

ISTITUTO ALBERGHIERO GIANCARDI ALASSIO

ANNO SCOLASTICO 20-21

PROGETTO "L'EROICO e I GIOVANI"

CLASSE 5^B CUCINA

VIDEO " Attrezzi antichi...valori per sempre"

La similitudine che con questa ricetta abbiamo ricercato per poter incarnare i valori del progetto "l'Eroico", è rappresentata dalla riflessione che, per attuare il "Pesto" una salsa attualissima e intramontabile, si possono usare gli strumenti antichissimi del mortaio di marmo e del pestello.

Il "Pesto" al mortaio è una filosofia, il "Pesto" con attrezzi elettrici è un prodotto! Noi vogliamo mantenere viva la tradizione e i suoi valori esattamente come abbiamo capito avvicinandoci alla figura di Luciano Berruti.

Ingredienti "Pesto al mortaio"

- Basilico della Riviera Ligure di Ponente
- Grana Padano DOP
- Pecorino stagionato
- Olio extravergine di oliva
- Pinoli
- Aglio sbucciato senz'anima
- Sale grosso

Si allega il video del procedimento della ricetta.

Classe 5^B cucina