

# La cucina è politica: dalla Liguria alla Sicilia per amor di pesto

La ricchezza delle contaminazioni, per amor di pesto: dalla Liguria alla Sicilia ad un altrove (qui e subito).

Questo piatto si capisce se vi apro una piccola finestra sui miei 15 anni di estati a Rapallo con i nonni, a quando già grandina mi era concesso prendere da sola il treno da Milano, dove sono nata, e aspettavo a gloria quella curva, così profondamente cantata da Fabrizio De André (...dietro la curva, improvvisamente il mare...), l'amica del cuore, un mare aspro, le trofie col pesto, il pesto avvantaggiato, magari un cucchiaino di *prescinseua*... Profumi, odori e sapori che prima vivevano in me come ricordo di giovane spensieratezza e col tempo trasformati in patrimonio intimo, come un dono ricevuto, come tutte le volte che viaggiando incontri, trovando l'altro, qualcosa di terribilmente personale. Ed è viaggiando, proprio in Sicilia, in un maggio esplosivo, che ho incontrato il pesto alla siciliana. La quadratura del mio cerchio... "giù al nord".

Un piatto davvero appagante e di grande respiro "storico", che si insinua nelle mille varianti dei pesti, con la dignità di "piatto di porto", ma che sia un porto "disarmato" come piace a noi. Sarebbe orgogliosamente da allestire una tavolata sul molo, magari quello di Agrigento e anche se l'agliata non arriva più dalle navi genovesi di ritorno verso casa (nel porto di Genova che oggi si ribella e non accoglie navi con le armi), la suggestione delle mescolanze, alimenterebbe, per fortuna in non poche persone, un notevole "share".

Per gli appassionati di Camilleri ricordo anche che Adelina, la quale sempre si rifiutò di preparare a Moltalbano il pesto alla trapanese, potrebbe fare uno strappo alla regola, per questa versione.

Anzi ora che ci penso, Livia, la fidanzata del commissario, non viene da Genova?

Per la pasta alimentare:

150 gr di farina bianca 00

100 gr di farina di grano duro  
2 uova+ 1 tuorlo  
sale-acqua

Mescolate in una bastardella le 2 farine, le uova, il sale (circa 7 gr) e cominciate ad impastare aggiungendo acqua fino a raggiungere la consistenza elastica e compatta, ma non troppo dura. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo per 30 minuti.

Per il ripieno circa 24 ravioli:

300 gr. di patate lessate e sbucciate  
2 mazzoni di basilico, meglio se ligure, lavato (solo le foglie) e asciugato (l'acqua contribuisce all'annerimento)  
2 spicchi di aglio sbucciati e senz'anima (oppure intero, se fresco)  
una manciata di pinoli e noci  
100 gr. di parmigiano grattugiato  
sale – olio extra vergine delicato (meglio ligure)

Se la vita, in questo caso, è assai parca di tempo, possiamo prendere il nostro bicchiere con relativa frusta a immersione, lasciando riposare il mortaio. Dunque mettiamo il basilico, l'aglio, la frutta secca, il formaggio e cominciamo a frullare un po' a impulsi, in maniera discontinua, raccattando i pezzi più grossi sui bordi e aiutandosi con un po' di olio. Cercate di scaldare gli ingredienti il meno possibile, potete partire quindi con il bicchiere e gli ingredienti freddi di frigorifero. Una volta ottenuta questa crema bella consistente, la trasferite nel recipiente dove avete schiacciato le patate lesse e amalgamate bene aggiustando di sale e pepe, e ancora formaggio e olio. Dovete ottenere un ripieno compatto, morbido e saporito. Provate però almeno una volta con il mortaio, aiutandovi con l'aggiunta del sale grosso... È diverso.

Già dall'impasto inizia "la trasgressione": gli ingredienti che si utilizzano per fare il pesto, vengono amalgamati con la patata lessa. Parte fondamentale, insieme ai fagiolini, del "Pesto Avvantaggiato": uso e costume ligure, sempre della serie "di necessità, virtù". Si avvantaggiavano, le donne, cuocendo le due verdure, con la pasta. Si mettevano sul fuoco le patate a tocchetti, poi i fagiolini sempre a tocchetti e la pasta (calcolando il prioritario tempo di cottura di quest'ultima), condendo il tutto con il pesto.

Stendete la pasta, non sottilissima, e confezionate i ravioli.

Per il condimento:

600/700 gr di salsa di pomodoro  
200 gr. di fagiolini lessi a tocchetti  
50 gr. di mandorle sfogliate e tostate  
ricotta salata sfogliata o parmigiano

Mettete sul fuoco un buon tegame con poco olio e 2 spicchi di aglio, mettere i pomodori lavati e tagliati a pezzi, facendo sobbollire per circa 20 minuti, Frullate con la frusta a immersione, passare al setaccio e aggiustare di sapore con sale, un po' di zucchero per correggere l'acidità e poco olio a crudo.

Qui comincia a presentarsi la Sicilia, in questa passionale intrusione di pomodoro, seguita poi, direttamente sul piatto, da mandorle e ricotta. Lessare, tagliare e condire con olio e sale, i fagiolini; magari mentre tostano le mandorle in forno a 160°, per 5 minuti.

Siamo pronti per allestire il piatto, dunque: salsa di pomodoro allargata in cerchio con l'aiuto di un cucchiaino, i ravioli lessati in acqua salata e scolati, ancora qualche schizzo di pomodoro, i tocchetti di fagiolini, le mandorle e le scaglie di ricotta o parmigiano.

**\*Barbara Zattoni**