

## SENZA QUEL BASILICO CHE PESTO È?

di DAVIDE PAOLINI

*Il "sugo verde" è quasi un marchio. La focaccia è il biglietto da visita della gastronomia genovese e la farinata il cibo più antico.*

**D**ici Genova, l'eco risponde: pestoooo! Un marchio gastronomico indelebile che questa città porta con sé, fortunatamente, per il successo che questo "condimento" ha avuto nel mondo. Sembra quasi pleonastico o aneddotico scrivere che il grande Frank Sinatra si facesse inviare molto spesso, via aerea, il pesto dal ristorante "Zeffirino", uno dei templi sacri del mangiarbene della città. Ma la domanda di disporre in cucina di quel "sugo verde" che cambia di casa in casa, secondo i gusti delle famiglie, è sempre alta non solo in Italia ma in giro per il mondo. Ci sono tuttora tanti piccoli artigiani, dalle cui botteghe-laboratorio partono ogni giorno tanti piccoli barattoli con il pesto, così come ci sono tanti cuochi, casalinghe e appassionati che si cimentano con: foglie di basilico, aglio, pinoli freschi, pecorino sardo e parmigiano, olio extravergine per offrire a tavola un piatto di pasta che ricordi Genova. Ma fuori della città della Lanterna, quasi sempre, manca quel certo non so che: ovvero il basilico di Pra, alla periferia appunto del capoluogo ligure, oggi coltivato in serra, ma dalle foglie piccole, raccolto preferibilmente in estate dopo 17-18 giorni dalla semina (d'inverno invece dopo 30-35 giorni). A Pra sopravvive ancora una passione tramandata da generazioni per il basilico che porta l'antica abitudine di fertilizzare il terreno con concime di cavallo che congiunta al clima sempre temperato produce foglie dal profumo delicato e persistente. La qualità degli ingredienti (i pinoli devono essere toscani, il parmigiano e il pecorino di media stagionatura, l'olio extravergine ligure) ma soprattutto il lavoro al mortaio con un pestello per amalgamare i diversi prodotti con l'olio sono appunto il segreto di questo sugo verde, così semplice.

verdure, patate e pesci. La città della Lanterna è anche focaccia, seppure il nome da abbinare sia quello di Recco con vicino appuntato magari l'indirizzo sicuro del ristorante "Manuelina". Da visitare anche il forno Molledo (via XX Settembre 2-4, Recco o via Assereto 15). 'A fugassa, croccante, coperta d'oro, alta non più d'un dito, oggi difesa con un marchio dal Consorzio Recco Gastronomico. Per produrre la focaccia si utilizzano semplici ingredienti, quali farina, olio extravergine d'oliva Dop ligure, sale, acqua e una crescenza fresca prodotta con latte proveniente da allevamenti della provincia di Genova. Si lavorano tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto molto morbido e liscio, che viene lasciato riposare per un'oretta circa a una temperatura di 18-20°C. Con un matterello si stende la pasta sino a renderla sottilissima, si dispone in una teglia di rame oliata e si farcisce con la crescenza. Si chiude con un altro strato di sfoglia e si passa in forno a temperatura molto elevata.

Se la focaccia è il biglietto da visita della gastronomia genovese, la farinata è senz'altro il più antico cibo della Liguria. La storia racconta che sia stata "in-

Genova non è solo pesto. Ma non di meno da sottolineare è quel cappon magro, piatto "estetico" (la forma ha la sua parte davvero in questo caso) non facile da trovare fatto di gallette, bagnate nell'aceto,

## WOULD IT BE PESTO WITHOUT BASIL?

*Green "pesto" sauce is almost the city's emblem. The "focaccia" is its visiting card, and the "farinata" is the oldest tradition.*

**P**esto is the symbol of Genoa, the city's indelible brand, hugely successful all over the world - superfluous as it may seem, I must relate the anecdote of the great Frank Sinatra, who used to have pesto

flown over from the "Zeffirino" restaurant, one of Genoa's gastronomic shrines. The "green sauce" that varies from household to household according to each family's taste continues to be much in demand both in Italy and abroad. You can still find lots of small producers turning out little jars of pesto in their workshops just as there are lots of cooks, housewives and enthusiasts who try their hand at mixing basil leaves, garlic, fresh pine-nuts, Sardinian pecorino, Parmesan cheese and extra-virgin olive oil in the attempt to make Genoa's typical pasta dish. Yet, when the sauce is made beyond the town's boundaries, a certain something is almost always missing. That something is basil from Pra, on the outskirts of Genoa. Nowadays it is grown in greenhouses and its small leaves are picked preferably in summer, 17-18 days after sowing (in winter after 30-35 days). In Pra, where the passion for basil is handed down from generation



ventata" da un gruppo di soldati romani, ma a Genova si è sviluppata nelle piccole botteghe impregnate di sapori forti e dotate di grandi forni a legna (sciammade) da dove usciva su larghe teglie di rame, pronta per essere consumata sul posto, con una spolverata di pepe. Molte sciammade non ci sono più, hanno chiuso i battenti; le sopravvissute sono tutte concentrate nella zona di Sottoripa. Ecco quindi "l'Antica Sciammada" (via San Giorgio 14 r). La farinata può, a ragione, venir considerata un esempio di cibo di strada (*street food*) ma Genova presenta altri esempi intriganti come la "Friggitoria Carena" (via Sottoripa 113), "Sa Pesta" (via Giustiniani 16 r).

In questa città "salata" dove si poteva un tempo, appunto, acquistare il sale pestato, non manca però il dolce, rappresentato dall'antica fabbrica di frutta candita, cioccolato, confetti, bomboli e conserve Pietro Romanengo: un laboratorio dove la scelta della materia prima, la cura della lavorazione sono davvero eccellenti (la fabbrica è in viale Mojon, mentre i negozi sono in via Somiglia e in via Roma).

**Non solo pesto.** non solo focaccia. La città della Lanterna ovviamente dispone anche di un manipolo di locali dove si può trovare la tradizione, ma pure la creatività alimentata dai prodotti regionali a cominciare dal "Gran Gotto" (viale Brigata Bisogno 69 r), locale raffinato, con eccellente servizio, o alla "Bitta nella Pergola" dove la varietà del menu a cominciare dai primi piatti crea difficoltà nella scelta. Non di meno invitanti sono "l'Antica Osteria del Ba", via Quarto 12 (in particolare da segnalare le lasagnette con basilico, crostacei e pesto leggero) e "Baldin" in piazza Tazzoli, 20 r, guidato da un giovane chef.

Davide Paolini, "gastronauta"



La Farinata di Sa Pesta.

The typical "Farinata di Sa Pesta".

to generation, the old habit of fertilising the soil with horse manure still lives on and this, together with the eternally temperate climate, produces leaves with a delicate, persistent scent. The secret of this simple green sauce lies in the excellent quality of the ingredients (Tuscan pine-nuts, medium seasoned Parmesan and pecorino, with extra-virgin olive oil from Liguria) and above all in the use of pestle and mortar to blend it all together.

Pesto is not all Genoa has to offer. Another of its specialities is *cappon magro*, an "aesthetic" dish (in this case, appearances really are important) made with plain biscuits soaked in vinegar, vegetables, potatoes and fish. Genoa also stands for *focaccia*, though in this case the name to remember is Recco, accompanied by the address of the restaurant Manuelina.

The Molteno bakery is also worth a visit (Via XX settembre 2-4, Recco or Via Assereto 15). A type known as 'A fugassa, crunchy, covered with golden oil and less than a finger high, is now protected by the Recco Gastronomic Consortium label. *Focaccia* is made with very simple ingredients: flour, extra-virgin DOP olive oil from Liguria, salt, water and *crescenza*, a soft cheese made with milk from the farms in the Genoa province. The ingredients (except for the cheese) are kneaded together to obtain a smooth, very soft dough that is left to stand for around an hour at a temperature of 18-20° C, after which it is rolled out with a rolling-pin until it is very thin, put in an oiled copper baking-tin and stuffed with *crescenza*. Then another