



Il Pesto di Pra' dal seme al vasetto
Il Pesto di Pra' from seed to jar

Il basilico è la nostra identità



Il Basilico è la nostra identità

La nostra storia nasce da una lunga tradizione contadina. È dal 1827 che coltiviamo il basilico sulle terrazze della nostra azienda agricola "Serre sul Mare" a Genova Pra'. Qui le condizioni microclimatiche e l'antico sapere contadino conferiscono al basilico caratteristiche organolettiche uniche.



*coltiviamo
il basilico a Pra'*

Our history is the synthesis of a long farming tradition that has its roots in Genoa Pra', the area in which basil is cultivated. Here, this aromatic plant finds its ideal micro-climate and meets old farming traditions. This is where we have been growing our basil since 1827, in the terraced fields of our farm "Serre sul Mare".

Basil is part of our identity



Nel 2003 abbiamo affiancato all'attività agricola la produzione artigianale di Pesto Genovese, in un sistema di filiera corta a metri zero. Negli ultimi anni, giunti alla quinta generazione, ci siamo concentrati su nuovi processi produttivi, per coniugare massimi standard qualitativi, sostenibilità e tipicità sempre nel rispetto della tradizione.



In 2003, in addition to our basil cultivation, we started producing Pesto Genovese as part of a short zero-kilometre supply chain. More recently, five generations down the line, we have been focussing on new production processes to combine the best quality, sustainability, and typicality standards, always in line with a tradition that is part of our DNA.







Tradizione e territorio con uno sguardo al futuro

Pra' è un antico borgo marinaro nel Ponente della città di Genova, il cui nome è legato in tutto il mondo alla coltivazione del basilico, che qui raggiunge caratteristiche inconfondibili: foglia piccola, convessa, colore brillante, profumo delicatissimo senza sentori di menta e intensità aromatica straordinaria.

Pra' is an old coastal village west of the city of Genoa, whose name is renowned all over the world for the cultivation of basil, which here has unmistakable characteristics: small, cupped leaves, bright colour, delicate fragrance with no notes of mint, and an extraordinary aromatic intensity.



Territory and tradition with an eye on the future

Il segreto è semplice e al tempo stesso irripetibile: il mare è a pochi metri, ma l'influsso degli Appennini è evidente nella brezza che soffia tra le colline. La sua peculiarità non è dono esclusivo di elementi naturali - come la terra e l'acqua sorgiva - ma è espressione di un fattore altrettanto unico: quello umano. La nostra esperienza è essenziale in una coltivazione così particolare e delicata.

The secret is simple yet unique and unrepeatable: the sea is just a few metres away, but the influence of the Apennines is felt in the breeze that blows across the hills. However, its peculiarity is not due exclusively to natural conditions - such as soil and spring water - it also depends on another factor, just as unique: the human factor. Our experience is essential to such a particular and delicate cultivation.





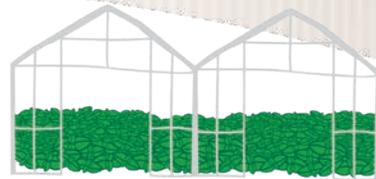
BASILICA E PESTO





Le nostre serre: una storia di sostenibilità

Il basilico è una pianta straordinaria, che necessita di acqua, luce e temperature miti. Tre condizioni che l'ingegno dei nostri avi ha reso possibili per dodici mesi l'anno grazie alla coltivazione in serra. Le prime serre nacquero ad inizio Novecento, in vetro e legno, riscaldate con caldaie alimentate a legna e carbone. Negli anni Settanta, la prima evoluzione, con serre in struttura metallica e materiali trasparenti alla luce, durevoli nel tempo.



Basil is an extraordinary plant that needs water, light, and mild temperatures. Three things that our ingenious ancestors made possible all year round thanks to greenhouses. The first greenhouses, made of glass and wood, were built in the early 1900s and were heated with wood and coal powered systems. The first evolution came in the 1970s, when new greenhouses were made of metal and transparent materials, more resistant and durable.

*Our Greenhouses:
a story of sustainability*



La trasformazione delle serre in impianti altamente tecnologici è avvenuta più recentemente, nel nuovo millennio. Nelle nostre "Serre sul Mare" abbiamo ridotto significativamente il consumo di acqua ottimizzando i processi di irrigazione e raggiunto un'altissima efficienza energetica grazie all'installazione di impianti fotovoltaici abbinati a sistemi di cogenerazione.

The transformation into high-tech structures came more recently, in the new millennium. In our "Serre sul Mare" greenhouses we have considerably reduced water consumption by optimising our irrigation processes and have achieved high energy efficiency thanks to photovoltaic systems combined with power generation systems.





Il nostro basilico: buono, sano, ecologico

Inoltre abbiamo sviluppato un sistema di monitoraggio delle condizioni climatiche (umidità e calore) che consente una cura maggiore delle differenti fasi colturali: tutto ciò si traduce in una qualità straordinaria del basilico ottenendo così un prodotto buono, sano ed ecologico.



We have also developed a climate monitoring system (for heat and humidity), which allows us to take better care of our plants during the different growth stages: all this translates into the extraordinary quality of our basil, making it good, healthy, and eco-friendly.

Our Basil: good, healthy, and eco-friendly



Una nuova agricoltura realmente sostenibile attraverso una riduzione delle risorse impiegate, maggiore efficienza energetica e una filiera corta, a metri zero. È la nostra visione del fare agricoltura, che coniuga i migliori standard qualitativi con un'impronta realmente sostenibile, mettendo in pratica l'esperienza che la nostra famiglia ha maturato da cinque generazioni nella coltivazione del basilico.

A new, truly sustainable agriculture obtained by reducing the amount of resources used, becoming more energy efficient, and having a short, zero-km supply chain. It's our vision of agriculture that combines the best quality standards with real sustainability, putting into practice the experience of growing basil that our family has achieved over five generations.





Il nostro Pesto dal seme al vasetto

Filiera corta, ingredienti di prima scelta, ricetta tradizionale. Un prodotto di qualità come il Pesto di Pra' non ha segreti, ma è una somma di eccellenze. Ogni giorno lavoriamo con passione, competenza e continua ricerca per promuovere e sostenere questa tradizione del nostro territorio.

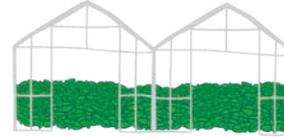
Short supply chain, ingredients of the highest quality, traditional recipe. A top-quality product like Pesto di Pra' has no secrets, it's a blend of excellences. Every day, we work with passion, competence, and constantly focusing on research, to promote and uphold our local tradition.

Our Pesto from seed to jar



Il nostro Pesto dal seme al vasetto

1
Coltiviamo il basilico a Pra'.
We cultivate basil in Pra'.



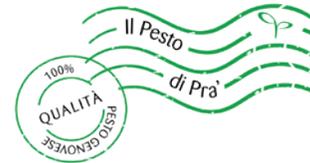
2

Prepariamo il nostro pesto come da tradizione.
We prepare our pesto according to tradition.



3

Usiamo solo ingredienti di alta qualità.
We use only ingredients of the highest quality.



4

Un prodotto fresco e senza conservanti,
premiato a livello internazionale.
An internationally awarded fresh product
with no preservatives.



0-4°C



I magnifici 7: la ricetta tradizionale

Sono sette gli ingredienti che rendono autentico il Pesto Genovese. Noi li selezioniamo solo di primissima scelta, per poter offrire un prodotto di qualità davvero superiore. Ma gli ingredienti non bastano: nella lavorazione artigianale particolarmente accurata e nel sapiente dosaggio sta il nostro segreto per un Pesto perfetto.

There are seven ingredients that make the authentic Pesto Genovese. We select only firstclass ingredients, so that we can offer a really high-quality product. But the ingredients alone are not enough: our secret for a perfect pesto lies in the painstaking, handmade processing and the clever dosing of the ingredients.

The Magnificent 7: the traditional recipe



I magnifici 7: la ricetta tradizionale



parmigiano reggiano
e grana padano dop



pecorino romano dop



i magnifici 7 ingredienti



per un pesto così buono!



sale marino grosso



aglio italiano



pinoli italiani



olio extravergine
di oliva







Siamo buoni e certificati

Il Pesto Genovese è il simbolo gastronomico di Genova e della Liguria, è la seconda salsa più consumata al mondo. Per garantirne la sicurezza alimentare, effettuiamo controlli rigorosi sull'intera filiera, dalla coltivazione del basilico alla produzione del pesto, attraverso l'adesione agli elevati standard qualitativi che regolano il settore a livello internazionale (HACCP, BRC, IFS). La qualità del nostro Pesto Genovese è confermata dai diversi riconoscimenti internazionali ricevuti, come il Crystal Taste Award 2022.

Pesto Genovese is the symbol of Ligurian cuisine and the second most popular sauce in the world. To guarantee food safety, we carry out strict checks along the entire supply and production chain, from basil cultivation to pesto production, by adhering to the highest quality standards that regulate the international sector (HACCP, BRC, IFS). The great quality of our Pesto Genovese is confirmed by our many international awards, like Crystal Taste Award 2022.

We are good and certified



Siamo buoni e certificati



I nostri prodotti

Our products





Il Pesto Genovese

La più celebre salsa ligure è preparata nel rispetto della tradizione e commercializzata con il nostro marchio "il Pesto di Pra".

Proponiamo il Pesto Genovese nella duplice versione, tradizionale e senza aglio.

Il primo inconfondibile nel suo caratteristico sapore, il secondo nato per soddisfare le esigenze dei palati più fini. La lavorazione a freddo del nostro Pesto consente di valorizzarne al massimo le caratteristiche organolettiche.



The most popular Ligurian sauce, prepared according to tradition and sold with our brand, "il Pesto di Pra". Our Pesto Genovese comes in two versions: traditional and without garlic. The first has the unmistakable characteristic flavour of Pesto, the second was conceived to satisfy the finest palates.

Our preparation methods don't include pasteurisation or the use of preservatives to enhance organoleptic characteristics.

Pesto Genovese





La Salsa di Noci

Assieme al pesto, la Salsa di Noci è un condimento ligure tipico, conosciuto in tutto il mondo. Ha consistenza cremosa, colore avorio e sapore dolce caratterizzato dal gusto delle noci. Col pesto, condivide la tradizionale preparazione al mortaio e molti ingredienti, come l'olio, l'aglio e il formaggio.

Le sue origini sono molte antiche e il suo utilizzo era già diffuso nell'antica Persia. Grazie ai commerci con l'Oriente, i Genovesi ne fecero la scoperta, portando la ricetta in patria. In origine la Salsa di Noci fu chiamata agliata bianca, agliata alle noci o "sapore" di noci e aglio. La nostra interpretazione rispetta la tradizione della ricetta, esaltandone la fragrante gentilezza che ben si sposa con i ravioli e i pansoti di magro.

Along with pesto, walnut sauce is another typical Ligurian seasoning. It has a creamy consistency, with an ivory colour, sweet taste and a recognizable flavour of walnuts: it goes particularly well with ravioli and pansoti with spinach-and-ricotta filling. It has very ancient origins and its use was already widespread in ancient Persia. During the time of the Genoese Republic it was discovered by local traders which brought this recipe at home. Originally, walnut sauce was called white "agliata" ("garlic sauce"), walnut "agliata" or walnut-and-garlic "sapore".

Walnut Sauce





Gocce di Pesto surgelato ❄️❄️

Il nostro pesto artigianale incontra l'innovazione del prodotto surgelato in un formato innovativo, pratico e pronto all'uso: le gocce di pesto, per avere tutta l'originale bontà e freschezza del pesto sempre a disposizione. 12 gocce da 15g l'una (180g in totale) perfette per l'uso in famiglia e per ricette versatili: dal condimento della pasta, alla guarnizione di pizze e di piatti gourmet, fino a un tocco in più per zuppe e minestre.

The frozen version of our artisanal pesto in an innovative, practical, and ready to use format: pesto drops, to keep the original goodness and freshness of pesto sauce always at hand. 12 drops of pesto, 15g each (180g in total), perfect to prepare versatile family recipes: from pasta sauce to pizza and gourmet dish garnishing, or even as a tasty addition to soups and stews.

❄️❄️ Frozen Pesto drops



Visita il nostro shop online



Visit our Online Store

info@ilpestodipra.com | www.ilpestodipra.com

010 6980069 | +39 345 1115608

Salita Rolando Ascherio 3A, 16157 Genova (GE)



il Pesto di Pra'
BRUZZONE & FERRARI
PRA' - GENOVA - LIGURIA



www.ilpestodipra.com

