



LIFESTYLE

Il pesto alla genovese da Vittorio con basilico ligure coltivato in agricoltura verticale

Chicco Coroa del trisollato Da Vittorio ha messo alla prova Pestooh, il primo pesto realizzato (in Brianza) con basilico ligure coltivato in agricoltura verticale. Ecco il risultato



di Olgo Wladimir

1 maggio 2020



Che il **pesto** vada realizzato esclusivamente con basilico ligure, dalle foglie piccole e privo di sentori di menta, è una verità indiscutibile. Il suo aroma unico è frutto della brezza marina, del clima, della dolcezza con cui il sole si arrampica sulle alture nel periodo ideale della raccolta, fra la primavera e l'estate. Ma ora che tutti questi parametri sono stati riprodotti nel sistema di coltivazione verticale firmato **Planet Farms** (Premio Innovazione Smau 2020), si guarda con interesse perfino a **Pestooh**, il pesto made in Brianza, località Cavenago.



Risotto al pesto con gamberi di Santo Margherita, ristorante Da Vittorio

Qui sorge appunto la *vertical farm* dell'azienda, dove dall'incontro fra il meglio della tecnologia mondiale e della tradizione agronomica italiana nascono prodotti sani, di qualità, ricchi di principi nutritivi, a bassissimo impatto ambientale, disponibili in ogni periodo dell'anno. Il tutto in un ambiente chiuso, incontaminato, dove luce, acqua e sali minerali garantiscono alle piante la crescita ottimale, senza gli stress dovuti a intemperie, parassiti, microrganismi patogeni e tantomeno additivi chimici. Risultato: vegetali croccanti, che non è neppure necessario lavare (con un ulteriore risparmio d'acqua), pronti per il consumo. Alle insalate in busta si aggiunge adesso Pestoooh, in versione con e senza aglio (purtroppo, qualcuno gli è ostile) - che naturalmente prevede anche Parmigiano Reggiano, Pecorino, poco sale, olio evo e pinoli italiani - in confezioni pensate per il riciclo della carta. Ed è subito sgomento, specie per chi ha i natali in Liguria, disdice i sughi pronti ed è un talebano del mortaio di marmo. Però poi si scopre che il tristellato **Da Vittorio di Brusaporto**, nel bergamasco, guidato dai celebri fratelli Cerea, sta per inaugurare una propria coltivazione verticale in partnership con Planet Farms. E che anche il giudizio degli chef sul pesto in questione dev'essere lusinghiero, se decidono addirittura di dedicargli una *show cooking*.



Cuocido di vitello, pesto e crema di topinambur, ristorante Da Vittorio

La prova inizia con un assaggio semplice che valorizzi la materia prima, insieme alla focaccia ligure e ai più delicati panini bao. Ebbene: l'aroma e la grana sono quelli del pesto fatto in casa come si deve, ma arrivati fin qui avevamo ovviamente già smesso ogni dubbio. Quindi è **Enrico Cerea**, noto ai più come Chicco, a declinarlo nei capolavori che seguono: gnocchetti al pesto con crema di robiola e pomodoro disidratato; risotto con pesto, bisque, riduzione di pomodoro, polvere di pane nero, uova di salmone e gamberi crudi di Santa Margherita; guancia di vitello, pesto, crema di topinambur. E per finire il magnifico sorbetto al limone salato con una citazione di basilico. Spiace comunicarlo, ma almeno al momento questi piatti non sono in carta. Per tutte le altre, indimenticabili creazioni in menu il consiglio - nel caso - è di pensarci per tempo. Attualmente, le prenotazioni arrivano al mese di giugno.



Sorbetto al limone salato e basilico, ristorante Da Vittorio