

## ***L'ORO VERDE DELLA LIGURIA***

### ***PESTO AL MORTAIO***

***Ingredienti:***            *per 4/6 persone ☺ durata circa 45 min.*

*1 Mazzo di basilico*

*1 spicchio d'aglio*

*25g di pinoli*

*1 pizzico di sale grosso*

*30g di parmigiano reggiano*

*10g di pecorino ( de gustibus )*

*olio extra vergine d'oliva q. b.*

## **Descrizione:**

*Mercoledì 27 maggio 2015 abbiamo organizzato una lezione un po' alternativa con il professor Bianchi. All'inizio dell'anno scolastico il prof. ci aveva promesso che entro la fine dell'anno avremmo preparato il piatto tipico ligure, il pesto.*

*Ognuno di noi ha portato alcuni dei principali ingredienti per realizzarlo.*

*Alle 8:30 circa è iniziata la nostra "avventura"...*

*Dopo esserci spostati nella mensa, il prof. ci ha illustrato i vari passaggi per la preparazione del piatto e ci ha chiesto di fare attenzione perché è una bella esperienza per vivere le nostre origini, e conoscere al meglio i posti dove siamo nati.*

*Seguendo le indicazioni del prof. ci siamo divisi in 5 gruppetti ed abbiamo iniziato una vera e propria gara per vincere il titolo di miglior preparatore di pesto che sarebbe stato giudicato dal professore.*

*Come prima cosa vanno pestati i pinoli nel mortaio, poi recuperati e tenuti da parte; procedere poi con l'aglio e successivamente*

*con il basilico e il sale grosso, pestando e ripestando, pestando e ripestando il composto fino al punto in cui esso diventa fluido, aggiungere così i pinoli, sempre pestando, successivamente del formaggio parmigiano e un goccio di olio extra vergine d'oliva, e se non lo si usa subito metterlo in un barattolino con un filo d'olio sopra.*

*Ogni gruppo, non appena finiva il lavoro, doveva disporre il pesto sui crostini in modo da essere assaggiati e giudicati.*

*Finito di disporli il prof. ha assaggiato il pesto di tutti e 5 i gruppi, decretandone uno vincitore. Siamo stati davvero tutti molto bravi ma a vincere la competizione è stata la squadra composta da: Alice, India, Federica ed Aurora che con il loro pesto si sono meritate un bel 9!!!*

*Durante la ricreazione abbiamo mangiato il nostro pesto e i piatti preparati con gli ingredienti del nostro orto, che abbiamo realizzato con il progetto "Naturalmente"*

*I piatti erano veramente deliziosi, realizzati con impegno e molto, molto divertimento!*

*Questo è stato uno dei tanti meravigliosi momenti trascorsi in armonia con un grande lavoro di squadra, che ci faranno ricordare la terza media come un anno di nuove scoperte interessanti, di divertimento ma soprattutto di grandi amicizie!!!*



Gaia Bertucci

Anita Cespuglio

Gloria Landucci

Alice Piccioli