

Occhio al prodotto

# Il vero pesto genovese

Per chi, come me, è nato a San Pier D'Arena da genitori a loro volta originari del rione della "Coscia", la parola "pesto" non ha bisogno di alcun commento. Significa una cosa sola: basilico ligure, pinoli, formaggio grana e/o pecorino, uno spicchio d'aglio, olio extra vergine di oliva, sale quanto basta.

Il tutto adeguatamente "pestato" nel mortaio di marmo (mai nel frullatore!!) senza troppo stressare il basilico per non farlo diventare marrone per ossidazione; meglio sarebbe se il pestello fosse impugnato dalle mani antiche e rugose della mamma, magari con una leggera deformazione da artrosi, tanto per raggiungere perfettamente ogni anfratto dell'incavo. Risultato: un pezzo di paradiso in un piatto di trenette, possibilmente con una patata bollita, fatta a fette. Sono tollerati anche alcuni fagiolini bolliti. Poesia? Sì, poesia. Questo è il pesto genovese verace: più che un "prodotto" esso è un mito, che fa bene, secondo me, direttamente al DNA perché sembra non andare nello stomaco, bensì dritto verso l'anima.

Dato che, come detto in precedenti numeri del Gazzettino, ho iniziato questa serie di articoli denominandola "occhio al prodotto", al fine di mettere a disposizione del lettore la mia esperienza in aziende produttrici di alimentari, vi dirò ora alcune cose a proposito del pesto che trovate nei supermercati in vasetto oppure sfuso, nei negozi di gastronomia. Preciso subito una cosa a scanso di equivoci: il "pesto" sublime di cui parlavo in precedenza esiste solamente se ve lo fate in casa o in qualche ristorante che ancora oggi difende rigorosamente la ricetta originale. Per dirla tutta, ci sono anche negozi di pasta fresca che producono un pesto assai vicino a quanto detto sopra, ma sono pochi. La gran parte di essi compra il pesto da aziende specializzate che lo producono "fresco" (cioè che dura alcuni giorni se tenuto in frigo) e lo consegnano in mastelli da 5-10-20 kg al negozio, il quale lo vende a 1 etto alla volta.

Per tutto quanto concerne il prodotto venduto nei supermercati, in vasetti di vetro, esso rientra tra i prodotti pastorizzati, cioè sottoposti a trattamento termico per poter garantire almeno 2 anni di conservazione. Nei banchi frigo dei supermercati si trova anche del pesto in piccoli vasetti o contenitori di plastica, anche quello prodotto da industrie medio-piccole. Esso viene considerato fresco perché non ha subito la pastorizzazione, e quindi ha una durata (in frigo, e con vasetto chiuso) di circa 30 giorni. Ma che cosa è, davvero, quella salsa verde (tendente spesso al marrone) che ci guarda dallo scaffale?

Diciamo chiaramente una cosa: se una ditta tentasse di mettere nei vasetti di vetro e pastorizzare un pesto fatto seguendo rigorosamente la ricetta originale per renderlo consumabile anche dopo uno o due anni, i risultati sarebbero i seguenti:

1) i vasetti, nella gran parte, gonfierebbero e vi sarebbe rischio di avvelenare la gente, perché l'aglio fermenta non poco, l'umidità

del basilico genera germi, il formaggio pure ed anche i pinoli, e contro queste cose non c'è pastorizzazione che tenga, per cui si dovrebbe acidificare "a manetta", con acido citrico o ascorbico, violando comunque la ricetta di base;

2) anche se quanto sopra, solo per caso, non dovesse avvenire (ma, credetemi, è certo), il gusto del prodotto sarebbe probabilmente non adatto per moltissimi consumatori (specie del nord Italia e all'estero) in quanto il sapore di aglio e l'esuberanza di aromi della miscela di ingredienti originali non sono poi così apprezzati al di fuori della Liguria;

3) il prezzo, comunque, sarebbe spropositato, perché il VERO basilico ligure costa caro ed è poco, i pinoli "non cinesi" (meglio se di Pisa) sembrano pepite d'oro, l'extra vergine autenticamente ligure costa quasi come il miglior Brunello di Montalcino, il parmigiano reggiano è comunque caro ed un vero pecorino ancor di più. Si salva solo il sale, forse.

Che avviene quindi? Semplice: il "pesto genovese" o "alla genovese" che trovate in giro contiene di tutto, ed è anni luce lontano dalla ricetta di base, e questo non per chissà quali perversioni o frodi, bensì solo per seguire il mercato ed i gusti dei consumatori non liguri i quali, evidentemente, sono la stragrande maggioranza.

Infatti il pesto pastorizzato è una delle conserve più vendute nel mondo ed in Italia, anzi, forse è proprio la numero uno.

Il punto è che l'idea di pesto che hanno i consumatori non liguri (e forse anche molti tra di noi) è quanto di più vario possa esistere. Tanto per rendere il concetto, è un po' come se si chiedesse in giro che idea ha la gente della "pizza". Sentiremmo davvero tutto ed il contrario di tutto.

Cercherò quindi di raccontare, in breve, che cosa c'è davvero dentro i vasetti di pesto dei supermercati. Per questo enorme mercato, la regola non è il rispetto della ricetta originale, ma l'aver un buon prodotto (o almeno accettabile) a costi contenuti.

Pertanto vi dirò che quei vasetti dal prezzo molto basso, sono il frutto di un lavoro di adattamento e di modifica della ricetta originale; il basilico ligure spesso viene sostituito da basilico di altre provenienze, inclusa l'origine VIETNAM e CINA e, quando va bene, sa di menta; i pinoli cinesi la fanno da padroni al posto di quelli di Pisa, o sempre più spesso, sono anch'essi sostituiti da ANACARDI (cioè la "noce brasiliana" che costa pochissimo); l'olio extra vergine ligure diventa olio di semi di girasole con qualche goccia di extra vergine di qualsiasi provenienza (tanto per poter scrivere sull'etichetta "con olio extra vergine di oliva!" senza dire quanto); il parmigiano reggiano si vede solo in cartolina o in TV, essendo sostituito da formaggio generico "tipo grana", e lo stesso avviene per il pecorino; l'aglio fresco è solo un aroma o è in polvere, perché così non fermenta.

Ma non finisce mica qui! Al nostro povero intruglio verde/marrone si aggiunge la fecola di patate, per

addolcirlo, oppure al basilico si aggiunge la maggiorana, per abbassare i costi (quando non ci fanno "casualmente" cadere dentro anche delle bietole tritate, tanto sono verdi...). Come se non bastasse per mantenere il prodotto bello verde anche dopo la pastorizzazione, si può aggiungere qualche goccia di clorofilla... tanto per la tonalità ed infine qualche goccia di "aroma basilico" sintetico, così si percepisce il "profumo" all'apertura del vasetto. Contenti? Parlano con "lingua biforcuta", a mio parere, quei produttori che dichiarano solennemente "il mio pesto è autentico e non è pastorizzato ma dura anni fuori frigo!". Il trucco c'è. Si chiama G.D.L. cioè Glucone Delta Lattone (E575) ed è una sostanza chimica, un "correttore di acidità, che si miscela al prodotto e ne mantiene basso il PH (acidità) impedendone o limitandone la fermentazione. Questi "maghi" spesso non lo dichiarano, ma lo mettono! Esso non è di per sé velenoso, ma non credo sia un toccasana, e può anche succedere che venga dosato "ad capocchiam", per cui meno se ne mangia e meglio è.

Pertanto, constatando che nei vostri occhi noto il panico che sale inesorabile dopo quanto ho detto, voglio tranquillizzarvi, anche se ho dovuto spiegare tutto ciò per serietà e correttezza, senza accusare nessuno in particolare, ma mettendo il lettore/consumatore in grado di avere elementi per giudicare al momento dell'acquisto.

Darò ora una nota di speranza, altrimenti ci deprimiamo troppo. Da qualche anno ci sono



organizzazioni di vario tipo che svolgono una forte azione presso le autorità Italiane ed Europee affinché finalmente sia sancito senza ombra di dubbio, possibilmente con una denominazione di origine protetta (d.o.p.) che cosa significa "pesto genovese" e venga fatto solo in Liguria. Siano perseguiti tutti coloro che violano questa regola, oppure siano obbligati a scrivere "salsa verde" o altre cose, ma non "pesto" e, tanto meno "genovese". L'obiettivo non è solo la difesa di qualcosa di unico ed originale, ma la salvaguardia di prodotti di nicchia come il basilico ligure e l'olio extra vergine ligure e tutto ciò che ne deriva in termini di economia locale e di "tipicità" regionale.

Al momento, tuttavia, ci sono produttori di pesto genovese (o alla genovese) un po' dappertutto in Italia e nel mondo. Ho persino visto del pesto "made in Australia", che non userei nemmeno per lucido da scarpe! Speriamo che presto questo mercato sia disciplinato come dovrebbe.

Come mi comporto io in quanto consumatore? Purtroppo, da oltre 35 anni, mia madre è in Cielo, e quindi non può più prepararmi il pesto, perciò, visto che mia moglie lavora e non ha il tempo di farlo ed io nemmeno, me lo compro a 2 etti alla volta in un negozio di pasta fresca a San Pier d'Arena di cui mi fido ed i cui titolari mi giurano di preparare loro direttamente il pesto che vendono seguendo "da vicino" la ricetta originale. Io li credo, sino a prova contraria, e vado avanti così. Quello in vasetto nei supermercati non lo compro quasi mai, anche se, talvolta, soprattutto per questioni professionali ne ho assaggiato qualcuno che definirei accettabile, questo se non penso a ciò che ho detto all'inizio, e tenendo conto che mai ho avuto mal di pancia dopo averlo consumato. Se vado al ristorante, non prendo pasta al pesto salvo casi rari di cui conosco la provata "fede" del cuoco verso il pesto originale. Tutto qui.

Pietro Pero

(nel prossimo numero: l'olio di semi)



## VASTO ASSORTIMENTO REPARTO ORTOFRUTTA SALUMI E FORMAGGI

prezzi imbattibili tutto l'anno  
da lunedì a sabato 8.30/12.45  
15.45/19.30

Genova Sampierdarena • via Daste, 68A  
Tel. 010 464568