

PESTO ALLA CERIALESE

U pistu du Bedettu e da Lina

Il pesto, così come lo conosciamo oggi, non è una salsa antica, nel senso che la sua codificazione risale alla fine dell'800. La prima versione, assieme a basilico, aglio e olio, prevedeva addirittura il formaggio olandese, a testimonianza degli scambi commerciali tra la Genova mercantile e il Nord Europa. E i pinoli potevano essere sostituiti dalle noci. Addirittura, sino agli Anni '70, si consigliava una noce di burro. Oggi il pesto si fa con basilico genovese (rigorosamente Dop), olio extravergine ligure, pinoli italiani, parmigiano e pecorino sardo e ovviamente aglio (Il pesto deve essere maleducato, diceva il marchese Gavotti).

Se questa è la ricetta oggi riconosciuta in tutto il mondo, a Ceriale esiste una variante che risale agli anni '20 del secolo scorso quando la famiglia Calcagno si trasferì da Arenzano e, con lei la ricetta del pesto con i pinoli tostati.



In questa salsa l'uso del mortaio è fondamentale, anche se oggi molti utilizzano il mixer.

Rispetto alla ricetta tradizionale i pinoli vanno prima abbrustoliti in una padella dove, in precedenza, è stato cotto brevemente (senza abbrustolire) l'aglio. Una volta raffreddati i pinoli vengono pestati con aglio, basilico e poco sale, aggiungendo olio extravergine a filo e successivamente parmigiano e pecorino. Il risultato è una salsa più aromatica rispetto al tradizionale pesto genovese, i pinoli tostati, infatti, risaltano maggiormente sposandosi splendidamente con basilico e aglio.

La salsa condisce trenette, gnocchi, trofiette e minestrone.

Si accompagna con un pigato e vermentino.



visit **CERIALE**



www.visitceriale.it



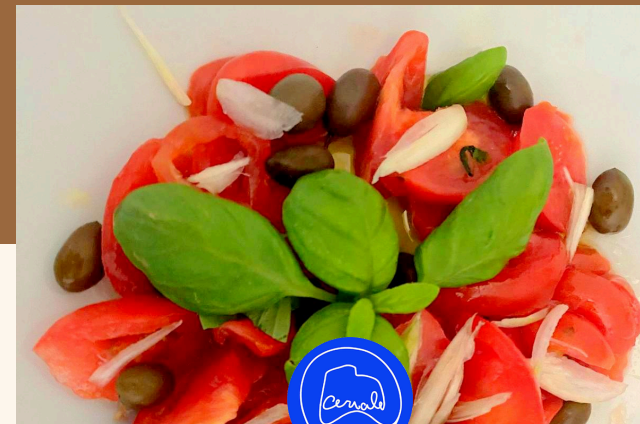
Per approfondimenti sui piatti della Tradizione - De.Co.



Associazione Socio-Culturale



Comune di Ceriale



Piatti della tradizione - De.Co.

CERIALE

è Gusto!

Le De.Co. rappresentano un'iniziativa importante per la valorizzazione e la tutela dei prodotti tipici di Ceriale.

Queste certificazioni vengono assegnate dal Comune per garantire l'origine e la qualità delle specialità locali, promuovendo al contempo la cultura gastronomica del territorio.

I prodotti De.Co. di Ceriale non solo contribuiscono a preservare le tradizioni culinarie, ma favoriscono anche lo sviluppo economico locale, sostenendo i produttori e le piccole imprese.



Testi di
Stefano Pezzini
Giornalista

I CANUNETTI

Sono dolci buonissimi e antichi, paragonabili all'Araba Fenice che *"ci sia ognun lo sà, dove sia nessun lo sa"*, per dire che non si trova in nessun negozio, pasticceria o panetteria, ma tutti ne parlano estasiati.

Sono i "canunetti" di Ceriale, cialde composte da pochi elementi (zucchero, farina, acqua di fiori di arancio, uova, limoni, olio EVO e un pizzico di sale) che venivano cotti sulla fiamma, velocemente, in una sorta di "pressa", forgiata dai fabbri del paese, spesso con lo stemma araldico della famiglia" e, una volta cotti, arrotolati a mo' di canocchiale o, più poeticamente, di cornucopia. E proprio la forma a cornucopia rende i canunetti adatti alle feste e alle ricorrenze. Le dosi, custodite gelosamente da ogni famiglia cerialese (Poggi, Sciutto e altre famiglie mantengono viva la tradizione), vengono tramandate di generazione in generazione. Le sfoglie leggere sono ottime da mangiare da sole, ma vengono anche accompagnate da confetture, panna e creme. La ricetta dei canunetti ha origine medievale, ma il nome attuale, narra la leggenda, è dovuta al periodo della presenza delle Armate francesi, guidate da Napoleone, alla fine del '700: le cialde arrotolate assomigliavano, infatti, ai cannoni che venivano trasportati dai soldati francesi sistemati nei bivacchi tra Ceriale, Borghetto e Loano. Assomigliavano alle bocche da fuoco, certo, ma erano più piccoli, canunetti, appunto. L'abbinamento enologico, naturalmente, non può che essere che con un passito di pigato.



IL DOPO PASTO DI UNA VOLTA

denominato "STINETTA"

(ideale anche come Aperitivo Cerialese)

La ricetta di questo antico digestivo nasce a Peagna nell'ottocento. Sul finire dell'ottocento le sorelle Moreno, depositarie del procedimento, si sposano con due cugini Ascoli e vanno a vivere a Ceriale portando con loro la tradizione di questo digestivo che, in effetti, può anche diventare un fresco aperitivo. Protagonisti della bevanda sono i prodotti del territorio, il vino bianco del Pineo, i pinoli, le arance pernambucco che sino a qualche decennio or sono venivano coltivate a Peagna nel grande agrumeto creato dal Maresciallo d'Italia Enrico Caviglia, trasformato oggi nel complesso edilizio costruito da don De Negri.

La ricetta è di semplice preparazione.

Ricetta:

Si tagliano le arance a rondelle molti fini e le si mettono in ammollo per alcune ore nel vino assieme a uvetta sultanina, pinoli e zucchero. In pratica una sorta di "sangria" ligure che stimola le funzioni digestive, ma anche, senza esagerare, disseta.

Ai bambini il vino veniva sostituito con succo d'arancia mescolato ad acqua.

Oggi, vista la scarsa produzione di vino del Pineo, si può preparare con pigato o, meglio, vermentino.

CONDIGLIONE ALLA CERIALESE

Il *cundijun*, italianizzato in condiglione, non esiste, nel senso che non esistono ricette codificate, nonostante sia uno dei piatti tipici dell'estate in Liguria.

Tra tante preparazioni quella che si prepara a Ceriale, e che è stata protagonista di una sagra tra gli Anni '60 e '70, è una delle più semplici: pomodoro, cipolla rosa della Piana, basilico, origano, qualche oliva in salamoia e olio extravergine di oliva.

Un tempo i pomodori utilizzati erano la marmanda o il costoluto, oggi sostituiti dai cuore di bue, mentre la cipolla è rimasta quella rosata, dolce e leggermente acidula.

La storia del condiglione, invece, è a cavallo tra la civiltà contadina e la civiltà marinara.

È, in definitiva, la trasformazione del "cappon de galea", l'insalata composta da pomodori, uova sode, acciughe sotto sale, olive, bottarga, cipolla, che si mangiava sulle barche dei pescatori e dei trasportatori (non essendoci le strade di oggi i traffici commerciali tra i paesi della Liguria avvenivano con i leudi e, a bordo, bisognava imbarcare cibi che non si deteriorassero nel corso di due-tre giorni in mare), "parente povera" del nobile cappon magro. Si accompagna al vermentino.

