

Genovese Storico a tutela del basilico genovese - Gambero Rosso

Genovese Storico. Un progetto di filiera per il basilico genovese

6 Mar. 2021, 03:58 | a cura di [Michela Becchi](#)



Coltivato a Pra' e dintorni, il basilico genovese Dop ora è promosso anche da un nuovo marchio, nato con l'obiettivo di tutelare il territorio e la cucina locale.

Pubblicità

Genovese Storico a tutela del basilico

Caruggi, fugassa e pesto. Sono gli elementi che descrivono l'anima di Genova, la signora del mare, la superba, la dominante, la città portuale dal fascino discreto che ha fatto della salsa pestata più famosa d'Italia uno dei suoi maggiori punti di forza. Alla base del condimento per eccellenza di [trofie e trenette](#), il **basilico di Pra'**, dalle foglie piccole e profumatissime, tritato manualmente con il pestello e unito ad altri pochi ma gustosi ingredienti tipici del territorio. È proprio l'erba aromatica ora a essere protagonista di un nuovo progetto di filiera: si

chiama **Genovese Storico** ed è un marchio che tutela il basilico coltivato nelle serre di Pra' e dintorni presentato il 4 marzo 2021, e ideato dal consorzio di Tutela Basilico Genovese Dop, che ne coordina il funzionamento e le attività. L'obiettivo? Sviluppare la produzione nell'area storica del perimetro periurbano cittadino.

Raccontare il territorio attraverso il basilico

Una produzione di basilico finalizzata al mercato fresco, con cui il nuovo brand si propone di incentivare l'adesione dei piccoli produttori locali alla Dop. Ma non solo: quello che Genovese Storico vuole costruire è un vero percorso di filiera, realizzato attraverso la coesione di più realtà del territorio, a cominciare dall'Unione agricola genovese, associazione nata nel 1919, e poi la storica azienda Rossi e altre tre realtà agricole aderenti alla Dop. *“La vision del progetto di cooperazione non può poi prescindere da una dimensione più ampia della sola promozione di un prodotto”,* hanno spiegato i promotori. Lo scopo finale è infatti quello di raccontare un intero territorio, *“attraverso ciò che meglio lo rappresenta: l'aria, la terra, i suoi uomini e il suo basilico”.*

Il basilico genovese Dop e il pesto

Profumato e di colore verde brillante, il basilico genovese Dop viene coltivato sul versante tirrenico della Liguria e segue le regole previste dal disciplinare di produzione. Cresce su terreni naturali e viene coltivato seguendo due linee ben precise: quella per il mercato fresco, con coltivazione in serra e raccolta manuale, durante la quale le piantine vengono avvolte in bouquet con tutte le radici, e quella per l'industria. A dare vita a un prodotto davvero unico è l'ambiente mediterraneo unito alle tecniche tradizionali, che si sono dimostrate migliori per mantenere intatti gli oli essenziali dell'erba aromatica. La sua migliore espressione è nel [pesto alla genovese](#), condimento da usare a freddo direttamente sulla pasta e preparato con mortaio di marmo e pestello di legno. Gli ingredienti sono olio extravergine di oliva, basilico, parmigiano, Fiore Sardo, pinoli e aglio e la ricetta sembrerebbe derivare dal moretum romano, mix di erbe, pecorino, sale, olio d'oliva e aceto, anche se le prime tracce scritte risalgono

all'Ottocento, con il volume "La vera cuciniera genovese" di Emanuele Rossi, che cita per la prima volta la salsa. Ma c'è anche chi ritiene che si tratti di un'evoluzione dell'agliata (*aggiada* in dialetto genovese), fatta con aglio, mollica di pane, olio d'oliva, vino e aceto, solitamente utilizzata per accompagnare il pesce.

Pubblicità

a cura di Michela Becchi

-

Ristorante