

I TEST
DEL SECOLO XIX

La giuria



VIRGILIO PRONZATI
Giornalista specializzato in enogastronomia e docente della stessa materia in diversi istituti professionali di Stato della Liguria. Nato a Genova, è autore di diversi libri



GIANNI BOTTINO
Rappresentante del Consorzio del basilico genovese dop che riunisce alcuni fra i principali coltivatori di basilico della Liguria, da Pra' alla piana di Albenga: il vero basilico da pesto



GIORGIO LAZZARETTI
Direttore del Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva dop Riviera Ligure, che vigila sull'olio nelle sue tre aree (Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante)



MARCO VIRIDIS
Rappresentante del Consorzio del pesto genovese, nato dalla volontà di alcuni ristoratori, artigiani e industriali, ha per scopo la tutela della ricetta tradizionale del pesto



MAURO CANEPA
Rappresentante dell'associazione Palatifini che organizza il campionato mondiale di pesto al mortaio: gli iscritti condividono l'attenzione alla qualità della vita e le buone tradizioni

L'ANALISI DEGLI ESPERTI: NON CLASSIFICABILE IL PRODOTTO A LUNGA CONSERVAZIONE

Il pesto al market? Con patate e aceto

Medio-basso il livello di quello fresco: vince Novella

L'INCHIESTA

GIULIANO GNECCO
ELISABETTA FRONCILLO

LA CONSISTENZA varia da una sorta di panetto di burro a un brodino, il colore dal verdone al giallastro. In compenso fra gli ingredienti si possono incontrare anche l'aceto, la noce moscata e il pepe: orientarsi fra i vasetti di pesto che si trovano in commercio nei supermercati, è una operazione che richiede un alto grado di pazienza per evitare lo scoramento. Perché la salsa genovese per eccellenza - questo non è un mistero - vanta numerosi imitatori. Ma nessuno - neppure alla lontana - ha il talento di un Alighiero Noschese e dei suoi successori.

«Meglio chiamarli salsa al basilico», suggerisce Mauro Canepa dell'associazione Palatifini, che organizza il campionato mondiale di pesto al mortaio. Già, ci si scandalizza - e si fanno i conti della perdita economica - per i falsi prodotti made in Italy commercializzati nel mondo, e poi nessuno si preoccupa del fatto che qualsiasi condimento che contenga anche solo tracce di basilico, insieme agli ingredienti più disparati, possa essere chiamato pesto alla genovese. «Però, già il fatto che le industrie utilizzino il nostro basilico, è indice della volontà di offrire un prodotto di qualità», nota Gianni Bottino, rappresentante del Consorzio del basilico genovese dop.

Comunque, il *Secolo XIX* ha voluto testare la qualità del pesto commercializzato nei canali della grande distribuzione. Per farlo, ha formato una giuria composta dai più qualificati esperti del settore: oltre a Bottino e Canepa, anche Marco Viridis del Consorzio del pesto genovese, Giorgio Lazzaretti del consorzio dell'olio extravergine di oliva ligure dop e Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia e docente della stessa materia in diversi istituti professionali. A loro abbiamo fatto assaggiare - anonimamente - il contenuto di diciotto vasetti: dieci di pesto fresco e otto di quello a lunga conservazione.

Il bilancio finale non è molto incoraggiante per la salsa che ha conquistato per diffusione e consumo il primo posto nel mondo, superando anche quella di pomodoro (ma gli inglesi la mettono in un tubetto come il dentifricio, e i russi ci condiscono il pesce), per un giro d'affari molto ampio.

Intanto, gli otto pesti a lunga conservazione sono stati considerati non classificabili. Perché i giurati - secondo i parametri che vanno dall'aspetto visivo alle percezioni olfattive e gustative, hanno ritenuto che non fossero neppure da considerare pesto.

Dieci anni fa la battaglia vittoriosa del secolo XIX contro la multinazionale

ERA L'ESTATE del 2002, il *Secolo XIX* scese in campo a tutela del vero pesto genovese. Si scoprì infatti che la multinazionale Nestlé aveva ottenuto il brevetto su due semi di basilico (ingrediente essenziale del pesto), registrandoli coi nomi di "Pesto" e "Sanremo": il dubbio - o forse più - fu che i consumatori potessero cadere in confusione. A ridosso del Ferragosto di quell'anno i Nas dei carabinieri denunciarono otto aziende (Nestlé-Buitoni, Barilla, Star, Giesse, Golden Fresh, Pam Food e Crema Lombardi) per frode in commercio, perché avrebbero "immesso sul mercato un prodotto preparato con alcuni ingredienti non previsti nella ricetta del Pesto alla Genovese (ricetta depositata alla Camera di Commercio di Genova)" e per vendita di prodotti industriali con segni mendaci perché, "sulle confezioni compaiono un mortaio di marmo, un pestello di legno o alcune foglie di basilico. Disegni o fotografie che possono trarre in inganno il cliente sull'origine, la provenienza o la qualità del prodotto che è industriale e non artigianale". E la battaglia fu vinta.



Un giurato compila la scheda di valutazione FOTOSERVIZIO PAMBIANCHI

IL CONSORZIO DEI PRODUTTORI «MA L'INDUSTRIA SALVA IL BASILICO DOP»

BISOGNA scendere a compromessi, turarsi il naso. Anche se i puristi inorridiranno: «Non bisogna gettare la croce sul pesto industriale», invita Mario Anfossi, presidente del Consorzio del basilico genovese dop. Già, perché i coltivatori di basilico puntano molto sulla grande industria. Perché il basilico proveniente da altre zone ha un altro aroma, e quello cinese in particolare è pieno di pesticidi. Ma anche perché è dall'industria che, paradossalmente, può venire la salvezza per il vero basilico, quindi del pesto. E pazienza se bisogna piegarsi ai gusti della massa, come quei ristoranti italiani che negli Stati Uniti devono mettere il ketchup al posto del pomodoro nelle lasagne al forno. **Anfossi, non la infastidisce che in commercio ci siano vasetti di pesto che si discostano troppo dalla ricetta tradizionale?**

«No, certo noi siamo genovesi e abbiamo la nostra tradizione. Ma non c'è una ricetta standard universalmente riconosciuta per il pesto. Non vorrei che l'industria venisse penalizzata».

Anche se di pesto ha solo il nome, e magari il basilico?

«Non sarei così netto. Certo il pesto artigianale è diverso, ha un altro sapore. Però con il solo pesto artigianale non si salva il vero basilico, che è una nostra risorsa importante».

Senza industria non ci sarebbe più il basilico genovese?

«Senza industria, che è il nostro principale cliente, non basterebbe solo la produzione artigianale a sostenere il nostro settore».

Fin dove si può arrivare?

«Credo che se l'industria nel pesto vuole mettere le patate o altri ingredienti, non ci sia nulla di male. Magari serve a incontrare il gusto di una platea più ampia. Ciò non toglie che per noi genovesi il pesto è fatto in un certo modo e possiamo mangiarcelo secondo la nostra tradizione».

G. GN.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Una salsa verde (nel migliore dei casi), al massimo. Nulla di più. Bocciati senza appello. In qualcuno c'è «tanto glucosio, è vietato ai diabetici», taglia corto Pronzati. Altri invece hanno un «gusto finale d'erba, sembra fieno», attacca Viridis. Che bolla alcuni di questi prodotti come salsa acetica e salsa al limone.

Bottino ribadisce: «Chi usa basilico dop e olio extravergine d'oliva dop vuole fare bene. Magari deve affinare la ricetta, ma è sulla buona strada. E comunque, non è detto che sia un prodotto cattivo: noi abbiamo un ideotipo di pesto; può anche scortarsi dall'ideotipo ed essere buono ugualmente». Invece, più articolati sono i giudizi per quanto riguarda il pesto fresco, quello che ha una scadenza massima che non supera il mese, o mese e mezzo.

Vince il pesto prodotto dalla ditta Novella di Sori. Due complimenti su tutti: «Sa di basilico», esulta Viridis: «l'aromaticità c'è», sottolinea Pronzati. Sugli altri, c'è invece molto da dire. Per esempio su quello di Carrefour Discount: «È molto liquido, lo definirei dissetante», trancia Pronzati; «ha gusto di acciuga», riflette Canepa; «ha il pinolo cinese», sospetta Viridis. Non si salva neppure il Perla fresco da banco: «Sembra ci siano noci rancide, e probabilmente ha girato molto nel frullino cuocendosi», sostiene Viridis; Pronzati è senza pietà: «Va bene giusto per le scottature estive». Non sono così severe le critiche sul pesto prodotto da Giovanni Rana: «La qualità dei pinoli è bella», nota Viridis; «Come granulometria ci siamo», concede Pronzati. E però sul gusto che bisogna ancora lavorare: «L'aglio è il grande assente, in molte di queste salse», avverte Bottino. Sacrilegio, perché «il pesto nasce come salsa d'aglio - ricorda Bottino - Poi sulle navi per aromatizzarlo aggiungevano basilico preso dal giardinetto di poppa, la parte più riparata della nave dove venivano coltivate piantine aromatiche. Del resto, per me lo faccio con l'aglio, ma se dovessi produrlo commercialmente ne metterei molto meno».

Suggerisce Pronzati: «Basta usare l'aglio di Vessalico, più leggero, che non ritorna».

Se si preferisce acquistare un prodotto confezionato, passa pure il Crezza de Mâ, versione Foglie di Pra': «È il primo che sa di aglio, non è male». «È buono, ha la dignità di pesto», ammette Bottino. Sembra banale, invece è già un grande successo. Resta un mistero: perché l'Unione Europea non protegge la denominazione del pesto, e lascia che tutto ciò che vagamente ricordi il verde possa fregiarsi di questa denominazione. Anzi, la risposta è che si tratta di un condimento troppo comune. Quindi, la sua forza da un lato diventa la debolezza dall'altro.

gneco@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FEDERICO FERRO, CAMPIONE DEL MONDO

«IL MIO SEGRETO? UN GIOCO DI ARMONIA»

PER CONOSCERE i segreti del vero pesto, quale miglior maestro del campione del mondo di pesto al mortaio, anno 2010? Si chiama Federico Ferro, è farmacista e ovviamente appassionato di cucina.

Qual è il segreto di un buon pesto?

«Gli ingredienti, non c'è dubbio. Devono essere di prima qualità, altrimenti il pesto non rende il suo vero sapore e perde di gusto».

Quali sono gli elementi esatti per prepararne uno buono?

«Innanzitutto basilico Dop, quello ligure. Poi i formaggi. C'è bisogno di parmigiano reggiano stagionato dai 24 ai 30 mesi, e di pecorino sardo di 18-20 mesi. Immacabili sono i pinoli. E c'è bisogno dell'aglio: è d'obbligo ma non deve essere eccessivo nell'utilizzo. Ovviamente per rispettare il vero pesto genovese bisogna usare soltanto olio extra vergine d'oliva, possibilmente della Riviera. La tradizione ci ha tramandato così gli ingredienti perché garantiscono un prodotto di qualità».

Qual è la sua ricetta?

«Mi regolo su una preparazione per quattro persone. Utilizzo 250 foglie di basilico ligure, mezzo spicchio d'aglio, se vassalico è preferibile. Poi 25 grammi di pinoli. E i formaggi, il parmigiano e il pecorino: ne bastano 25 grammi per ciascun tipo. Di sale solo un pizzico. E alla fine si aggiunge l'olio, 20 ml».

In quale ordine mette gli ingredienti?

«Metto prima i pinoli e l'aglio, li trito insieme. Preferisco fare così perché, dopo diversi tentativi, ho scoperto che in questo modo il pesto finale è di un verde più vivo, è brillante. Poi batto il basilico, stirando le foglie. A questo misto aggiungo il parmigiano, il pecorino e il sale. Soltanto alla fine metto l'olio. Ma non va inserito tutto insieme: bisogna aggiungerlo a filo, un po' alla volta, e girare. Man mano che il pesto lo assorbe se ne versa altro. Quando non ne assimila più, allora bisogna fermarsi».

Con cosa si prepara, mortaio o frullatore?

«Mortaio, senza dubbio per mantenere un sapore autentico. Ma non condanno chi usa il frullatore, certo la foglia viene tritata e non stirata come dovrebbe essere. A ogni modo, qualsiasi strumento si utilizzi, è importante guardare la quantità degli ingredienti e far sì che ci sia armonia. Magari accorgendosi che se è troppo stagionato il formaggio, bisogna mettere meno sale».

Cosa intende per pesto in armonia?

«Non deve esserci nessun sapore predominante, non deve essere né troppo dolce, né troppo forte. Soltanto il basilico deve sentirsi, e i sapori degli altri ingredienti devono restare dietro, avvertiti appena. Questa è l'armonia del pesto genovese».

I tempi per realizzarlo?

«Col mortaio ci vogliono venti minuti in tutto, e se lo si utilizza subito è meglio. Però coperto con un filo d'olio può essere conservato in frigo fino a quattro giorni».

Se è così veloce da preparare perché si preferiscono quelli confezionati, e li reputa buoni e salutari?

«Credo che li comprino innanzitutto per una questione di praticità. Cattivi non sono, ma bisogna sceglierli bene. Io mi sentirei di consigliare i freschi piuttosto che quelli da scaffale a lunga conservazione perché si avvicinano di più al prodotto reale, che va consumato a pochi giorni dalla produzione. Ma resta una questione di gusto personale».

Sa che molte industrie non si attengono agli ingredienti classici?

«Non c'è un disciplinare sul pesto, quindi ciascuno fa ciò che vuole, ma sostituendo o aggiungendo altri ingredienti rispetto alla tradizione si rischia di fare un'altra cosa, diverso dal nostro condimento. Per favore, non chiamatelo pesto!».

D'altronde se è vero il detto "i forestieri che assaggiano il pesto non se ne vanno più da Genova", bisognerà rispettare per ovvie ragioni la sua autenticità.

ELI. FRO.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Federico Ferro