Il Pesto Trapanese di Paolo Salerno

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 24 Luglio 2022 05:36



Sfatare miti e leggende a volte può far dispiacere a qualcuno e stavolta è toccato a degli illustri navigatori come i genovesi che non possono continuare a vantare la paternità anche di altri pesti, perchè grazie alle ricerche condotte da **Paolo Salerno**, poliedrico scrittore, editore ed imprenditore trapanese, sembra che il **Pesto trapanese** non sia figlio del molto più noto e blasonato genovese, ma che invece abbia sempre goduto di vita propria, traendo origine dalle usanze contadine e marinare del territorio trapanese. **Paolo Salerno** bacchetta anche internet, perchè è notorio come essa, per quanto oggi indispensabile, veicoli troppo spesso imprecisioni e approssimazioni. 

Quindi, un libro sul **Pesto trapanese** a 360 gradi che affronta non solo la storia, riscrivendola, ma anche le singole materie prime che lo compongono, la pasta fatta in casa e financo gli abbinamenti con il vino! Occhio però, se cercherete il pesto a **Trapani** da visitatori, per assaggiarlo in versione originale e immancabili varianti, attenzione al nome, perchè in questo caso lo troverete nella "**Pasta cu' l'agghia**", la cosa aveva spiazzato anche me, quando mi accinsi a recensire il noto locale **Cantina Siciliana** di **Pino Maggiore**. A proposito di ingredienti, ma quali sono? Su tutti per quantità campeggia sicuramente il pomodoro seguito dalle mandorle, poi il basilico e infine l'aglio e l'olio, cinque potenti profumi e sapori di quei territori, già solo questa considerazione lo colloca distante da quello genovese, perchè questi sono ingredienti profondamente radicati, come ad esempio l'**Aglio di Nubia** e l'**Olio delle Valli Trapanesi** che ha dato il nome anche ad una DOP, inutile citare il pomodoro che in quella zona, insieme alle mandorle presenti da sempre, è endemico da secoli e ricorda il **Pizzutello Siccagno di Paceco** che inevitabilmente si porta a braccetto il basilico. Insomma, metteteli insieme e creerete un'atmosfera mediterranea a casa vostra, anche all'estero, infatti non a caso ogni pagina del libro di **Paolo Salerno** è tradotta in inglese, come d'altronde aveva fatto con un altro suo precedente libro "monoricetta" sul **Couscous** intitolato proprio **Cuscusu**, come in dialetto viene chiamato nella sua versione trapanese. Un'idea, nessuna azienda di **Trapani** e provincia è disposta a creare un box con gli ingredienti originali per riprodurlo a casa? In bundle facoltativo, il libro di **Paolo Salerno**!

{youtube}AZFF6m_rYSw{/youtube}

Disponibile su: IBS, Amazon, Mondadori store

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo