

Nel ponente ligure due florovivaisti convertono l'azienda per produrre il pesto di una volta in modo artigianale

26 Marzo 2025

di **Patrizia Ferlini**



SAVONA – Liguria terra di pesto. Sono in pochi, però, a conoscerne tutte le varianti storiche ormai abituati al gusto di quella ricetta che tutti definiscono “tradizionale”. C’è una realtà tra Albenga e Loano, in provincia di Savona, che ha coraggiosamente scelto di sfidare le nuove abitudini alimentari presentando una serie di prodotti dalle ricette remote e dal sapore di altri tempi.

L’azienda Frutti nel Bosco di **Elisa Galbiati** e **Fabrizio Rossetti** si dedica alla coltivazione sin dal 2010 quando apre i battenti specializzandosi nel settore florovivaistico. La svolta si ebbe solo dopo l’incontro con **Gilberto Turbiani**, personaggio di spicco del settore agroalimentare regionale. Fu Turbiani a fondare l’associazione I Gastronomadi e il mercatino di produttori di piazza Raibetta a Genova.

“La nostra azienda ha un’importanza relativa rispetto a quello che ha lasciato a noi Gilberto –

mancato nel 2023 – è stato lui a darci la spinta a cambiare la nostra produzione”, premette Fabrizio Rossetti a *Virtù Quotidiane*, che lo incontra proprio al mercato del sabato mattina all’ombra dello scenografico Palazzo San Giorgio.

“Il suo sogno di creare un’associazione che riunisse produttori disposti a instaurare collaborazioni è diventato realtà e oggi sono io il responsabile di questa organizzazione che negli anni ha aperto le porte a gente da tutto il mondo”.

La storia di un’amicizia che è stata in grado di indirizzare l’azienda Frutti nel Bosco verso una via che valorizzasse le ricette della tradizione ligure e il potenziale dei terreni di Rossetti: “Quest’uomo ci ha spinti, dopo alluvioni, danni da selvaggina e pandemie a cambiare creando prodotti alimentari, togliendoci così dalla concorrenza dell’importazione europea del settore florovivaistico”.

“Abbiamo creato insieme questo progetto, iniziando da un discorso di ortaggi e frutti, arrivando fino ai nostri uliveti che oggi ci danno un olio che costa tempo e fatica, ma che ci dà molte soddisfazioni”.

Rossetti tiene a precisare che in Liguria non esiste la sola cultivar taggiasca. Il suo olio è, infatti, prodotto con varietà pignola e colombara, eccellenze del Ponente Ligure: “Avendo il nostro olio e il nostro basilico abbiamo creato il nostro pesto. Una piccola produzione che abbiamo declinato anche nella versione moderna senza aglio per accontentare una più ampia fetta di pubblico”.

Un pesto classico che si basa sulla qualità degli ingredienti con Parmigiano Reggiano 24 mesi, Pecorino Fiore Sardo e aglio rosa di Ortovero per “fare un prodotto buono, non economico”.

“Non faccio pesto per i genovesi”, dice Rossetti. “Il genovese non ama i miei prodotti perché è abituato a gusti diversi”. A proposito di gusti diversi, l’azienda Frutti nel Bosco si è specializzata nella produzione di pesti e salse le cui ricette sono state ritrovate, anche con l’aiuto della curiosità di Turbiani, in testi antichi.

Cucina di strettissimo magro di **Gaspere Delle Piane** è uno dei testi da cui arriva la ricetta del pesto di magro, privo di formaggi, perfetto per il periodo della Quaresima. “Aveva tolto i formaggi sostituendoli con le acciughe e aumentando la percentuale di pinoli per bilanciare la sapidità”, dice il produttore.

Non manca la ricetta di Camogli con il pesto levantino a base di prescinsêua, il formaggio tipico ligure, e quello di Portofino che prevede l’aggiunta al pesto di basilico di una crema di

pomodori secchi.

Si torna indietro nel tempo anche con il pesto perso. Deve il nome alla maggiorana, erba che in Liguria si chiama pèrsa per via delle sue presunte origini persiane. “Il pesto è nato per dare maggior gusto ai minestroni e nelle prime versioni era presente la pèrsa, per questo, ricordando anche la ricetta di mia nonna, abbiamo deciso di presentare questo prodotto”.

In questo piccolo angolo di Genova dove ogni sabato e domenica si preparano i banchi del mercatino della Raibetta trova spazio anche la salsa di noci, quella originale senza latte e panna.

L'autenticità è alla base delle lavorazioni di questa piccola azienda che ha scelto di scontrarsi con le grandi realtà del territorio proponendo i gusti e i sapori di una volta, onorando la memoria di un amico e la storia gastronomica di un'intera regione.

LE FOTO



Mercato di piazza Raibetta



nel Bosco

Olio dell'azienda Frutti



Elisa Galbiati e Fabrizio Rossetti



Fabrizio Rossetti

Gilberto Turbiati e