

La piantina mitica e la goccia magica
presentano:
C'era una volta... il pesto



C'era una volta...

Il pesto genovese

Bambini, oggi vi faccio la pasta al pesto! **Ma voi lo sapete quando è nato il pesto e come?**

Fin dai tempi dei Romani esistevano preparati "pestati" decisamente diversi dal pesto come lo conosciamo oggi!
Fino dal Medioevo si preparava l'"aggiadda", ossia l'agliata ligure, ma il pesto genovese è tutta un'altra storia! La conoscete?

Una volta le ricette erano tramandate a voce dalle ... nonne come me! La prima ricetta scritta del pesto risale al 1865 e parlava di un battuto di aglio a cui veniva aggiunto **il basilico** e poi conservato in un' "arbanella" (tipico contenitore ligure) e ricoperto **d'olio d'oliva**.

Basilico e olio dunque sono i protagonisti di questa storia **unica e speciale**: volete conoscerli meglio?



C'era una volta...

Il basilico



Dovete sapere che il basilico è una pianta che è presente in natura nell'Asia tropicale e il suo nome significa "**pianta regale**", oppure "**profumo**" quando usiamo il termine botanico Ocimum.

La pianta del basilico appartiene alla famiglia delle Lamiacee e la sua forma naturale è quella di un cespuglio alto fino a 60 cm.

Ma sapevate che esistono oltre **60 varietà** di basilico diverse? Diverse nel colore e nel profumo, dal verde chiaro al verde scuro e perfino viola e porpora o che profumano di limone o di spezie.

Il basilico è sempre stato quindi

una pianta "regale" non solo per il profumo ma anche per le sue proprietà curative, infatti lo si credeva capace di guarire le ferite ed è stato spesso considerato una pianta **sacra e prodigiosa**, usata perfino negli incantesimi!

Grazie a tutti questi "poteri" il basilico dall'Asia **ha viaggiato nel mondo**: prima in Medio Oriente, incontrando egizi, arabi e crociati, poi con greci e romani è arrivata nel Mediterraneo e in Europa, fino a raggiungere persino le Americhe con gli emigranti... Ma tutti questi popoli col basilico ci facevano pozioni, medicinali, doni e ornamenti, **non il pesto!**

E poi è arrivata...

La piantina mitica: il Basilico Genovese DOP

E così, viaggia su viaggia giù, il basilico approda al porto di **Genova**, e lì, succede qualcosa di **“mitico”**...

A Genova nel 1800 c'erano tantissimi contadini, in particolare in Val Bisagno e a Pra', che coltivavano primizie fresche da portare in città, e proprio così hanno iniziato a coltivare basilico, prima nei campi e poi dentro le **prime serre**.

Ma avendo campi abbarbicati tra mare e monti e per “camallare” poco tra campagna e città, sapete gli astuti contadini genovesi cosa facevano? Seminavano il basilico **fitto fitto** e lo raccoglievano piccolo piccolo: così, anche grazie all'aria di mare, raccoglievano un basilico **buonissimo e tenerissimo da mangiare!**

E così **per la prima volta nella storia il basilico diventa un vero e proprio ingrediente di cucina:** un successone che ha fatto sì che i contadini iniziassero a coltivare basilico **in tutta la Liguria**, ma solo nelle zone **vicine al mare**, che se no sapeva di menta!

E così il basilico nel corso del XX secolo è diventato il tesoro della Liguria e... come tutti i tesori, attenzione ai pirati!

Per **difenderlo** nel 2005 è finalmente arrivata la **DOP** e con essa il **nome e cognome ufficiali** del nostro basilico: **BASILICO GENOVESE DOP.**



Come nasce la piantina mitica?



Le foglie di Basilico Genovese DOP sono ovali, di un intenso verde chiaro e caratteristiche per la loro **forma “a cucchiaino”** e soprattutto per la loro **tenerezza e il loro profumo unico al mondo.**

La piantina di Basilico Genovese DOP ha bisogno di un clima caldo e di tanta acqua, ma è anche delicata e deve rimanere protetta dal troppo sole o troppo vento. Cresce bene con temperature tra i 20°C e i 25°C.

Gli agricoltori liguri coltivano il Basilico Genovese DOP **sia in campo aperto durante l'estate, sia in serra** per avere il prodotto fresco tutto l'anno.

Quello coltivato in serra viene seminato fitto e raccolto quando la piantina è ancora piccola (max 25 cm) e ha **da 4 a 8 foglie** al massimo; il basilico viene raccolto dopo 20-30 giorni in estate, mentre ci vogliono fino a 90 giorni in inverno. La raccolta è davvero particolare perché viene tolta dalla terra **la piantina tutta intera** con anche le radici, perché solo così le foglie si mantengono fresche fino al momento di consumarle! Sempre per mantenerle fresche, le piantine sono sistemate in un bellissimo **bouquet** che ne contiene fino a 100 e che viene venduto fresco nei negozi.

In campo aperto, il Basilico Genovese D.O.P. viene coltivato da aprile a settembre e il raccolto viene venduto solo alle aziende che preparano il **pesto pronto** nei vasetti.

La cosa importante è che il Basilico Genovese DOP è sempre coltivato sulla **terra naturale della nostra Liguria:** la trovi anche dentro i mitici bouquet di Basilico Genovese DOP!





C'era una volta...

L'olio extra vergine di oliva

Cari bambini, non ho finito. Vi ho parlato del basilico, ma in Liguria c'è anche un'altra storia molto antica che dovete sapere... C'era una volta un arbusto, ispido e arruffato, che si chiamava olivastro. Sembra il nome di una cosa cattiva, ma non lo è. Era solo brutto. Mille e mille anni fa. Poi l'uomo, furbo, cominciò a curare questo arbusto che diventò **albero**. Sempre l'uomo si accorse che spremendo il frutto di questo nuovo albero in un impianto che si chiama "**frantoio**" si otteneva una sostanza amara, ma **profumata**: l'olio! Sapete che l'oliva era ed è ancora oggi l'unico frutto che dà l'olio semplicemente spremendola? E così nei secoli in Italia e nel Mediterraneo hanno fatto crescere tanti alberi di olivo, diversi a seconda delle zone. Così come sono stati creati sempre nuovi frantoi. Il principio era però sempre lo stesso: **spremere l'oliva per avere l'olio**, ma è solo negli ultimi anni che abbiamo trovato una **qualità** maggiore e abbiamo creato l'olio "**extra vergine**" ossia una spremuta di olive che ha caratteristiche "extra" (per quello è importante scriverlo staccato perché "extra" è l'olio!). Dire "extra vergine" è difficile, certo, forse è meglio mangiarselo... da solo o in tutti i piatti e in tutte le salse, anzi, conosceremo bene proprio una salsa. L'olio extra vergine di oliva può fare tutto e cambiare la storia di una ricetta. Sì, perché tutto il cibo che mangi, con l'olio extra vergine di oliva è più buono. Io quando preparo quelle cosine buone lo uso sempre, perché **dà profumo, gusto, forza**.



E poi è arrivata...

La goccia magica: l'olio Riviera Ligure DOP

Vi ho raccontato cos'è l'olio extra vergine di oliva. Ma lo sapevate che l'olio extra vergine un giorno è diventato magico? Sì, magico. Mi chiederete come sia possibile.

Diventò magico **quando crebbe in Liguria**, che gli diede un abbraccio da un capo all'altro delle sue coste e lo riempì di una **forza speciale**.

La goccia d'olio della Liguria prende la forza dal terreno in cui si trovano gli olivi, che non è un terreno in piano, ma è tutto a gradini, fatti di pietre e terra. Nient'altro. Quindi è un terreno forte, fatto di pietra, appunto. La forza passa dalla pietra e arriva fino all'olio.

Nel frutto **avviene una trasformazione magica** e segreta e tutta la forza si trasforma in **dolcezza**.

E così l'olio Riviera Ligure è dolce e la sua goccia magica se ne va in giro da una cucina all'altra, da un piatto all'altro, **incantando tutti** con la sua dolcezza, tanto che lo potete usare anche sul gelato o per fare

le torte, come la tradizionale Stroschia!

E anche la goccia magica, come la piantina mitica, ha avuto bisogno di uno **scudo**, **una difesa per proteggerla** e **riconoscerla** tra tutte le altre gocce, ed è diventato "**OLIO RIVIERA LIGURE DOP**".



Come nasce la goccia magica?



Immaginate una scala grandissima che sembra infinita. Una scala grande, fatta di tantissimi gradini di terra tenuti su dai **muri di pietra** senza cemento. Su ogni gradino ci sono gli alberi di olivo. Sono alberi **molto antichi**. L'olivo vive sempre, ne trovi qualcuno anche di 1000 anni.

Agli olivi si dà il concime, per nutrirlti. Gli olivi vengono potati, per farli crescere sani e forti per fare tante olive. Le **olive** in Liguria si raccolgono da ottobre a marzo, **a mano**, aiutandosi con speciali "pettini" elettrici messi su lunghe aste che facendo il solletico agli alberi fanno cadere le olive sulle reti. Si raccolgono poi le olive in cassette e si portano subito al frantoio, senza aspettare perché devono restare **belle fresche**.

Al frantoio le olive sono prima schiacciate e tritate e poi rimescolate a lungo per fare uscire le gocce di olio dalla polpa delle olive, infine le gocce di olio vengono separate con una speciale centrifuga e **la magia è fatta**: dal frantoio **entrano olive liguri ed esce Olio Riviera Ligure DOP, fresco, profumato e dolce**, con un po' di amarino e un po' di piccantino e soprattutto "fruttato", ossia che porta il profumo naturale del frutto di partenza che è l'oliva.

L'olio che esce dal frantoio viene protetto in speciali cisterne chiuse e poi imbottigliato nelle **preziose bottiglie** di Olio Riviera Ligure marchiate DOP numerate una per una per **non perdere neanche una goccia magica!**

Attenzione ai pirati!

Uno scudo di protezione: la DOP

Eh sì, bambini, perché da quando il Basilico Genovese e l'Olio Riviera Ligure sono diventati **importanti**, sono arrivati in tanti che **vogliono imitarli!** E chi li poteva **difendere?** Per fortuna che c'è la **DOP!**

D.O.P. significa **Denominazione di Origine Protetta**: ma cosa vuol dire? Vuol dire che proteggiamo un prodotto dalle "imitazioni" **legando il suo nome alla sua origine**, facendo sì che il suo nome ("Basilico Genovese" e "Olio Riviera Ligure", ma ce ne sono tantissimi altri come il famoso "Parmigiano Reggiano", per esempio) possa essere usato solo **quando è realmente fatto sul territorio secondo tradizione**: per proteggere non solo chi lo fa ma anche chi lo consuma e vuole **l'originale!**

Quando un prodotto ha la DOP significa che è famoso grazie alla zona geografica - quindi al suo **ambiente** - e al **modo** in cui è coltivato - quindi alle **persone** che lo fanno.

Come riconosco il Basilico Genovese DOP?

Controlla che ci sia il bollino della DOP e il marchio tondo "Basilico Genovese DOP" e leggi sulla confezione da chi è stato prodotto e in quale parte della Liguria.

Come riconosco l'Olio Riviera Ligure DOP?

Controlla che ci sia il bollino della DOP e il contrassegno di garanzia, giallissimo: ha un codice di riconoscimento con lettere e numeri e leggi sulla confezione chi ha prodotto o imbottigliato e in quale parte della Liguria.



Un lietissimo finale

Fu così che un giorno di quasi estate la goccia magica sentì una fragranza nuova, delicata, piacevolissima.

Mentre dall'alto della sua fascia sul monte contemplava i riflessi dorati che il sole dipingeva sul mare, fu rapita da quel nuovo profumo.

Proveniva da un orto sul mare di un contadino vicino che coltivava le primizie. Questa piantina nuova, tenera e odorosa, era la piantina mitica di Basilico Genovese. La goccia magica e la piantina mitica si guardavano ogni giorno da lontano e sentendo il loro profumo si stavano innamorando, ma non riuscivano mai a incontrarsi....

Arrivò poi un giorno in cui al porto di Genova una cuoca doveva preparare le trenette per tanti lavoratori stanchi e affamati. Ella prese il suo mortaio per preparare l'agliata per condirle e con cura predispose gli ingredienti che aveva in dispensa: l'aglio degli orti, il pecorino che era arrivato in nave dalla Sardegna, i pinoli e il parmigiano che arrivano da oltre Appennino per venire spediti via mare e poi la nostra bottiglia di **goccia magica**, comprata dal contadino, che dava il **sapore dolce** all'agliata. Quella mattina un altro contadino aveva però portato insieme all'insalata quella fresca **piantina profumata**... Chissà come stava aggiungendola all'agliata?

E così dentro il mortaio **la goccia magica e la piantina mitica finalmente si incontrarono e fu subito colpo di fulmine!** Nacque così **Pesto**: una magia di equilibrio e di sapore che conquistò prima le tavole di tutta Genova, poi di tutta la Liguria e infine... **di tutto il mondo.**

E la goccia magica e la piantina mitica da quel giorno non si lasciarono più.



Giochiamo?

Questi due disegni si differenziano per 5 piccoli ma importanti particolari: riesci a trovarli tutti?



- 1 - Il Basilico Genovese DOP è solo nei bouquet: il basilico in vaso è una piantina "anonima" e non è DOP!
- 2 - L'Olio Riviera Ligure DOP è sempre nella bottiglietta etichettata: l'olio dentro un'oliera "anonima" non possiamo riconoscerlo!
- 3 - La pasta al pesto è tipica della Liguria: la pasta al sugo è buona ma non è tipica!
- 4 - In Liguria i grandi possono gustare il pesto bevendo uno dei pregiati vini liguri DOP e IGP: si accompagna molto meglio di una bevanda gassata e zuccherina!
- 5 - Il Liguria abbiamo vista mare, non vista lago!



Ricetta del pesto alla genovese

Ingredienti per 4 persone

- ▣ 2 bouquet di Basilico Genovese DOP
- ▣ 1 spicchio di aglio di Vessalico
- ▣ 1 cucchiaio di pinoli italiani
- ▣ 3 cucchiai di Parmigiano Reggiano e 1 cucchiaio di Gorgonzola Grattugiato
- ▣ 3 cucchiai di Olio Extravergine d'oliva (olio DOP Riviera di Mare)
- ▣ 1 pizzico di sale grosso

Se vuoi lo puoi anche preparare col mixer

E ora vi mostro la mia ricetta del pesto genovese!
lo facciamo insieme?

Preparazione



Stacca una ad una le foglie di basilico e lavale sotto acqua corrente e asciugale con attenzione. Inserisci nel mortaio le foglie asciutte, il formaggio grattugiato, i pinoli, l'aglio e il sale.

(Mi raccomando, inizia con una piccola quantità di basilico e aggiungi il resto un po' alla volta)

Pesta col pestello!

Una volta raggiunta la consistenza desiderata aggiungere olio a filo e servire.



BUON APPETITO!

In cucina con la piantina mitica e la goccia magica

PESTO ROSSO CON BASILICO GENOVESE DOP, POMODORI E MANDORLE



Una ricetta facile e da leccarsi in baffi, da preparare con un adulto col frullatore.

Ingredienti: 1 bouquet di Basilico Genovese DOP, 100 gr di pomodori (secchi o freschi, come ti piace di più), 100 gr di mandorle intere, 5 cucchiaini di Olio Riviera Ligure DOP (80 ml), 3 spicchi d'aglio, 50 gr di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di aceto balsamico, sale.

Tosta le mandorle per 10 minuti poi frullale per qualche secondo con Basilico Genovese DOP, aceto, aglio e sale.

Aggiungi poi i pomodori e il formaggio e ri-frulla tutto

per altri 10 secondi. Per completare in bellezza aggiungi un filo l'Olio Riviera Ligure DOP. Quando il pesto sarà rosso e morbido, sarà pronto da gustare sui crostini o sulla pasta.

TIMBALLO DI BASILICO GENOVESE DOP CON CREMA DI POMODORI E RICOTTA

Questa ricetta è più elaborata ma molto divertente perché si possono fare un po' di operazioni manuali con l'aiuto di un adulto.

Ingredienti: 4 bouquet Basilico Genovese DOP, 40 gr ricotta, 30 gr olive taggiasche liguri, 100 gr patate bollite, un uovo intero, Olio Riviera Ligure DOP, un tuorlo d'uovo, sale e pepe q.b, 100 gr panna liquida, 3 pomodori.

Con la mezzaluna triti il Basilico Genovese DOP. Le patate bollite invece le tagli a cubetti. Mescoli questi ingredienti assieme al tuorlo d'uovo, alla panna, al sale e al pepe..., sono tanti, ma ne viene fuori un composto tutto cremoso,

mhhh, è già buono! A questo punto bisogna essere bravi a riempire quattro stampini. È l'ora di usare il forno! Li metti per 20 minuti a 180°. Siccome non è il caso di stare fermi, è il momento l'olio Riviera Ligure DOP: lo frulli assieme ai pomodori senza pelle (toglila dopo averli metterli un attimo nell'acqua bollente), al sale e al pepe. Poi frulli a parte la ricotta. Uhhh, il



timbale è cotto! Allora tu metti la crema nel piatto, poi ci posi sopra il timbale tolto dallo stampo, versi le gocce di ricotta frullata e le olive taggiasche liguri tritate e... slurp!

Ricetta di Chef Mathias Gualducci e Nicola Cito del Ristorante Il Genovese

GRANITA MITICA AL BASILICO GENOVESE DOP

Questa è una granita speciale al gusto di Liguria ed è anche facilissima: con pochissimi ingredienti ti farà sentire più fresco e più ... mitici!

Ingredienti: 1 bouquet di Basilico Genovese DOP, 1 bustina di tè verde, 2 dl d'acqua, 30 gr di zucchero semolato e 1 albume d'uovo.

Una volta preparato il tè aggiungi lo zucchero. Quando il tè sarà raffreddato, frullalo con le foglie di Basilico Genovese DOP e aggiungi l'albume leggermente sbattuto.

Fai rapprendere il composto nella gelatiera finché non si trasforma in granita, oppure riponilo in una ciotola in freezer e mescolalo periodicamente con una forchettina in modo che rimanga morbido e che si trasformi in una gustosa granita!



BAVARESE CON OLIO RIVIERA LIGURE DOP E FRUTTA

La bavarese è un dolce, si mangia con il cucchiaino e ti piacerà di sicuro.

Ingredienti: 6 tuorli d'uovo, 120 gr di zucchero, 500 gr di latte, 400 gr di panna, 10 gr di agar agar, 80 gr di olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, 1 limone, qualche foglia di Basilico Genovese DOP

Con un adulto, fai bollire il latte e nel frattempo mescola dei tuorli d'uovo con lo zucchero. Metti tutto nel latte. Con il termometro controllate che il composto arrivi a 82°. I grandi lo sanno. Poi aggiungi una cosa che fa diventare solide le cose liquide: si chiama agar-agar. Filtra tutto e fallo raffreddare. Intanto puoi sbattere un po' la panna, aggiungi l'olio Riviera Ligure DOP e un po' di Basilico Genovese DOP tagliato a striscioline assieme ad un po' di scorza di limone, pure tagliata e fettine. Ti divertirai a mescolare tutto. Cerca delle coppette colorate e in ognuna metti un po' del composto. Lo mangi freddo insieme a una macedonia con la tua frutta preferita. Buono!

Ricetta di Chef Silvia Cardelli de L'Osteria della Corte (SP)



C'era una volta il pesto

A cura di: Elisa Traverso

Illustrazioni: Valentina Fenoglio

Hanno collaborato: Alessandro Giacobbe, Giorgio Lazzaretti, Paolo Piano, Danila Barone, Gianni Bottino, Bianca Branchetti

Grafica: Roberto Ghiara



Consorzio di tutela
Olio Riviera Ligure DOP
Via T. Schiva 29 – Imperia
0183 767924 – info@oliorivieraliguria.it
www.oliorivieraliguria.it



Consorzio di tutela
Basilico Genovese DOP
Sal. S Caterina 50/52R – Genova
333 2194908 – info@basilicogenovese.it
www.basilicogenovese.it

Seguici su:

