IL MISTERO DEL PESTO

DI PAOLO LINGUA
Delegato di Genova

"Un cuoco sconosciuto, un trattore di bell'ingegno, un bel mattino, decide di aggiungere il basilico all'agliata, magari ricordando una salsa ponentina, il marò, che prevede le fave fresche frantumate nel mortaio insieme al formaggio e diluite nell'olio così da farne una ruvida salsa per bolliti".

Tutte le città, a voler andare dietro agli astrologi dei quali ci insegnò a diffidare il sarcastico Voltaire, avrebbero un loro segno zodiacale che dovrebbe condizionarne le fortune: Roma, sempre per restare nella leggenda, fondata il 21 aprile suppergiù otto secoli prima di Cristo, sarebbe sorta sotto il segno del Toro. Per Genova, che non si sa quando sia stata fondata, esistono due scuole di pensiero: c'è, per esempio, chi sostiene il partito dell'Acquario, ma solo per suggestione, trattandosi d'una città di mare. Invece, scartabellando poco praticate fonti medievali, salterebbe fuori che il vero segno zodiacale della città sarebbe lo Scorpione.

Al di là dell'aforisma di Voltaire - "non a tutti è concesso errare quanto agli astrologi" - sarebbe interessante capire come mai in un contesto dominato da una superstiziosa cultura marinara l'antipatico animale non sia mai emerso o come benevolo protettore o semmai come simbolo negativo da esorcizzare.

Ma i genovesi scelsero, via via, a loro simbolo la croce, il grifo, la porta, semmai San Giorgio che uccide il drago e nel XVII secolo persino la Madonna. Come mai? Eppure, anche se "astra inclinant, sed non necessitant", da qualche parte la coda dello scorpione dovrebbe saltare fuori. Per la verità questa benedetta coda è venuta allo scoperto, anche se ci ha messo un bel po' di secoli. Sì, perché l'inquietante scorpione lega indissolubilmente una parte delle leggende che ancor oggi attorno a lui aleggiano a una fragile piantina, color verde pallido, che, ormai, di Genova è il simbolo antropologico (subito dopo, è ovvio, dell'assioma "genuensis ergo mercator"): il basilico. Secondo una leggenda le cui radici si perdono nella notte dei tempi, il basilico, spezzettato e posto sotto un masso piatto, dopo qualche tempo diventava una tana di scorpioni, i quali, secondo un'altra leggenda, si anniderebbero volentieri tra le sue foglie. Ma, al contrario, secondo il greco Dioscoride, l'empiastro di foglie e di succo di basilico sarebbe eccellente antidoto contro le micidiali punture di quegli animaletti. Le fortune di questa umbratile pianticella, alle origini, sono legate alle sue qualità di pianta officinale, *Ocimum basilicum* secondo i manuali botanici. Il naturalista latino Columella raccomandava di seminarlo attorno alle idi di maggio, ma non oltre il solstizio d'estate: un buon consiglio, perché, prima della globalizzazione in agricoltura, i nostri bisnonni smettevano di consumare il pesto nella stagione estiva, sostenendo che con il caldo secco il basilico "prendeva la menta" ed era buono soltanto sulle insalate.

Ma, oltre che da Columella, il basilico era noto e classificato da Plinio, Teofrasto, Avicenna e Galeno. La piantina originaria viene dall'Asia, dai climi sub-tropicali, dall'India e dall'Indonesia in particolare. Era nota alla medicina ayurvedica e, nella mitologia indù, era una pianta sacra a Lakshimi, la moglie di Visnù, il dio conservatore della Trimurti.

Se scorriamo velocemente Apicio e i pochi classici della cucina romana, ci rendiamo conto dell'uso moderato che i nostri antenati facevano del basilico dal punto di vista alimentare: semmai, come s'è già accennato, era considerato una pianta dai molteplici impieghi medicinali. La medicina classica e quella medievale sono più o meno concordi: pestato, addizionato, tritato, essiccato, bollito il nostro basilico combatteva

flatulenze, dolori mestruali, favoriva l'allattamento, guariva i disturbi digestivi, l'aerofagia, gli spasmi intestinali ed era un ottimo antidoto contro i narcotici. Era, insomma, come il dragoncello (se si estraeva l'olio essenziale), un blando contravveleno. Ma c'è anche la questione religiosa. Il basilico è presente nella leggenda del ritrovamento della Vera Croce da parte di Sant'Elena, madre dell'imperatore Costantino: tanto è vero che i preti copti impartivano benedizioni aspergendo attorno a loro l'acqua lustrale con un mazzo di basilico dal gambo lungo.

Anche sul significato del nome le interpretazioni si sprecano. L'ipotesi più praticata è appunto quella della "pianta reale" (in greco antico, "basileus" significa "re"), magari per via di Sant'Elena. Ma c'è anche chi, sempre scomodando il greco, va a stanare il basilisco, ovvero una sorta di innocua lucertola, seppur bruttarella. Ma il basilisco è anche, nell'immaginario medievale, un mostriciattolo velenoso, dal fiato purulento, infettivo e ammorbante (insomma una bestiaccia velenosa, come lo scorpione). Contro i pericoli del basilisco si sono esercitati i Santi del mondo paleocristiano e altomedievale. A Genova, città sotto il segno dello Scorpione, il Santo vescovo Siro ricaccia a forza di esorcismi il basilisco nel pozzo profondo e salva la città. Ma da che cosa? Dall'epidemia di peste oppure dalla "peste" metaforica dell'eresia ariana? Insomma, come si può osservare, i collegamenti non mancano.

La contrada italiana, però, dove il basilico trae il suo maggior successo, soprattutto sul piano gastronomico in anticipo sui fastigi genovesi, è certamente la Sicilia, terra di grandissima, ricchissima e civilissima cultura della tavola. Per la verità, le fortune del basilico si spalmano soprattutto nel Mezzogiorno d'Italia, da Roma in giù. Ma la Sicilia certamente, in infiniti piatti di paste, di carni e di pesce, oltre che di verdure e di insalate, celebra il profumo e il sapore ormai decisamente mediterraneo del basilico. In ogni casa siciliana, contadina, ma soprattutto urbana, non possono mancare le graste, ovvero grandi vasi traboccanti di cespugli profumati di basilico. Le nostre graste avevano talvolta la forma di testa umana. Perché mai? Probabilmente il vaso plasmato in maniera antropomorfica è un retaggio di costumi e di significati che si perdono nella notte dei tempi, ma a noi piace andare a ripescare una fosca pagina del "Decameron", e precisamente la V novella della IV giornata. È una storia sanguinaria: una bella ragazza siciliana, Isabella da Messina, amoreggiava con un focoso giovanotto; i fratelli di lei, su una spiaggia deserta, gli tendono un agguato e lo uccidono, seppellendo il corpo in un campo. Isabella, grazie a un sogno, trova il cadavere: ne stacca la testa dal busto e la seppellisce in una grasta di basilico che ogni giorno irrora con le sue lacrime. I fratelli si insospettiscono e le portano via anche il vaso con tutto quello che contiene. Da qui l'uso siciliano di foggiare le graste con sembianze umane? Ognuno può credere quello che vuole, anche perché le nostre graste traboccanti di basilico, con il passar del tempo, assunsero un'altra non virtuosissima peculiarità: adornavano i balconi delle cosiddette case dell'amore per renderle in qualche modo riconoscibili. E la grasta spicca alla finestra della com-

piacente donzella che "consola" il principe di Salina dei poco entusiasmanti rapporti coniugali, quando compie una corsa furtiva in cocchio nella Palermo notturna in un gustoso passaggio de "Il Gattopardo".

Come il basilico sia risalito lungo la penisola sino a Genova non è dato di sapere. O meglio, considerato che i genovesi, sin dal XII secolo, avevano con l'isola un rapporto privilegiato al punto di "impadronirsi", oltre che dei pingui raccolti di grano duro, anche delle tecniche della pasta, le cui fogge mantennero in alcuni casi la terminologia greco-araba (trenetta da "ittriya" e fidelini da "fidewais", per non parlare dell'antichissimo "laganon" greco-latino da cui deriva la nostra lasagna), forse possiamo parlare di un'abitudine di importazione, giocando ovviamente sulla diffusione del basilico come pianta orticola o comunque da davanzale. Dobbiamo però ammettere che nella più antica forma di organizzazione gastronomica genovese il basilico non è così frequente: nel prezioso scartafaccio degli Spinola che annota per un anno (1784) "Spese di cucina in Roma", il basilico lo si trova acquistato una sola volta. In resoconti di grandi pranzi sempre del XVIII secolo non lo si incontra mai. Martin Piaggio, poeta vernacolare vissuto a metà tra il XVIII e il XIX secolo, non ne parla né nelle prose, né nei bozzetti e neppure negli sterminati poemetti dedicati a tutti gli aspetti della mensa dei ricchi e di quella popolare. Il basilico non è compreso nella magica mazzetta del "preboggion", mentre ovunque è possibile (insalate, soffritti, salsetta, minestre ecc.) fa capolino il prezzemolo. Erbetta che torna in qualche sugo di magro per condire la pasta e, a differenza degli usi del Centro-Sud dell'Italia, non accompagna mai il pomodoro, né crudo in insalata, né cotto in salsa.

Il basilico, come componente primaria e cromatica del pesto, fa la sua prima comparsa (in un documento scritto e stampato) nelle due leggendarie "Cuciniere", quella di G.B. Ratto (1863) e quella di Emanuele Rosso (1865). La salsa viene indicata come "battuto alla genovese", con la parola "pesto" tra parentesi. Gli ingredienti sono quelli che tutti sappiamo: sale grosso, aglio, parmigiano, pecorino, basilico in foglie, pinoli (o, più raramente e soprattutto nel Tigullio, noci) olio extravergine d'oliva. Ratto parla già, a proposito del pecorino (in parti eguali, dice, rispetto al parmigiano), di "sardo", ma non specifica se fresco o stagionato (e su questa questione esiste a tutt'oggi una irrisolta querelle). Il Rossi (che è un livornese) adombra l'ipotesi di sostituire il pecorino con il "formaggio d'Olanda", quello ricoperto di cera rossa. Le spiegazioni vengono dalla politica e dalla storia economica: a Genova, sin dal XII secolo, si consumavano formaggi sardi, freschissimi e stagionati, ricotte di capra e di pecora (oltre che molta carne ovina, e non solo a Pasqua), perché la Sardegna (e poi la Corsica) era una sorta di colonia genovese. I Doria andarono a un pelo dal diventarne re e vi mantennero una sorta di protettorato sino alla fine del XIV secolo, quando lasciarono sgombro il campo agli Aragonesi. Pecore e capre arrivavano a Genova, vive, via mare, sulle galee e venivano in branco avviate al macello e quindi vendute nei numerosi negozietti d'una strada che ancora oggi si chiama vico dei Caprettari. Un discorso simile vale per le Fiandre con le quali i rapporti commerciali cominciarono - via mare - alla fine del XIII secolo e si fecero nel tempo sempre più fitti. All'inizio del XIX secolo, la colonia olandese era numerosa e attiva: il formaggio dalla crosta fiammeggiante, lievemente acidulo e appena piccante, era assai diffuso e non costava neppure troppo. Certamente assai meno del parmigiano.

Il pesto, dunque, è un bastardo, figlio di nessuno, oppure può vantare degli antenati? Non possediamo un registro parrocchiale che testimoni il battesimo del pesto. Possiamo soltanto azzardare, senza prove obiettive, un paio di ipotesi.

Nel primo caso potremmo trovarci dinanzi all'evoluzione d'una agliata salsa medievale diffusa in tutta Europa con la quale si condivano minestre, carni bollite e arrostite, insalate e, forse, anche qualche frettolosa pasta asciutta (nella cucina provenzale resiste, nella "bouillabaisse", come celestiale e infernale aggiunta, la "mayonnaise aïoli"). Ecco quindi che a Genova - certamente in città, perché il pesto è un prodotto urbano, per via del basilico a foglie tenere, dal profumo persistente ma esile, frutto della coltivazione in serra o all'ombra protettiva d'un terrazzo - un cuoco sconosciuto, un trattore di bell'ingegno, un bel mattino, decide di aggiungere il basilico all'agliata, magari ricordando una salsa ponentina, il marò, che prevede le fave fresche frantumate nel mortaio insieme al formaggio e diluite nell'olio così da farne una ruvida salsa per bolliti o arrosti.

Seguiamo un secondo percorso, sempre a tentoni. Nel Medioevo era conosciuta e diffusa, per condire lasagne (ne abbiamo una ricetta tardo trecentesca), la salsa di noci (che dovevano essere fresche, perché si trattava sempre di ricette stagionali) di evidente derivazione orientale, così come il leggendario formaggio, la "prescinsêua", che è un derivato dello yogurth. Nel pesto della Riviera di Levante e nei pansotti da condire con la salsa di noci la "prescinsêua" è una originale e immacolata presenza. Ora il noto pesto potrebbe essere frutto di una variazione, con l'aggiunta appunto del basilico, della salsa di noci. In un caso o nell'altro, per dirla con la filosofia greca, il pesto, la cui nascita e fulminea diffusione dovrebbero essere collocate negli anni Quaranta e Cinquanta del XIX secolo, è davvero un "clinamen", una sorta di imprevisto, una gettata di dadi degli dei inquieti.

PAOLO LINGUA

See International Summary page 86