

# Prepara il vero pesto ligure fatto a mano a Portovenere

Cinque Terre · Liguria

- Durata: 1 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

A Portovenere, tra il profumo del basilico fresco e la brezza del mare, entrerai in contatto con una delle preparazioni più iconiche della tradizione ligure. In uno spazio raccolto, sarai accolto da uno chef che ti guiderà nella realizzazione del pesto seguendo il metodo tradizionale.

Inizierai dalla scoperta degli ingredienti, imparando a riconoscere qualità e profumi. Poi passerai al gesto: con mortaio in marmo e pestello in legno, lavorerai lentamente le foglie di basilico insieme agli altri elementi, seguendo un ritmo preciso che trasforma la materia in una crema intensa e profumata.

Durante la preparazione, comprenderai come ogni movimento influisce sul risultato finale, entrando in un processo che unisce tecnica e sensibilità.

A un certo punto, non stai più solo seguendo una ricetta, ma stai imparando a riconoscere ciò che rende autentico questo piatto.
E alla fine, il pesto prende forma come qualcosa che sai davvero preparare e raccontare.

L'esperienza si conclude con la degustazione, accompagnata da trofie e un bicchiere di vino, in un momento conviviale che restituisce il senso pieno del lavoro fatto.

**Cosa rende speciale questa esperienza** Non solo una ricetta, ma la capacità di riconoscere equilibrio, qualità e gesti autentici, e uno sguardo più consapevole su ciò che significa davvero cucina tradizionale italiana.





