

Pesto d'aglio

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:50 -



Caratteristiche:

Salsa a base d'aglio di consistenza cremosa e di colore bianco avorio. Sapore tendenzialmente dolce, o

Curiosità:

All'aglio si aggiunge l'olio e il formaggio grattugiato che un tempo derivava dalle formaggette locali, fatte stagionate, che ogni famiglia produceva per autoconsumo.

Il tutto si amalgama con la panna: una volta si utilizzava la crema di latte, quella affiorata lasciando riposare il latte all'interno di un recipiente largo (le gamelle smaltate), per una notte.

Una variante un po' più accettabile ai nostri moderni palati prevede l'aggiunta dei pinoli e un quantitativo inferiore di aglio. È un condimento che tradizionalmente accompagnava la polenta; si sposa però molto bene anche con le penne, le patate quarantine e con i ravioli alle erbe.

Non si sa esattamente il perché della sua origine: poiché gli ingredienti sono gli stessi del pesto, potrebbe essere nato come pesto senza basilico, visto la mancanza di quest'ultimo per buona parte dell'anno nella valle.

È probabile che possa avere origini simili a quelle dello "aioli" provenzale e delle salse a base d'aglio della Spagna mediterranea (alioli) e della Grecia (skordhalià).

Nella pratica gastronomica anche questa salsa, come il pesto, presenta delle piccole varianti, come l'assenza di pinoli o la diversa quantità di aglio.

Difficile da reperire oggi, si trova quasi esclusivamente a Pentema, piccola frazione della Val Trebbia, per antonomasia il paese in capo al mondo, famoso per il suo museo di storia contadina e per il presepe.

Preparazione:

Ingredienti:

2-3 spicchi d'aglio, due manciate di pinoli, 50 g di formaggio grana, due cucchiaini di panna da cucina, 30 ml d'olio, sale q.b.

Pestare l'aglio, privo della pellicina, nel mortaio, insieme ai pinoli. Unirvi il formaggio grana grattugiato ed una presa di sale; versarvi quindi l'olio ed amalgamare il tutto con la panna. Prima di servire, allungare leggermente usando l'acqua di cottura della pasta. Da ricordarsi che se si dovessero aumentare gli spicchi d'aglio si ottiene una salsa dal sapore decisamente più forte; sarà bene quindi aumentare in proporzione anche gli altri ingredienti. Per maggiore praticità, il mortaio può essere sostituito dal mixer.

(Questo articolo è stato tratto dal sito <http://www.agriligurianet.it>)

Pesto d'aglio

Scritto da Marco Gallione

Lunedì 26 Gennaio 2009 06:50 -

[Vai alla pagina dei prodotti tipici della Val Trebbia](#)