



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

Storie di sostenibilità Genova Liguria Gourmet

#FoodHeroes

Bruxaboschi

propone le

Picagge matte al pesto



Camera di Commercio
Genova



#GiornataMondialeAlimentazione
#EroiDellaAlimentazione
fao.org/world-food-day

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

In occasione della #GMA2021, la **Trattoria del Bruxaboschi 1862** propone le “**Picagge Matte al Pesto**”.

“Picagge”, infatti, deriva dal nome della fettuccia del grembiule da cucina che in genovese è chiamata appunto Picaggia e che dà quindi il nome a questa pasta, tirata a mano con il mattarello in legno di pero sulla madia come da vecchie tradizioni di famiglia. La tradizione però non è solo nel nome. Questo piatto rappresenta infatti una ricetta legata al territorio per la presenza di ingredienti del luogo, primo fra tutti le castagne che ci portano vicino al bosco che circonda il nostro locale e alla tradizione dei nostri avi che hanno fatto della castagna fonte di sostentamento per lunghi anni. L'ingrediente risulta poi stagionale, vista la presenza di castagne sul territorio, altro elemento che contribuisce alla sostenibilità di questa ricetta. Per completare l'opera il condimento è ovviamente il pesto, che rende questa ricetta ancora più ricca di sapori e di valori. Il pesto infatti è probabilmente il protagonista per eccellenza della cucina ligure!

Nel complesso, dunque, la ricetta pone le basi sull'impiego di ingredienti di origine vegetale (farina di grano e di castagne, basilico, pinoli, olio extravergine di oliva, aglio) che sono associati ad un ridotto impatto ambientale rispetto a quelli di origine animale, tanto più quando sono di stagione e locali. Del resto, anche gli ingredienti di origine animale qui presenti rispettano dei principi di sostenibilità, trattandosi di prodotti ottenuti da tecniche di produzione non intensiva o di eccellenze italiane.

Picagge Matte al Pesto

INGREDIENTI (per 24 porzioni)

Per la pasta

- 1200 grammi di farina “00” macinata a pietra
- 400 grammi di farina di castagne del nostro entroterra
- 16 uova biologiche da allevamento a terra
- 120 ml di acqua Sale qb

Per il pesto (per 35 porzioni)

- 700 g di foglie di basilico genovese DOP pulito
- 800 ml di olio evo dop
- 600 g di parmigiano grattato
- 200 g di pecorino fiore sardo
- 200 g di pinoli
- 4 spicchi d'aglio di Vessalico
- Sale grosso qb

La dose di pasta finita per una porzione è di circa 115 grammi e il pesto necessario per condirla è pari a circa 60/70 grammi



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

Maggiori informazioni su:
www.ge.camcom.gov.it