

Storia del pesto

Ogni cibo è saporito se per bene vien condito.
Così nacque la salsa che con gusto raffinato
adattava al palato
quel che s'era cucinato.
Qui da noi fondamentali,
sono tre le eccezionali:
il ragù, il pomodoro e il pesto.
Che a disdoro delle salse dei francesi
appartiene ai genovesi !
Il pesto ha un segreto piccino piccino:
è fatto di un'erba che cresce in giardino,
verde verde come un prato d'aprile,
è una salsa profumata, fresca e gentile;
quando la mangi matura e leggera,
ti senti in bocca spuntar primavera!

