25 Novembre 2017 - 10:54



Roma. Il pesto? Un simbolo del Made in Italy e della cucina genovese, ma votato alla manifestazione “Mercato Mediterraneo”, alla Fiera di Roma, come il cibo che meglio rappresenta il “mare nostrum”: per la sua storia, la sua composizione e la sua multiculturalità intrinseca. Diego Soracco di Slow Food svela i 5 perché questo piatto è un viaggio virtuale tra Europa, Asia e Africa: “Il pesto più di molti altri cibi nasce dall’unione di ingredienti e tradizioni provenienti da tutto il Mediterraneo ed ha una ricetta che nel tempo è cambiata ed è ricca di tante curiosità”.

C’era una volta il pesto persiano. Oggi il pesto è uno dei prodotti alimentari italiani più apprezzati anche all’estero, ma pestare aglio e erbe è storia antica come l’umanità: il primo pesto della storia infatti ha origine da un’antica salsa persiana composta da aglio e semi oleosi amalgamati ad un formaggio fresco ed acidulo originario della zona del Mar Morto.

Formaggi olandesi in piatto genovese. L’evoluzione del pesto è un ritratto dagli scambi commerciali dei liguri. Pecorino sardo o parmigiano sono stati solo gli ultimi di una lunga

serie di formaggi utilizzati nella sua preparazione: il primo formaggio ad essere utilizzato era molto simile allo yogurt proveniente dal Mar Morto. Ma grazie ai fiorenti commerci con gli olandesi, per qualche tempo la ricetta prevedeva anche l'utilizzo del Gouda. Poi si sono susseguiti molti altri formaggi locali, per lo più freschi e morbidi, fino ad arrivare alla ricetta attuale.

Olio e Basilico? Un'aggiunta recente. Anche l'utilizzo dell'olio all'interno del pesto è stato graduale: ha fatto parte della ricetta solo a partire dall'Ottocento. Prima si usava quello della frutta secca scelta per la preparazione, quindi noci e pinoli. Mentre il basilico è entrato in pianta stabile nella ricetta ancora più tardi, dai primi anni del Novecento. Anche perché la stagionalità della pianta non la rendeva disponibile nei mesi freddi.

Pasta, italiana o cinese? No, araba! E che dire della pasta, accompagnamento per eccellenza del pesto? I primi spaghetti della storia li inventarono gli Arabi in Sicilia. Ed è diventata "grande" grazie al viaggio delle materie prime in arrivo nei porti liguri. Tanto che ad Oneglia, un pastificio si era dotato di propri velieri che 4 volte l'anno partivano per andare a prendere, nel Mar Nero, il prezioso grano Taganrog. E anche un "certo" Giuseppe Garibaldi per 2 anni, tra il 1831 e il 1833, viaggia ripetutamente tra Taganrog e Marsiglia trasportando grano duro destinato alla pasta.

Anche Walt Disney appassionato di pesto. Sarà la sua storia multiculturale ad aver fatto diventare il pesto così amato nel mondo. E anche Walt Disney ha subito il fascino del pesto ligure dedicando al prezioso condimento un personaggio dei suoi fumetti: Paperin Pestello. Le avventure di "Paperin Pestello e la via delle Indie" (che ha scoperto l'America prima di Cristoforo Colombo) sono state pubblicate in sette puntate nel 1992 in occasione delle Celebrazioni Colombiane di Genova, diventando un personaggio cult tra gli amanti del mondo dei paperi.