

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

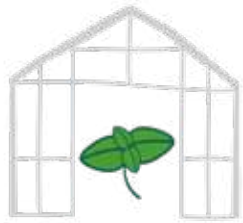


*La nostra storia profuma di Basilico*  
*Our history is scented with Basil*



## Il Basilico è la nostra identità

La nostra storia è sintesi di una lunga tradizione contadina che affonda le radici a Genova Pra', luogo d'elezione per la coltivazione del basilico. Qui, infatti, questa pianta aromatica trova le condizioni microclimatiche ideali ed un antico sapere contadino. Ed è qui che dal 1827 coltiviamo il basilico sulle terrazze della nostra azienda agricola "Serre sul Mare".



*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 di una tradizione che è nel nostro DNA.



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. 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.

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. The secret is simple, yet unique: the sea is just a few metres away, but the influence of the Apennines is felt in the breeze that blows across the hills.

## *Territory and tradition with an eye on the future*



In questi anni l'azienda ha effettuato grandi investimenti per aumentare la sostenibilità del sistema produttivo, delle serre e dell'area di trasformazione del pesto. Abbiamo ampliato i nostri impianti solari da fonti rinnovabili e grazie alle nuove tecnologie utilizziamo fonti di riscaldamento a basso impatto ambientale. La tecnologia diffusa in serra, con software sviluppati ad hoc, consente una cura maggiore delle differenti fasi colturali: tutto ciò si traduce in una qualità straordinaria del prodotto.

In recent years, the company has invested considerably to improve the sustainability of its production system, its greenhouses, and its pesto transformation area. We have increased our renewable energy systems and thanks to the latest technology we use low emission heating sources. The technology implemented in the greenhouses, using ad hoc software, allows us to apply greater care during the different cultivation stages: all this contributes to the extraordinary quality of our products.





BASILICO E PESTO



## Il nostro Pesto dal seme al vasetto

Filiera corta, ingredienti italiani 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. La nostra gamma di prodotti comprende oltre al Pesto Genovese preparato secondo la ricetta tradizionale, il Pesto senz'aglio, nato per soddisfare le esigenze dei palati più fini e la Salsa di Noci, altro tipico condimento ligure.

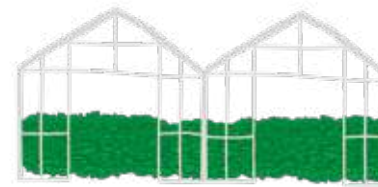
A short supply chain, top quality Italian products, traditional recipe. A good quality product like the Pesto di Pra' has no secrets, it's a blend of excellences. Every day, we work with passion, skill, and constant research, to promote and uphold our local tradition. Our product range, in addition to Pesto Genovese prepared following the traditional recipe, also includes Garlic free Pesto, conceived to meet the taste of the most demanding palates, and Walnut sauce, the other traditional Ligurian sauce.

## Our Pesto from seed to jar



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





## *Siamo buoni e certificati*

Il pesto genovese è il simbolo gastronomico della Liguria e 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, tra cui il Superior Taste Award 2025

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, including Superior Taste Award 2025

## *We are good and certified*



*I nostri prodotti*

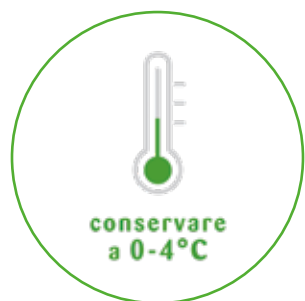
*Our products*





## Prodotti freschi

La freschezza per noi è sinonimo di qualità superiore e rispetto per la tradizione. La lavorazione dei nostri prodotti freschi non prevede alcun tipo di trattamenti o utilizzo di conservanti, valorizzandone al massimo le caratteristiche organolettiche. I nostri prodotti freschi vanno conservati in frigorifero ad una temperatura di 0-4°C.



For us, freshness is synonymous with superior quality and respect for tradition. The manufacture of our fresh products does not include pasteurisation or the use of preservatives, and valorises organoleptic characteristics to a maximum. Our fresh products have to be stored in the fridge at 0-4°C.

## Fresh products



## Il Pesto di Pra'

Le più celebri salse liguri preparate nel rispetto della tradizione e commercializzate con il nostro marchio "il Pesto di Pra'". Proponiamo il Pesto Genovese in duplice versione (tradizionale e senza aglio) e la Salsa di Noci, altro tipico condimento che si distingue per il suo sapore delicato, perfetto in abbinamento alla pasta ripiena, così come tradizione vuole.



## Il Pesto di Pra'

Liguria's most renowned sauces, prepared respecting traditions and sold with our brand, "il Pesto di Pra'". We offer Pesto Genovese in two different versions (traditional and without garlic) and Walnut sauce, another typical sauce that stands out for its delicate taste, perfect with stuffed pasta, as tradition requires.

### Pesto genovese | Pesto Genovese

Vetro / Glass



Plastica / Plastic



### Pesto senza aglio | Pesto without Garlic

Vetro / Glass



Plastica / Plastic



### Salsa di noci | Walnut Sauce

Vetro / Glass



Plastica / Plastic



## Il Genovese

Il Genovese è la nostra nuova linea dal gusto delicato, che conserva tutto il profumo del nostro basilico appena raccolto e la genuinità di un prodotto che richiama il sapore della tradizione ligure.

Il Genovese is our new line of products that reminds the flavor of the Ligurian tradition. The entire line is suitable for Retail and Food Service and is mostly dedicated to the international markets.



### Pesto Verde | Pesto Verde with garlic

Plastica / Plastic



### Pesto Verde senza aglio | Pesto Verde without garlic

Plastica / Plastic



### Pesto Rosso

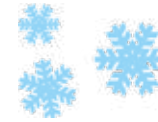
Plastica / Plastic



## Qualità più a lungo

Le nostre ricette e l'innovativo pluripremiato Pesto in gocce: prodotti ideali per i mercati esteri o per le esigenze di maggiore versatilità del mondo Ho.Re.Ca.

Our recipes and the innovative multi-awarded Pesto drops: ideal products for foreign markets and for the more specific and versatile needs of the Ho.Re.Ca. world.



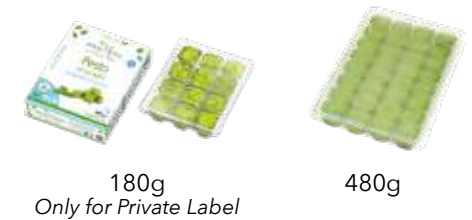
## Quality for longer

### Pesto in Gocce | Pesto Drops

Con aglio / With Garlic



Senza aglio / Without Garlic



### Pesto di Pra' | Pesto di Pra'

Con aglio / With garlic



Senza aglio / Without Garlic



### Il Genovese | Il Genovese

Con aglio / With Garlic



Senza aglio / Without Garlic



# Contattaci

[commerciale@ilpestodipra.com](mailto:commerciale@ilpestodipra.com)

[info@ilpestodipra.com](mailto:info@ilpestodipra.com) | [www.ilpestodipra.com](http://www.ilpestodipra.com)

010 6980069 | +39 345 1115608

Salita Rolando Ascherio 3A, 16157 Genova (GE)

## Contact us



@ilpestodipra



@IlPestoDiPraGenova

