Data di creazione: 22/05/2025

IL PESTO DI PRÀ - PESTO GENOVESE

CODICE	93425
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	90 g

Pesto tradizionale genovese in vasetto da 90 g

DESCRIZIONE	Pesto prodotto con Basilico Genovese DOP,olio extravergine di oliva, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP,Pecorino Romano DOP, sale marino e aglio
ASPETTO	Si presenta con una grana media, di un colore verde brillante, praticamente identico a quello del basilico fresco
SAPORE	Profumato e non troppo sapido sprigiona tutto il profumo del basilico, l'aroma dell'aglio è delicato e per niente invadente
PRODUTTORE	Il Pesto di Pra' - Pra' (GE)
SELEZIONATO PERCHÈ	Fin dalla prima metà dell'Ottocento la famiglia di Alessandro e Stefano è una delle maggiori produttrici di basilico a Pra'. Nel 2003 nasce l'attività di trasformazione del basilico in pesto genovese artigianale. La produzione si sviluppa quindi su due settori, uno prettamente agricolo, con l'azienda 'Serre sul Mare' per la coltivazione del basilico a Pra' e l'altro di tipo artigianale con l'azienda 'Il Pesto di Prà. L'azienda controlla l'intera filiera e la lavorazione è ancora oggi artigianale
CURIOSITÀ	Il Basilico di Pra' è considerato il miglior basilico: è tenero, di colore verde tenue, dalla foglia medio-piccola e dal profumo delicato, privo di quella traccia di menta che si riscontra in altre varietà; ciò è dovuto a diversi fattori - il microclima, la vicinanza al mare, la presenza di corsi d'acqua, la forza del sole, la particolare ventilazione - che caratterizzano Pra', località del Ponente genovese
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il pesto non va riscaldato; si consiglia di conservare un po' d'acqua di cottura della pasta e di mescolarla con il pesto e la pasta. Perfetto come condimento per bavette e linguine

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.