



IL PESTO

*una storia
di foglia
in foglia*





IL PESTO

*una storia
di foglia
in foglia*

Two green basil leaves, one slightly overlapping the other, positioned at the bottom of the text.



INDICE/CONTENTS

Il basilico dalle origini una lunga storia <i>The origins of basil... a long story</i>	1
Il basilico per Saclà <i>Basil for Saclà</i>	3
Giugno e la raccolta <i>The harvest in June</i>	4
Cura e selezione: progetto Se.vardia <i>Care and selection: the Se.vardia project</i>	5
La nostra ricetta <i>Our recipe</i>	7
La produzione entro 24 ore dalla raccolta <i>Production within 24 hours of harvesting</i>	9
Certificazioni, controlli, ambiente <i>Certifications, controls, environment</i>	11
RICETTE - RECIPES	
Il pesto <i>Pesto</i>	15
Bocconcini di mozzarella, pomodoro e pesto <i>Tomato and mozzarella pesto bites</i>	17
Cappon magro <i>Capon magro</i>	19
Peperoni piemontesi al pesto <i>Piemontese peppers with pesto</i>	21
Linguine al pesto con patate e fagiolini <i>Linguine with pesto, potatoes and green beans</i>	23
Trofie al pesto con gamberi <i>Trofie with pesto and prawns</i>	25
Ravioli del plin al pesto <i>Pesto ravioli</i>	27
Minestrone alla genovese <i>Minestrone soup with Pesto</i>	29
Bocconcini di pesce <i>Stockfish fried in chickpea flour</i>	31
Filetto in crosta di pesto e pinoli <i>Fillet steak with a pesto pine nut crust</i>	33
Sorbetto al profumo di basilico <i>Basil sorbet</i>	35
La nostra gamma <i>Our range</i>	37
Ringraziamenti <i>Acknowledgements</i>	38



Da più di 30 anni il pesto è la nostra passione.

Ogni estate il nostro stabilimento di Asti si riempie del profumo di basilico fresco e migliaia di barattoli di vetro verde brillante escono dalle nostre linee produttive, pronti per essere venduti in tutto il Mondo. Sommando tutti i vasetti di pesto che abbiamo venduto fino ad oggi in UK, potremmo tracciare una strada dal cuore della produzione, fino al centro di Londra, dove all'inizio era introvabile tra gli scaffali dei supermercati.

Anche in Italia non era così diffuso, poiché legato alla cucina regionale ligure e consumato in larga parte, fresco, solo in quell'area costiera. Saclà ha studiato il proprio pesto pensando a tutti coloro che, visitando il nostro paese, hanno desiderato portar con loro questo "tesoro" regionale. Ad oggi il nostro pesto è consumato in più di 50 paesi nel Mondo!

Grazie a Saclà e al nostro impegno nella ricerca, il pesto è diventato uno dei condimenti italiani più noti in tutto il mondo, non solo per la pasta ma anche in fantasiosi abbinamenti.

Creatività e passione per il buon cibo ispirano il nostro lavoro quotidiano. Dedichiamo la massima attenzione alla materia prima, con una filiera corta, e una continua ricerca di nuovi formati e ricette, dal pesto piccante, decisamente esplosivo, al pesto vegano, che sostituisce il formaggio con il tofu e senza limitarci a pensarlo come semplice condimento per pasta.

Questo libro parla di tutto ciò che il Pesto è per noi. Gusto, cultura, storia, tecnologia e creatività!



Pesto has been our passion for over 30 years.

Every summer our factory in Asti fills with the perfume of fresh basil, and thousands of bright green jars flow off our production lines ready for sale all over the world. If we add up all the jars of pesto that we have sold in the UK to date, we could mark out a road from the heartland of production all the way to the centre of London, where it was impossible to find on supermarket shelves until 1990.

And it wasn't so widespread in Italy either as it was associated with the regional cooking of Liguria and largely eaten - fresh - in the coastal area only.

Saclà developed its own pesto for all those who have wanted to bring this regional treasure back home after visiting our country. Today our pesto is consumed in over 50 countries around the world!

Thanks to Saclà and our commitment to research, pesto has become one of the best known Italian condiments in the world, not only used for pasta but also in other imaginative combinations.

Creativity and a passion for good food inspire our work every day. We pay maximum attention to raw materials with a short supply chain and carry out continuous research into new formats and recipes, from explosive hot chilli pesto to vegan pesto where the cheese is replaced with tofu to make something that is a lot more than a simple dressing for pasta.

This book shows all that Pesto means to us - taste, culture, history, technology and creativity!

Chiara Ercole
Vice Presidente Saclà



Il basilico

dalle origini...
una lunga storia

The origins of basil... a long story

Uno dei prodotti di maggiore successo della Saclà è il pesto. L'ingrediente principale di questa antica ricetta è il basilico, giunto in Italia attraverso la Persia e la Grecia: il suo nome deriva dal greco Basilikòs che significa "regale" ad indicare che questa era già considerata nell'antichità come la regina delle erbe.

Il basilico per crescere ha bisogno di tanto sole e qualche fresca pioggia estiva. Le condizioni ideali si trovano proprio qui, nelle pianure vicino alla costa ligure, riconosciuta come patria di questa pianticella aromatica. Ed è proprio a Genova e sulla costa ligure che è nato il pesto.

One of Saclà's most successful products is pesto. The main ingredient of this ancient sauce is basil, a plant that came to Italy from Persia and Greece. It takes its names from the Greece word Basilikòs, which means "royal", suggesting that it was considered as "the King of the herbs".

Basil requires plenty of sun and moderate amounts of water to grow. The ideal conditions can be found here, on the land near the Ligurian coast, the recognised homeland of this fragrant herb that is harvested throughout the summer months. It is probably for this reason that Genoa, on the Ligurian coast, is credited as being the true home of classic basil pesto sauce.



DAL BASILICO AL PESTO: TRADIZIONALMENTE GLI INGREDIENTI VENIVANO PESTATI IN UN MORTAIO DI MARMO CON UN PESTELLO DI LEGNO - DA CIO' DERIVA IL NOME "PESTO" - COSI' DA SPRIGIONARE TUTTA LA FRAGRANZA DEL BASILICO. SACLA RIPERCORRE QUESTA TIPICA LAVORAZIONE MANTENENDONE TUTTA L'AUTENTICITA' ANCHE NEL PROCESSO INDUSTRIALE.

FROM BASIL TO PESTO: THE INGREDIENTS WERE TRADITIONALLY CRUSHED IN A MARBLE MORTAR WITH A WOODEN PESTLE - FROM WHICH THE WORD "PESTO" IS DERIVED AS "PESTARE" MEANS POUNDED - SO AS TO RELEASE ALL THE FRAGRANCE OF THE BASIL. SACLA FOLLOWS THIS TYPICAL PREPARATION, MAINTAINING ALL THE AUTHENTICITY IN THE INDUSTRIAL PROCESS TOO.



L'origine di questa profumata salsa viene fatta discendere dal "moretum", un impasto di formaggio ed erbe utilizzato dagli antichi romani e già descritto da Virgilio, ma ricette propriamente riconducibili al Pesto compaiono solo nel XIX secolo. Gian Battista Ratto per la prima volta riporta ne "La cuciniera genovese" (1863) una ricetta di pesto per condire "le lasagne e gli gnocchi", preparata con aglio, basilico (in mancanza di questo maggiorana e prezzemolo), formaggio olandese, parmigiano, pinoli, poco burro e olio in abbondanza. Da allora sono state molte le varianti dettate dalla disponibilità degli ingredienti, dall'area geografica e...dalle abitudini familiari...una caratteristica questa che accomuna la varietà di tante ricette tradizionali italiane!

The origin of this fragrant sauce has been traced back to "moretum", a mixture of herbs and cheese used by the ancient Romans and described by Virgil, but recipes that led to pesto only appear in the XIX century. Gian Battista Ratto was the first to publish a recipe in "La cuciniera genovese" (1863), a pesto recipe for dressing "le lasagne e gli gnocchi", prepared with garlic, basil, Dutch cheese, parmesan, pine nuts, a little butter and plenty of oil. Since then there have been countless recipes depending on the availability of ingredients, the geographical areas and...family habits...a typical feature of the variety of traditional Italian recipes!

un terreno
naturalmente
ricco



Il basilico per Saclà:

Basil for Saclà



In Aprile il terreno viene sterilizzato con vapore acqueo per evitare l'utilizzo di diserbanti, solo successivamente la terra sarà pronta per la semina. Per crescere sano, rigoglioso ed esprimere al meglio le sue qualità aromatiche il basilico ha bisogno di due mesi di crescita e di un clima mite e soleggiato e naturalmente della cura dell'uomo.

In April, once the soil has been steam cleaned to naturally control the growth of weeds, the basil seeds are planted. It takes about two months of perfect weather conditions, sun and care before the basil plants reach their full glory.

Giugno e la raccolta

The harvest in June

Da giugno a settembre la raccolta avviene sempre nelle prime ore del mattino, quando l'aria è fresca e il sole non è troppo caldo, così da preservare la tenerezza delle foglie e conservarne l'intenso profumo.

Per il nostro pesto utilizziamo le foglie più tenere, perciò sfalciamo solo la parte alta della pianta e lasciamo che ricresca e si sviluppi ancora, per essere nuovamente colta alcune settimane dopo.

Non appena raccolta, il basilico arriva ad Asti, nella nostra azienda, dove viene trasformato entro 24 ore. Non c'è tempo da perdere!



From June until September, harvesting is always done in the early morning when the air is fresh and the sun not too hot, thus preserving the tender basil leaves and their intense fragrance.

To make Saclà pesto sauce we pick the youngest leaves at the top of the plant, and then we let it grow and develop ready for the next cut a few weeks later.

As soon as it has been picked the basil is delivered to our factory, where it is transformed into fresh pesto within 24 hours. There's no time to waste!

Cura e Selezione progetto Se.var.dia

Care and selection:
the Se.var.dia project

In Saclà facciamo le cose per bene e sappiamo che la qualità del nostro prodotto inizia dal seme. Per due anni, con l'aiuto dei nostri fornitori e in collaborazione con l'Università di Torino, abbiamo selezionato in campo le varietà più robuste di basilico con il progetto Se.Var.Dia (Selezione Varietale Diagnostica). Oggi le nostre piante, selezionate con metodi antichi, sono più resistenti agli agenti patogeni e grazie a ciò possiamo ridurre l'utilizzo di fitofarmaci e...ottenere un pesto ancora più buono!

*Il rispetto della
tradizione alla base
nel nostro prodotto*



*Studi e ricerche
per un pesto
sempre più buono*

SUL DAVANZALE: METTETE UNA PIANTINA DI BASILICO IN UN PUNTO SOLEGGIATO DELLA VOSTRA CASA. AVRETE COSÌ SEMPRE QUALCHE FOGLIOLINA FRESCA A PORTATA DI MANO. IL DELIZIOSO PROFUMO DEL BASILICO FRESCO, CON UN LEGGERISSIMO TOCCO DI ANICE, PORTA SUBITO IL BUON UMORE.

ON THE WINDOWSILL: PUT A BASIL PLANT IN A SUNNY SPOT IN YOUR HOME. THAT WAY YOU WILL ALWAYS HAVE FRESH BASIL LEAVES CLOSE TO HAND. A DELICIOUS PERFUME OF FRESH BASIL WITH THE SLIGHTEST HINT OF ANISEED WILL PUT YOU IN A GOOD MOOD RIGHT AWAY!

We do things with care in Saclà and we know that the quality of our products begins with the seed. For two years, with the aid of our suppliers and in collaboration with Turin University we identified the hardest basil varieties in the field with the Se.Var.Dia project (varietal, diagnostic selection). Today our plants, selected using the ancient methods, are more resistant to pathogenics and as a result we can reduce the use of plant protection products and...obtain an even more natural pesto!

I VASETTI APERTI SI CONSERVANO PIÙ A LUNGO IN FRIGORIFERO AGGIUNGENDO UN LEGGERO STRATO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SULLA SUPERFICIE. DA PROVARE!

OPEN JARS KEEP LONGER IN THE FRIDGE WITH THE ADDITION OF A LAYER OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ON THE SURFACE. TRY IT!



UN CONSIGLIO! IL PESTO SACLÀ È OTTIMO PER PREPARARE UN CONDIMENTO O UNA SALSA PER MARINARE CARNI O PESCE. MESCOLATE IL PESTO CON ACETO BALSAMICO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E CONDITE UN PIATTO DI MELANZANE, DI POMODORI DOLCI O DI PEPERONI ARROSTITI. E' DELIZIOSO ANCHE COME INTINGOLO PER UN PINZIMONIO DA SERVIRE IN APERITIVO.

SACLÀ PESTO IS GREAT FOR MAKING A DRESSING OR SAUCE FOR MARINATING MEAT OR FISH. MIX THE PESTO WITH BALSAMIC VINEGAR AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND USE AS A DRESSING FOR A DISH OF AUBERGINE, SWEET TOMATOES OR ROASTED PEPPERS. THIS IS ALSO DELICIOUS AS A DIP FOR NIBBLES TO SERVE WITH AN APERITIF.



IL TRUCCO PER UNA PASTA AL PESTO PERFETTA È DI NON SCALDARE MAI LA SALSA. E' SUFFICIENTE IL CALORE DELLA PASTA APPENA SCOLATA AD ESALTARNE TUTTO IL SUO AROMA.

AND IF YOU WANT A GREAT TASTING PASTA AL PESTO, HERE'S A LITTLE ITALIAN TRICK: NEVER HEAT THE PESTO, IT IS SIMPLY THE WARM PASTA THAT RELEASES ALL IT'S AROMA!

La nostra Ricetta

Our Recipe



Alla Saclà siamo innamorati della cucina regionale italiana e una delle nostre ricette preferite è il "Pesto alla genovese". Il nostro basilico viene coltivato nella parte meridionale del Piemonte, al confine con la Liguria, dove il sole e la brezza che soffia verso nord attraverso gli Appennini, regalano alle sue foglie un profumo così intenso. Il successo del nostro pesto comincia da qui: dall'attenzione che dedichiamo alla coltura della materia prima nel rispetto dell'ambiente.

At Saclà we are passionate about irresistible Italian food and one of our favourite recipes is "Pesto alla Genovese". Our basil is grown in the open air, on the borders of Liguria and Piedmont, the recognised homeland of this fragrant plant, where the sun and the sea breezes blowing north through the Apennines give the leaves their intense perfume. The success of our pesto begins here, from the care of the plant with full respect to the environment.

PROVATE LA NOSTRA RICETTA!

Unite 1000 tonnellate di basilico fresco, 270 tonnellate di Grana Padano e Pecorino Romano, 225 quintali di anacardi e pinoli, abbondante olio di semi di girasole ed extra vergine di oliva e otterrete circa 3600 tonnellate dell'aromatica salsa al basilico, cremosa e profumata, conosciuta in tutto il mondo con il nome di Pesto Saclà!

TRY OUR RECIPE!

Mix 1000 tons of freshly picked basil, 270 tons of Parmesan [Grana Padano and Pecorino Romano cheese], 2.25 tons of nuts and pine kernels, lots of sunflower and extra virgin olive oil and you'll obtain something like 3600 tons of the smooth and tasty basil sauce well known all over the world as Saclà Pesto.



18.000.000

Grazie a questi ingredienti Saclà produce ogni anno circa
1 8.000.000
di vasi di pesto

With such a huge amount of ingredients Saclà is able to produce in a year about
18 million
jars of Pesto

3.000.000

di cui circa 3.000.000 di pesto rosso al pomodoro e delle altre varietà di pesto come il pesto alla rucola, il pesto al coriandolo, il pesto alle melanzane e al peperone, disponibili in vasetti dai 90g fino al chilo.

about 3 million jars are of red pesto and the others pesto variants such as rocket pesto, coriander pesto, aubergine pesto and pepper pesto through different jar formats from 90g to one kilo.

Per conservare le caratteristiche di ogni ingrediente e mantenere il sapore autentico della ricetta originale, Saclà adotta un particolare processo termico detto pastorizzazione, che preserva il prodotto senza dover ricorrere all'aggiunta di additivi o conservanti.

To retain the aroma of every individual ingredient and the authentic taste of the original recipe, Saclà adopts a special thermic process for its pesto – pasteurisation – which preserves the product without the addition of any artificial additives or preservatives.

La produzione

entro 24 ore dalla raccolta

1

Il basilico viene raccolto da giugno a settembre...

Basil picked from June to September...



8

Il nostro vasetto è pronto per essere etichettato e spedito in oltre 50 paesi del mondo per soddisfare l'appetito dei nostri consumatori

Labelled

7

Pastorizzato per mantenerne inalterate le caratteristiche nel tempo

Pasteurised



6

Chiuso ermeticamente e sottovuoto

Sealed with a lid

Production

within 24 hours of harvesting

2

e portato ad Asti appena sfalciato per essere lavorato entro le 24 ore.

and transported to Asti to be transformed in to pesto within 24 hours.



Le foglioline di basilico vengono selezionate, lavate e asciugate.

Basil leaves selected, washed twice, and drained.

3

Quindi vengono macinate con l'olio, gli anacardi, i pinoli e i formaggi

Leaves are ground with nuts, parmesan, oil, & the other ingredients

4



In pochi minuti il pesto è pronto per essere messo nei vasi

Packed into jars

5



Certificazioni controlli ambiente

Certifications
controls
environment

UNA QUALITÀ CERTIFICATA

Sicurezza, tracciabilità, corretto impiego delle risorse ambientali e uso di ingredienti biologici: la Sacà ha raggiunto i più alti standard di qualità e le più importanti certificazioni internazionali.

BRC Global Standard per la sicurezza alimentare: Grado A
IFS International Food Standard: 96,82%. Livello Superiore
UNI EN ISO 9001:2008 Sistemi di Gestione della Qualità
UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di Gestione della sicurezza alimentare
UNI EN ISO 22005:2008 Sistema di Gestione della tracciabilità
UNI EN ISO 14001:2004 Sistemi di Gestione Ambientale
Reg. CE 1221/2009 EMAS European Eco-Management and Audit Scheme
Reg. CE 834/2007 produzione ed etichettatura dei prodotti biologici
Adatto ai celiaci
Certificazione Kosher

Il Team di Assicurazione Qualità e Ambiente di Sacà effettua oltre **50 controlli** fisici, chimici e organolettici, dalle materie prime al prodotto finale, prima che i prodotti raggiungano i consumatori.

Riduzione delle emissioni, utilizzo di energie rinnovabili con oltre **5000mq** di pannelli solari, ottimizzazione del riciclaggio e molto altro. Grazie ad un costante impegno abbiamo ottenuto la certificazione **UNI EN ISO 14001:2004** Sistemi di Gestione Ambientale.

"TUTTO CIÒ CHE FACCIAMO OGGI, È FATTO CON CURA PER IL FUTURO",
QUESTO È LO SPIRITO CON CUI LAVORIAMO IN SACÀ.



A CERTIFIED QUALITY

We have achieved the highest international standards and accreditations for food safety, traceability, environmental management, and use of organic ingredients.

BRC Global Standard for Food Safety grade A
IFS International Food Standard 96,82 % higher level
UNI EN ISO 9001:2008 Quality Management Systems
UNI EN ISO 22000:2005 Food Safety Management Systems
UNI EN ISO 22005:2008 Traceability in the feed and food chain
UNI EN ISO 14001:2004 Environmental Management Systems Certification
Reg. CE 1221/2009 EMAS European eco-Management and Audit Scheme
Reg. CE 834/2007 on organic production and labeling of organic products
Suitable for Coeliacs
Kosher Certification

Our dedicated Quality Assurance team carries out more than **50** physical, chemical, and organoleptic controls checks throughout the preparation of all our products, from the raw materials to the finished product.

Reduction of emissions, use of renewable energies with over **5000 sq.m** of solar panels, optimized recycling are some of the things which make us proud. Thanks to our constant commitment we have obtained **UNI EN ISO 14001:2004** certification for our Environmental Management Systems.

EVERYTHING WE DO TODAY
IS DONE WITH CARE FOR THE FUTURE.

A photograph of a silver fork and a white plate on a wooden surface. The fork is positioned vertically to the left of the plate. The plate is a simple, white, circular dish. The wooden surface has a light, natural grain.

Ricette

A solid green background with white line art. On the left, there are two concentric circles representing a plate. On the right, there is a vertical line representing a knife, with a small crossbar near the handle.

Recipes

DALLA TRADIZIONE TRADITIONAL

Il pesto

Pesto

Ricetta di Maria Rosa Costa - Ristorante Rosa - Camogli

4 PORZIONI - 15 MINUTI

INGREDIENTI

- 6 mazzetti di basilico genovese giovane e fresco
- 2 spicchi di aglio possibilmente di Vessalico
- 50 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 30 g Pecorino Sardo grattugiato
- 40 g pinoli
- 80 ml olio extra vergine di oliva Riviera ligure
- una presa di sale grosso

PREPARAZIONE

Lavare e asciugare le foglioline di basilico, pulire l'aglio, metterlo nel mortaio di marmo e pestarlo con il pestello. Aggiungere i pinoli e lavorare fino ad ottenere una crema. Unire il basilico e il sale, lavorare ancora roteando il pestello contro il marmo del mortaio. Ottenuto un composto omogeneo aggiungere i formaggi, mescolare bene e versare l'olio a filo.

Per rendere più morbido e cremoso il pesto, al momento dell'utilizzo, aggiungere poca acqua calda di cottura della pasta.

SERVES 4 - 15 MINUTES

INGREDIENTS

- 6 bunches of fresh young Genovese basil
- 2 cloves of garlic, preferably from Vessalico
- 50 g of grated Parmesan cheese
- 30 g of grated Sardinian Pecorino cheese
- 40 g pine nuts
- 80 ml extra virgin olive oil from the Ligurian Riviera
- a pinch of rough salt

METHOD

Wash and dry the basil leaves. Peel the garlic, put it in the marble mortar and pound it with the pestle. Add the pine nuts and work it until you obtain a cream. Add the basil and salt and continue to work while grinding the pestle against the side of the mortar.

When you have obtained a homogeneous blend, mix thoroughly and drizzle in the oil.

To make the pesto smoother and creamier add a little of the warm water the pasta was cooked in.



Photo by Nuno Correia

Il basilico, simbolo della Liguria, è l'ingrediente principe del Pesto alla genovese: gli altri ingredienti e le quantità possono variare a seconda delle aree geografiche e della reperibilità. Noci e anacardi possono sostituire i pinoli, e formaggi simili alla ricotta, come la tradizionale "prescinseua", possono alternarsi al Parmigiano o al Pecorino.

Basil is the symbol of Liguria and the main ingredient in Pesto alla Genovese: the other ingredients and the quantities can vary from one geographical area to another and depending on availability. Walnuts and cashew nuts can be used instead of pine nuts and cheeses similar to ricotta, like traditional "prescinseua", can take the place of Parmesan or Pecorino.

Bocconcini di mozzarella pomodoro e pesto

Tomato and mozzarella pesto bites

20 PORZIONI

15 MINUTI

INGREDIENTI

20 bocconcini di mozzarella
2 pomodori grandi tagliati a fette
1 vasetto di Pesto alla Genovese Sacà
olio extra vergine d'oliva
foglioline di basilico fresco per guarnire

PREPARAZIONE

Con un coltello tagliare leggermente la parte superiore dei bocconcini e aggiungere qualche goccia di pesto, finire con un pezzetto di pomodoro e guarnire con il basilico. Sistemare i bocconcini su un piatto da portata e condire con qualche goccia d'olio extra vergine.

QUESTO STUZZICHINO È IDEALE PER ACCOMPAGNARE APERITIVI ESTIVI.

SERVES 20

15 MINUTES

INGREDIENTS

20 mini mozzarella balls (bocconcini)
2 large tomatoes sliced and quartered
1 jar Sacà Pesto alla Genovese
extra-virgin olive oil
fresh basil leaves

METHOD

Use a knife to slice the tops off 20 mini mozzarella balls (bocconcini). Spoon 1/2 tsp Sacà Pesto alla Genovese on to the cut side of the ball, then put the tomato slice on top. Arrange on a platter, then drizzle with extra-virgin olive oil and garnish with fresh basil leaves.

THESE NIBBLES ARE DELICIOUS SERVED AS AN APERITIF IN SUMMER TIME.



ANTICHE RICETTE ANCIENT RECIPES

Cappon Magro

Capon Magro

Si narra che quest'antica ricetta ligure fosse il cibo dei marinai che avevano la necessità di integrare la loro alimentazione con verdure fresche durante la navigazione. L'abbondante quantità di aceto utilizzata nella preparazione ne permetteva la conservazione anche per diversi giorni. Oggi i gusti sono più delicati e qui ne suggeriamo una versione con il Pesto alla Genovese Sactà anziché con la tradizionale salsa di prezzemolo.

This old Ligurian recipe was a favourite with sailors who needed to complete their diet with fresh vegetables when at sea. The large amount of vinegar once used it ensured that it would keep for several days. Palates are more discerning today and here we suggest a version with Sactà Pesto alla Genovese instead of the traditional sauce of parsley.

4 PORZIONI - 60 MINUTI

INGREDIENTI

3 patate grandi
1 barbabietola rossa, cotta al forno
4 carote
50 g fagiolini
50 g cipolle rosse
1 gambo sedano
500 g filetto branzino
250 g filetto di salmone
1 limone
250 g di gallette del marinaio o pane
raffermo tagliato a fette
olio d'oliva extra vergine ligure q.b
sale q.b
aceto di vino bianco q.b
1 vasetto di Pesto alla Genovese Sactà

SERVES 4 - 60 MINUTES

INGREDIENTS

3 large potatoes
1 cooked beetroot
4 carrots
50 g french beans
50 g red onions
1 stalk celery
500 g sea bass fillets
250 g salmon fillets
1 lemon
250 g stale bread
cut into slices
Ligurian extra virgin olive oil, to taste
salt, to taste
white wine vinegar, to taste
1 jar Sactà Pesto alla Genovese

PER LA DECORAZIONE: GAMBERONI, COZZE E VONGOLE

Pulite il branzino e il salmone. Lessateli in acqua bollente salata e aromatizzata con sedano e carota, scolateli e spolpateli. Condite la polpa con olio d'oliva, sale e poco di succo di limone. Mettete da parte. Per le verdure: pulitele, lavatele e lessatele al dente in acqua bollente salata. Quindi tagliatele a fette di circa 1 cm e conditele con olio, sale e poco aceto. La barbabietola non va lessata ma cotta al forno. È importante cuocere e condire le verdure separatamente. Cuocete in acqua bollente i crostacei ed i molluschi per la decorazione, di nuovo separatamente per rispettare i diversi tempi di cottura. Scolateli e metteteli da parte. Inumidire leggermente le gallette con acqua e aceto per ammorbidirle. Quindi preparate il piatto. L'architettura del cappon magro è una sequenza di strati: gallette, pesce bianco, salmone e poi uno strato per ogni verdura, condito con il pesto alla genovese. Fate riposare in frigo e servite a temperatura ambiente o tiepido.

Ricetta di Enrico Trova - Osteria del Diavolo - Asti



FOR THE DECORATION: KING PRAWNS, MUSSELS AND CLAMS

Clean the sea bass and salmon. Cook them in salted boiling water with celery and carrot, drain, and remove the flesh. Season with olive oil, salt and a little lemon juice. Put aside. Cook the carrots, beans and potatoes separately in salted boiling water until al dente. Drain and cut into slices about 1 cm thick. Dress with oil, salt and a little vinegar. The beetroot should be cooked in the oven. Cook and season each vegetable separately from the others. Cook the crustaceans and mussels for the decoration in boiling water, also separately as they have different cooking times. Drain and set aside. Moisten the bread slightly with water and vinegar to soften them. Then prepare the dish. Capon magro is arranged in sequence of layers: bread, white fish, salmon and then a layer for each vegetable, and each layer is seasoned with the pesto sauce. Let it rest for a while in the fridge and serve at room temperature or lukewarm.

Peperoni piemontesi al pesto

Piemontese peppers with pesto

4 PORZIONI
60 MINUTI

INGREDIENTI

4 peperoni rossi, tagliati e puliti dai semi
4 pomodori tagliati in quarti
3 spicchi d'aglio tagliati finemente
4 cucchiaini di Pesto alla Genovese Sacà
5 cucchiaini olio d'oliva
sale e pepe
foglioline di basilico fresco

SERVES 4
60 MINUTES

INGREDIENTS

4 large red peppers, halved and seeded
4 tomatoes, cut into quarters
3 garlic cloves, finely sliced
4 tbsp of Classic Basil Pesto
5 tbsp olive oil
salt and freshly ground black pepper
1 small handful fresh basil leaves, to garnish

PREPARAZIONE

In Piemonte i peperoni arrostiti sono serviti con l'acciuga e un filo d'olio. In questa ricetta il pesto sostituisce l'acciuga. Scaldare il forno a 180° C. Sistemare i peperoni sulla teglia. Forcire le parti cave con il pesto, il pomodoro e l'aglio. Condire con olio, aggiustare di sale e pepe e cuocere in forno per 45 minuti, finché i peperoni siano ammorbiditi e i bordi dorati. Abbassare la temperatura del forno se cuociono troppo in fretta.

Guarnire con basilico fresco e servire.

METHOD

Pesto replaces the traditional anchovy in this classic dish. Preheat the oven to 180° C/350° F/gas 4. Arrange the peppers cut-side up in a baking dish. Tuck the tomato pieces inside the cavities of the peppers along with the garlic. Spoon in the pesto, then drizzle with the oil. Season with salt and pepper and roast for 45 minutes, until the peppers are soft and tender and very slightly golden at the edges - be careful not to let them burn (lower the heat if they look like they might be cooking too quickly).

When ready to serve, spoon over the juices and scatter with fresh basil leaves.





PRIMI SAPORITI TASTY PASTA DISHES

Linguine al pesto con patate e fagiolini

Linguine with pesto, potatoes and green beans

4 PORZIONI - 10 MINUTI

INGREDIENTI

200 g fagiolini freschi
350 g Linguine
1 vasetto di Pesto alla Genovese Sacà
100 g patate, pelate
Grana Padano
sale
foglioline di basilico per guarnire

PREPARAZIONE

Tagliare le patate in cubetti e i fagiolini in pezzetti. Portare l'acqua per la cottura della pasta a ebollizione, salare quindi versare nell'acqua la pasta, le patate e i fagiolini. Quando la pasta è al dente, scolare il tutto conservando un bicchiere dell'acqua di cottura. In una padella antiaderente far saltare la pasta e le verdure con poco olio, quindi aggiungere il pesto leggermente diluito con l'acqua di cottura. Mantecare per due minuti e servire con scaglie di Parmigiano e foglioline di basilico.

SERVES 4 - 10 MINUTES

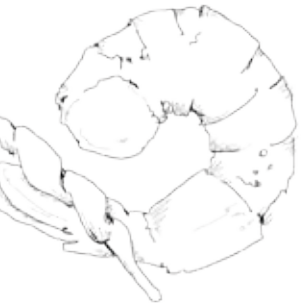
INGREDIENTS

200 g fresh green beans
350g Linguine
1 jar Sacà Pesto alla Genovese
100 g potatoes, peeled
Grana Padano cheese
salt and freshly ground black pepper
basil to garnish

METHOD

Cut the potatoes into 1 cm cubes and the green beans in 2 cm pieces. Bring a saucepan of salted water to the boil. Add pasta, potatoes, beans and cook until the pasta is "al dente". Drain the pasta and sauté in a frying pan with potatoes, beans and the Sacà Classic Pesto diluted with a small ladleful of the cooking water previously reserved. Serve topped with Parmigiano cheese and basil leaves.





PRIMI SAPORITI TASTY PASTA DISHES

Trofie al pesto con gamberi



Trofie with pesto and prawns

4 PORZIONI - 20 MINUTI

INGREDIENTI

400 g trofie (o linguine)

250 g gamberoni

1 vasetto di Pesto alla Genovese Sacà

1 peperoncino rosso, privato dei semi e tagliato fine

la buccia grattugiata di mezzo limone

1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva

Sale e pepe nero

PREPARAZIONE

Cuocere la pasta e scolarla ancora al dente conservando un bicchiere di acqua di cottura.

Nel frattempo in una padella antiaderente saltare i gamberi nell'olio extra vergine con il peperoncino e la scorza di limone, per pochi minuti. Aggiustare a piacere con sale e pepe. Aggiungere la pasta e il pesto nella padella e saltare diluendo il condimento con un po' dell'acqua di cottura della pasta. Impiattare e servire.

SERVES 4 - 20 MINUTES

INGREDIENTS

400 g trofie (or other pasta)

250 g cooked king prawns

1 jar Sacà Pesto alla Genovese

1 long red chilli pepper, deseeded and finely chopped

grated zest of 1/2 lemon

1 tbsp extra virgin olive oil

salt and freshly ground black pepper

METHOD

First cook the pasta according to the packet instructions.

Next place the prawns in a pan and sauté them with the extra virgin oil, chilli and lemon zest for a few minutes.

Season well to taste with salt and pepper.

Then drain the pasta holding back a cupful of the cooking water.

Return the pasta to the pan with the cooking liquid and toss well with the prawns and the pesto alla genovese. Serve immediately.

Ricetta di Massimiliano Musso - Ristorante Ca'Vittoria - Tigliole



Ravioli del plin al pesto

Pesto ravioli

6 PORZIONI

PER LA PASTA

250 g di farina '00', 5 tuorli d'uovo,

1 pizzico di sale, poca acqua,

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Stendere finemente la pasta.

PER IL RIPIENO

1 vasetto di Pesto alla Genovese Sacà

1 foglio di gelatina

Mettere in ammollo la gelatina con acqua fredda, quando il foglio risulterà morbido strizzarlo, intiepidire 100 g di Pesto alla Genovese Sacà, incorporare la gelatina e unire la restante parte di pesto.

Lasciare riposare una notte in frigorifero.

PER LA VELLUTATA DI BASILICO FRESCO

100 g di basilico fresco

100 g di olio evo

sale e pepe q.b.

Sbollentare il basilico in acqua salata bollente raffreddare per pochi secondi, raffreddare in acqua e ghiaccio, strizzarlo, metterlo in un frullatore e frullarlo con olio extra vergine salare e tenere al fresco.

SERVES 6

FOR THE DOUGH

250 g '00' flour, 5 egg yolks,

1 pinch of salt, a little water,

Mix all the ingredients until you obtain a smooth homogeneous mixture.

Make thin sheets of pasta.

FOR THE FILLING

1 jar of Sacà Pesto alla Genovese

1 sheet of gelatine

Soak the gelatine in cold water.

Squeeze the sheet when it is soft,

slightly warm 100 g

of Pesto, incorporate the gelatine

and blend in the remaining of the pesto.

Leave to rest overnight

in the fridge.

FOR THE VELOUTÉ

100 g fresh basil

100 g of extra virgin olive oil

salt and pepper to taste

Blanch the basil in salted boiling

water, cool for a few seconds,

cool in ice and water, squeeze,

put in a blender and blend

with extra virgin olive oil.

Salt and keep in a cool place.

Ricetta di Massimiliano Musso

Ristorante Ca'Vittoria
Tigliole



PREPARAZIONE

Farcire la pasta e preparare i ravioli. Cuocere i ravioli per 3 minuti e passarli in olio extra vergine d'oliva, intiepidire la vellutata e posizionarla sul fondo del piatto. Aggiungere i ravioli, guarnire con una foglia di basilico o altre erbe aromatiche e servire.

METHOD

Stuff the pasta and make the ravioli. Cook the ravioli for 3 minutes and pass them in extra virgin olive oil, slightly warm the velouté and place in the bottom of the dish. Add the ravioli, garnish with a basil leaf or other herbs and serve.

Minestrone alla Genovese

Minestrone soup with pesto

4 PORZIONI - 30 MINUTI

INGREDIENTI

1 cipolla
1 costa di sedano
1 carota
150 g fagioli Borlotti freschi
messi in acqua per 1 ora
3 piccole melanzane, tagliate a cubetti
150 g fagiolini tagliati a pezzetti
3 patate, pelate e tagliate a dadini
cavolo cappuccino
1 fetta di zucca tagliata a cubetti
1 zucchini, tagliato
70 g funghi freschi, tagliati
olio extra vergine d'oliva
1 vasetto di Pesto
alla Genovese Sacà
Parmigiano
200 g pasta

SERVES 4 - 30 MINUTES

INGREDIENTS

1 onion, chopped
1 stalk of celery, sliced
1 carrot, sliced
150 g fresh Borlotti beans, cooked
in boiling water until tender
3 small aubergines, roughly chopped
150 g green beans, cut into short lengths
3 potatoes, peeled and chopped
half a cabbage, sliced
a small piece of pumpkin, diced
1 courgette, sliced
70 g fresh mushrooms, sliced
extra virgin olive oil
1 jar of Pesto alla Genovese
Parmesan [to serve]
200 g pasta
[thin spaghetti or other short pasta]

PREPARAZIONE

Nella pentola che utilizzerete per il minestrone aggiungere un battuto di cipolla, carota e sedano e soffriggere in un cucchiaino d'olio. Aggiungere i fagioli in abbondante acqua salata. Quando saranno a metà cottura aggiungere le melanzane, le patate e i fagiolini e cuocere per circa 10 minuti, quindi aggiungere il cavolo, la zucca, lo zucchini e i funghi. A fine cottura aggiungere a piacere capelli d'angelo o altra pasta e cuocere al dente.

Servire con un abbondante cucchiaino di pesto e spolverare di Parmigiano.

METHOD

Bring a large pan and gently brown the onion, the carrot and the celery until the vegetables are soften. Add salted water and bring to the boil. Add the aubergines, green beans and Borlotti beans. Leave to simmer for about 10 minutes, then add the potatoes, cabbage, pumpkin, mushrooms and 2 tablespoons of olive oil. Simmer until the vegetables are almost tender. Add the pasta to the pan and continue cooking until al dente. Serve the soup with a generous dollop of pesto spooned on top and Parmesan shavings.



Bocconcini di pesce

Stockfish fried in chickpea flour

4 PORZIONI - 15 MINUTI

INGREDIENTI

400 g baccalà
50 g farina di ceci
50 g farina bianca '00'
1 lt olio di semi di arachidi
sale e pepe qb
100 g Pesto alla Genovese Sacà

Ammollare il baccalà quindi asciugarlo bene. Tagliarlo a tocchetti. Condire con sale e pepe e infarinare con le 2 farine mescolate insieme. Friggere in abbondante olio di semi di arachidi a 180°C per 4 minuti. Asciugare bene dall'olio in eccesso e servire subito accompagnato da Pesto alla Genovese.

SERVES 4 - 15 MINUTES

INGREDIENTS

400 g salt cod
50 gr chickpea flour
50 g white flour
1 lt ground nut oil
salt and pepper to taste
100 g Sacà Pesto alla Genovese

Soak the stockfish and then dry thoroughly. Cut into pieces. Season with salt and pepper and dust with the 2 flours mixed together. Fry in plenty of oil at 180°C for 4 minutes. Dry off the excess oil thoroughly and serve immediately, accompanied by Pesto alla Genovese.

Ricetta di Enrico Trova - Osteria del Diavolo - Asti



Filetto in crosta di pesto e pinoli e pinoli

Fillet Steak with a Pesto Pine Nut Crust

2 PORZIONI

30 MINUTI

INGREDIENTI

2 x 150 g filetto di vitello
olio d'oliva

per la crosta di pesto e pinoli

2 cucchiaini pinoli tostati
e sminuzzati grossolanamente
2 cucchiaini pan grattato

1 cucchiaino Parmigiano Reggiano grattugiato

1 cucchiaino Pesto alla Genovese Sacà

1 cucchiaino prezzemolo tritato
sale e pepe

per le cipolle caramellate

1 cucchiaino olio d'oliva

1 noce di burro

1 cipolla rossa, tagliata

1 cucchiaino aceto balsamico

SERVES 2

30 MINUTES

INGREDIENTS

2 x 150 g fillet steaks
olive oil, to drizzle

for the pesto pine nut crust

2 tbsp pine nuts, toasted, roughly
chopped

2 tbsp breadcrumbs

1 tbsp freshly grated Parmesan

1 tbsp Sacà Pesto alla Genovese

1 tbsp finely chopped fresh parsley
salt and freshly ground black pepper

for the balsamic onions

1 tbsp olive oil

a knob of butter

1 large red onion, sliced

1 tbsp balsamic vinegar

PREPARAZIONE

Per le cipolle caramellate: in una padella dal fondo spesso scaldare l'olio e il burro a fiamma media. Aggiungere le cipolle e cuocere per 15-20 min. mescolando di tanto in tanto, finché le cipolle siano dorate e appassite. Versare l'aceto balsamico e rosolare per 5 minuti, fino a renderlo denso. Mettere da parte e tenere in caldo.

Scaldare il forno a 220°C. In una ciotolina mescolare gli ingredienti per la crosta di pesto. Scaldare una padella a fiamma medio-alta. Ungere i filetti con l'olio e quando la padella è molto calda mettere i filetti e rosolarli un minuto per parte per creare una crosta dorata. Rimuoverli dalla padella e posizionarli sulla teglia da forno. Ricoprire i filetti con il mix di pesto e pinoli e gratinare in forno per 4-5 minuti. Lasciare riposare per un paio di minuti prima di servire il filetto con le cipolle caramellate all'aceto balsamico.



METHOD

First prepare the balsamic onions. In a heavy-based saucepan heat the oil and butter over a medium heat and add the onion. Cook for 15 to 20 minutes, stirring occasionally, until softened and golden. Pour in the vinegar and simmer for 5 minutes, until reduced to a sticky glaze. Set aside and keep warm. Preheat the oven to 220°C / 425°F / gas 7. In a small bowl, mix together all the ingredients for the pesto pine nut crust. Heat a frying pan over a medium-high heat. Rub the steaks with a little oil. When the pan is really hot add the steaks and fry, without moving them, for a minute on each side, so they get a nice brown crust. Remove from the pan and transfer to a roasting tray. Pile the crust mixture on top of each steak and cook in the oven for 3 to 4 minutes for rare, 4 to 5 minutes for medium. Leave to rest for a couple of minutes before serving alongside the balsamic onions.

Sorbetto al profumo di basilico

Basil sorbet

8 - 10 PORZIONI

INGREDIENTI

250 ml succo di limone
500 ml acqua fredda
scorza di un limone
300 g zucchero
20 g foglie di basilico
1 albume

PREPARAZIONE

In un contenitore scaldare l'acqua, lo zucchero, il succo di limone, il basilico e la scorza di un limone. Mescolare sciogliendo bene lo zucchero.

Far riposare per un'ora in fresco.

Passare al setaccio e incorporare l'albume montato a neve. Trasferire in un contenitore d'acciaio e mettere in freezer per alcune ore mescolando con una frusta di tanto in tanto fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Ci vorranno circa 4-5 ore.

SERVES 8 - 10

INGREDIENTS

250 ml lemon juice
500 ml cold water
lemon zest
300 g sugar
20 g basil leaves
1 egg white

METHOD

Heat the water, sugar, lemon juice, basil and lemon zest in a saucepan. Mix, ensuring that the sugar is dissolved completely.

Leave to rest in a cool place for an hour.

Beat the egg white until stiff and stir through the basil syrup. Transfer to a steel container and put in the freezer for a few hours, mixing every now and then with a whisk until you obtain the desired consistency.

It will take about 5 hours to freeze completely.

Ricetta di Enrico Trova - Osteria del Diavolo - Asti



La nostra gamma

Our range



Le esigenze del consumatore cambiano e si differenziano rapidamente. Per questo Saclà offre una scelta variegata di pesto che si adatta ad ogni esigenza e ai trend alimentari: per chi vive da solo e preferisce dosi misurate, per la ristorazione che ha bisogno di grandi quantitativi, per chi utilizza il pesto per decorare o guarnire un piatto. Ma anche per chi abbraccia la scelta biologica o segue diete alimentari particolari: vegane o senza glutine.

Inoltre per soddisfare il palato dei gourmet di tutto il mondo abbiamo declinato la classica salsa al basilico utilizzando erbe e ingredienti diversi, come la rucola, il coriandolo, il peperoncino e il tartufo nero.

NE FACCIAMO PER TUTTI I GUSTI!

Consumer demands change very quickly. This is why Saclà offers a wide Pesto selection which meets every need and food fashion:

for those who live alone and prefer small portions, for caterers who require large quantities, for those who use pesto to decorate and garnish their dishes, and also for those who choose organic or follow particular diets, including vegan and gluten-free. There's a pesto for everyone!

Furthermore, we have enhanced our classic basil sauce with different herbs and ingredients like rocket, coriander, chilli pepper and black truffle to satisfy the palates of gourmets all over the world.

THERE'S A PESTO FOR EVERYONE!

Ringraziamenti

Questo libro è stato realizzato grazie ad una splendida collaborazione di professionisti, persone, cuochi, fotografi e creativi.

Doverosi sono i ringraziamenti a:

Nuno Correia, Marco Ferrero e Andrea Baseggio per le magnifiche foto.
Maria Rosa Costa del Ristorante Rosa di Camogli (GE),
Massimiliano Musso del Ristorante Ca'Vittoria di Tigliole (AT) e
Enrico Trova dell'Osteria del Diavolo di Asti,
per la disponibilità e la cura di piatti e ricette

...e a tutti coloro che ogni giorno nella nostra azienda si impegnano affinché questo piccolo tesoro verde, il pesto, rimanga un prodotto unico e speciale, da condividere con gusto in tutto il mondo.

Acknowledgements

This book was produced thanks to the splendid collaboration of professionals, individuals, photographers and creatives.

Many thanks are due to:

Nuno Correia, Marco Ferrero and Andrea Baseggio for the photographs.
Maria Rosa Costa from Ristorante Rosa in Camogli (GE),
Massimiliano Musso from Ristorante Ca'Vittoria in Tigliole (AT)
and Enrico Trova from Osteria del Diavolo in Asti,
for their helpfulness
and for the preparation of the dishes and recipes

...and all those who commit themselves to Saclà every day so that this little green treasure, pesto, remains a unique and joyful product to share all over the world.



www.sacla.com