

IVG

Dalla Persia alla sapienza delle donne liguri: la salsa di noci

di **Elisa e Stefano Pezzini**

20 Luglio 2020 - 8:40



Di sicuro è più antica del pesto, medievale almeno, e rientra nell'ampio ventaglio di salse al mortaio che caratterizzano la cucina ligure. La salsa di noci è di sicuro il condimento preferito per condire le paste (a cominciare dai pansotti, ravioli di erbe spontanee e prescinseua del Levante) dopo il pesto. Salse dove tutti gli elementi si amalgamano a freddo e non sughi, questi ultimi cotti con o meno il pomodoro.

I primi cenni storici di una salsa a base di noci si trovano nel '300, ma è solo attorno al '500 che si trovano documenti scritti dove si parla di salse con noci e aglio per condire le "lasagne" e, in genere, per accompagnare carni lesse e arrosti. Una scuola di pensiero ipotizza che la salsa di noci sia sbarcata a Genova proveniente dalla Persia, dove si abbina con carni di ovini e volatili, ma vista l'abbondante presenza di alberi di noci in Liguria e la proverbiale sapienza delle donne liguri ad utilizzare quel che c'era a disposizione, non è peregrino pensare sia una ricetta autoctona.

Le cuciniere genovesi della seconda metà dell'800, sia quella dei Ratto (1863) che quella del Rossi (pochi mesi dopo), parlano di salsa di noci fatta con noci, ovviamente, pinoli, aglio e prezzemolo per condire la pasta con l'aggiunta di un po' di acqua di cottura (il Ratto aggiunge anche una piccola parte di burro per rendere più cremosa la salsa). Entrambe le cuciniere non parlano di pansotti, citano lasagne, taglierini, trofie e gnocchi.

Oggi il mortaio è spesso sostituito dal frullatore, poco male, basta fare attenzione a non far

surriscaldare le lame per evitare che le noci rilascino l'amaro dell'olio essenziale. La ricetta odierna, rispetto a quelle dei ricettari ottocenteschi, è completamente diversa. A parte le noci, l'aglio, i pinoli e l'immane maggiorana viene aggiunto pane bagnato nel latte e la prescinseua (alcuni la panna o il burro, elementi che fanno storcere il naso ai puristi dei prodotti del territorio). Salsa ottima per condire pasta secca, corta, splendida con i pansotti, si abbina ad un vino bianco come Pigato o Bianchetta.

“Liguria del gusto e quant'altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).