Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Pesto: originale oppure surrogato?

Lun 19/09/2016 - 09:14

Il pesto prende il suo nome dal metodo di preparazione della pietanza, nel quale si “pestano” appunto gli ingredienti. Quello più conosciuto è il pesto “alla genovese”, che prende il suo sapore tipico dal basilico fresco utilizzato come suo ingrediente fondamentale. Secondo la ricetta classica si aggiungono poi pinoli, aglio, parmigiano o pecorino, che vengono appunto pestati nel mortaio, con l'aggiunta di olio d'oliva e sale, fino ad ottenere una salsa densa.
Ma non tutti i prodotti che troviamo negli scaffali contengono gli ingredienti tipici. Alcuni produttori tendono a sostituire gli ingredienti originali, interamente o in parte, con dei surrogati più economici. Al posto dei pinoli possiamo trovare, ad esempio, delle noci cashew, invece dell'olio d'oliva, l'olio di semi di girasole. Anche il parmigiano o il pecorino possono mancare, ed essere sostituiti con fiocchi di patate oppure semolino, che fungono da collante. Alle volte poi troviamo aromi, acidificanti e conservanti.
Meglio, quindi, non farsi influenzare dalla raffigurazione di paesaggi “mediterranei” sull'etichetta. Per controllare se un prodotto rispetti la ricetta originale basta dare uno sguardo all'elenco degli ingredienti, che devono essere indicati in ordine decrescente, secondo la quantità contenuta.
Il nostro consiglio per i buongustai: il pesto si può preparare in casa senza troppe difficoltà. Così saprete esattamente cosa contiene e potrete gustarvi un prodotto davvero fresco e saporito.

Comunicato stampa
Bolzano, 19/09/2016