



Il pesto è un quartetto d'archi


Pesto is a string quartet

Sergio Di Paolo

Perché la cucina italiana si è così diffusa nel mondo? Bontà e varietà non bastano a spiegarlo. Forse la massiccia emigrazione italiana? Ma è un fatto che, di 40 milioni di persone che abbandonarono l'Europa tra '800 e primo '900, solo gli italiani mantennero le proprie abitudini aggiornando le ricette regionali con gli ingredienti dell'emancipazione, come la carne nel ragù o il parmigiano reggiano nel pesto.

A Genova il 10 marzo 1884, sul piroscafo "Nord America", 1600 persone prevalentemente liguri, accatastate in spazi invivibili, prendevano il mare per l'Uruguay. Resero celebre Edmondo De Amicis che su loro scrisse il romanzo *Oceano* in cui lo scorbutico capitano genovese si preoccupava più della morale che del rancio, organizzando guardie tra i dormitori dei maschi e delle femmine: "*Porcaie a bordo non ne veuggio*" (porcate a bordo non ne voglio). Ma senza tanto riuscirci, come si desume dalla chiosa di un altro marinaio "*Se e' porcaie pesassan, saiescimo zà a fondo*" (*se le porcate pesassero saremmo già affondati*). Fame e sentimenti.

John Dickie, giornalista inglese, intenditore di pesto, scrive "Il cibo italiano è carismatico per via del suo rapporto quasi poetico con il territorio e con l'identità".

E' vero, il pesto genovese è salsa eccezionale e bandiera, ma è anche poesia, sentita da mezzo mondo, come dimostra il Campionato Mondiale a cui dedichiamo la cover di marzo. E musica. Nella *Creuza degli ulivi* Bruno Morchio (intervistato da BLUE proprio in questo numero) fa dire al protagonista Bacci Pagano che "La cucina è come la musica. A differenza della lingua non conosce invalicabili barriere lessicali e fonetiche. Basta avere gli strumenti giusti e gli ingredienti necessari. La focaccia è come una sonata, il pesto un quartetto d'archi...". 

Why is Italian cuisine so well-known all over the world? Tastiness and variety are not enough to explain it. Perhaps it is down to immense Italian emigration? However, of the 40 million people who abandoned Europe between the 19th and early 20th century, only the Italians kept their customs, updating regional recipes with the ingredients of freedom, such as meat in Bolognese sauce or parmesan in pesto.

On 10 March 1884, 1,600 people, mainly from Liguria, all piled into unliveable spaces, set sail for Uruguay from Genoa on the steamship "Nord America". These emigrants made Edmondo De Amicis famous as he wrote his novel *Oceano* about them, with the sullen Genovese captain worrying more about morals than meals, placing guards between the male and female dormitories: "*Porcaie a bordo non ne veuggio*" (*I don't want any fooling around onboard*). But without much success, as you can deduce from the remark of another sailor "*Se e' porcaie pesassan, saiescimo zà a fondo*" (*if fooling around was heavy we would have already sunk*). Hunger and feelings.

The English journalist and pesto expert, John Dickie, wrote "Italian food has charisma, which derives from an almost poetic relationship to place and identity".

It's true; Genovese pesto is a special, standard-bearer sauce, but it is also poetry which is felt all over the world, as shown by the World Championship to which our March cover is dedicated. It is music. In *Creuza degli ulivi* Bruno Morchio (interviewed by BLUE in this issue) has his leading character Bacci Pagano say "Cuisine is like music. Unlike language, it knows no insurmountable lexical and phonetic barriers. You just need the right appliances and the required ingredients. Focaccia is like a sonata, pesto a string quartet...". 