



Organizzazione delle Nazioni  
Unite per l'Alimentazione  
e l'Agricoltura



OBIETTIVI  
PER LO SVILUPPO  
SOSTENIBILE

16 ottobre 2021

# Giornata Mondiale dell'Alimentazione

Le nostre azioni sono il nostro futuro.

Una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore.



Camera di Commercio  
Genova



CENTRO LIGURE PRODUTTIVITÀ



#GiornataMondialeAlimentazione  
#EroiDellaAlimentazione  
[fao.org/world-food-day](http://fao.org/world-food-day)

## Storie di sostenibilità Genova Liguria Gourmet

*#FoodHeroes*

### Il Genovese

propone il

## *Pesto genovese al mortaio*



Camera di Commercio  
Genova



Liguria Gourmet



#GiornataMondialeAlimentazione  
#EroiDellaAlimentazione  
[fao.org/world-food-day](http://fao.org/world-food-day)

# La ristorazione Genova Liguria Gourmet vi racconta **STORIE DI SOSTENIBILITÀ**

In occasione della #GMA2021, il Ristorante Il **Genovese** propone il “**Pesto Genovese al mortaio**”, l’immane protagonista della cucina ligure.

Il pesto è forse l’alimento che meglio rappresenta la tradizione gastronomica ligure essendo uno dei prodotti per cui la Liguria e la sua cucina sono famose nel mondo. La storia del pesto parte da un’antica tradizione della Liguria, da sempre patria delle erbe aromatiche usate per insaporire i piatti poveri o per arricchire e decorare le grandi portate servite nei ceti più abbienti. La ricetta sembra risalire all’evoluzione di una ricetta ancora più antica, l’aggiadda (agliata), una salsa da mortaio a base d’aglio che veniva utilizzata per la conservazione di cibi cotti.

Sono diversi i motivi per i quali il pesto può rientrare in un modello alimentare salutare e sostenibile. Si tratta infatti di una ricetta che valorizza l’impiego di ingredienti locali, come il basilico Genovese DOP e l’Olio extra vergine di Oliva Riviera Ligure DOP.

Ma è soprattutto il forte legame con la tradizione del territorio ligure che rende il pesto una ricetta sostenibile, perché a tale caratteristica le diete salutari e sostenibili conferiscono particolare risalto. Basti pensare che il pesto viene ancora preparato con il mortaio di marmo e un pestello di legno come da tradizione, essendo quindi un prodotto ricco non solo di gusto, ma anche di valori socio-culturali, elementi indissolubilmente legati al concetto di sostenibilità.

## *Pesto genovese al mortaio*

INGREDIENTI (1 mortaio)

- 60-70 g di foglie di Basilico Genovese DOP
- 30 g di pinoli
- 45-60 g Parmigiano Reggiano Stravecchio grattugiato
- 20-40 g Fiore Sardo grattugiato
- 1-2 Spicchi d’Aglio di Vessalico
- 10 g Sale Marino Grosso
- 60-80 ml Olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP

Seguici su



Inquadra il QR-CODE per sapere  
se la tua dieta è mediterranea  
<https://medi-lite.com/>

Maggiori informazioni su:  
[www.ge.camcom.gov.it](http://www.ge.camcom.gov.it)