PESTO ALLA GENOVESE, ECCELLENZA IDENTITARIA DELLA TRADIZIONE CULINARIA CITTADINA



Category: Enogastronomia

Genova, città che si riflette elegante nel mare, incide e segna anche, risalendone dolcemente i fianchi, le montagne. Una città che anche nella gastronomia supera ogni differente livello sociale, architettonico ed urbanistico, accomunata da un prodotto identitario unico e totalmente radicato nel tessuto cittadino: il **pesto**.



Aglio, **sale**, **Basilico Genovese DOP**, **pinoli**, **Parmigiano Reggiano DOP**, **Pecorino Sardo DOP** ed infine **Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure**, ingredienti che potrebbero fare parte della lista della spesa di una massaia, acquistati in un mercato rionale genovese.



Invece, compongono il **pesto**, il condimento principe di **Genova**.

La ricetta, che nel tempo ha subito adattamenti e



modifiche per adeguarsi alle mutate tendenze gastronomiche di gusto dei consumatori, anche in consistenza, prevede nel rispetto della tradizione l'utilizzo di un mortaio per amalgamare i diversi ingredienti.
Che vengono posti al suo interno in successione e sbattuti con un pestello di legno.



Altrettanto tipica è la **focaccia**, nelle sue mille varianti, gustosi anche i **frisceu**, frittelle salate, la **farinata di farina di ceci** e la **panissa**, una **polenta** pure **di farina di ceci**. Tra le eccellenze del ponente ligure e diffuse anche nell'area metropolitana di **Genova**, le **olive taggiasche**, dacui è tratto un gradevole olio extravergine di grande purezza e bassa acidità.
Tra i formaggi dell'entroterra genovese da gustare il , il formaggio di **Santo Stefano d'Aveto** e la **Prescinsêua** o **cagliata genovese**, ingrediente spesso utilizzato nelle ricette ed in molti piatti tradizionali. Mentre, in **Valbrevenna** si producono **tomini di caprino** con erbe aromatiche ed in **Val Graveglia** tipica è la "**formaggetta**".



Tra i vini, i più rappresentativi sono il **Vermentino**, vino bianco di intensa colorazione ed aroma delicatamente morbido, viene prodotto in particolare nella **Riviera di ponente**, nei **Colli di Luni**, nel **Golfo del Tigullio** ed in **Valpolcevera**. Mentre il **Pigato**, di colore giallo paglierino, dal sapore sapido e secco, si produce prevalentemente nella **Riviera di Ponente**, nel **finalese**, nell'**albenganese** e nella **Riviera dei Fiori**.



Con l'obiettivo di tutelare tradizione e qualità del patrimonio agroalimentare, la **Camera di Commercio di Genova**



(www.ge.camcom.gov.it) persegue da anni un articolato programma di diffusione delle denominazioni d'origine e dei marchi collettivi, tanto da definire e registrare il marchio "**I prodotti Genova Gourmet**" (https://prodottigenovagourmet.it)
Un marchio che certifica l'eccellenza dei prodotti tipici utilizzati al naturale e nelle più tipiche ricette genovesi.
In questo ambito e per le medesime finalità, nel 2019 l'Ente camerale genovese ha acquisito in proprietà il marchio del **Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio** (www.pestochampionship.it), manifestazione ideata dall'**Associazione Palatifini**, organizzata ogni due anni, dopo numerose preselezioni a livello internazionale, all'interno dello storico **Palazzo Ducale** di **Genova**.



La 9^edizione, andata in scena all'inizio del mese di giugno 2022, ha visto l'affermazione di **Camilla Pizzorno**, giovane cultrice genovese della passione culinaria del pesto al mortaio, che ha sbaragliato il campo composto da altri 99 agguerriti concorrenti.



Il **Basilico Genovese** è un prodotto tutelato dall'omonimo **Consorzio di tutela**, la cui Denominazione d'Origine Protetta certifica l'origine e la produzione tradizionale e ne fa un prodotto unico ed essenziale nel successo del pesto genovese. (www.basilicogenovese.it)
Il **Basilico**, è un prodotto che trae beneficio dalla collocazione dei terreni coltivati sospesi tra mare e monti. Ed il vivifico contrasto tra questi due elementi così diversi, determina condizioni uniche, climatiche e territoriali che ne favoriscono tipicità e conferiscono l'aroma ed il profumo tipici.





Tra i numerosi e qualificati locali che propongono piatti della più spiccata tradizione cittadina, una sosta merita il **ristorante "Il Genovese"** del titolare e chef, **Roberto Panizza**, tra i più impegnati ispiratori e fautori del prestigioso **Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio**.(www.ilgenovese.com)

Il caratteristico locale, ubicato al civico 35R di **Via Galata** che, nato nel 1912, si è evoluto nel tempo sia per l'accoglienza che per le diverse proposte gastronomiche offerte sempre nel solco della più tipica tradizione culinaria genovese.



Una cucina che propone piatti preparati seguendo le antiche ricette ed utilizzando solo ingredienti di prima qualità, inserendo qualche tocco di creatività e limitate digressioni culinarie, funzionali però all'esaltazione della genuinità dei piatti.

Nel menu, tra i primi, è un trionfo di pesto come con **Trofie di Castagne al Pesto**, **Gnocchi di patate fatti in casa al Pesto** ed un **Minestrone alla genovese con Scucuzzun** (tipo di pasta corta di forma sferica) **e Pesto** oltre ad interessanti **Ravioli di Cabannina** (unica razza ligure di vacca) **al Tuccu Genovese** (sugo di carne di Cabannina).



Tra i secondi, un ottimo **Stoccafisso accomodato alla genovese** con pinoli, acciughe ed olive verdi ed interessanti e delicate **Polpette genovesi di Cabannina con patate**.

All'uscita dal locale, l'ospite ha la sensazione di avere approfondito ancora di più, anche attraverso l'assaggio dei gustosi piatti, la conoscenza più intima di Genova. Un motivo in più che invoglia a ritornare.

Piergiorgio Felletti