L'autentico PESTO fresco dei Fratelli SACCO

Cinque generazioni e un'azienda familiare attiva dall'inizio del 1800.

Sono i ***Fratelli Sacco*** di Prà, i soli che alla produzione agricola del basilico uniscono la commercializzazione del pesto. All'inizio la famiglia Sacco si dedica a varie coltivazioni, poi passano al solo basilico, grazie alla sua continua richiesta da parte di commercianti e privati. Oggi le serre occupano 2500 metri, sono riscaldate in modo da poter lavorare tutto l'anno, e dal 1998 l'azienda agricola è stata affiancata dal laboratorio artigianale di pesto, che viene distribuito direttamente a gastronomie, ristoranti e negozi, oppure spedito direttamente al destinatario.

"In questo periodo – spiega Gianni Sacco – l'attività non si ferma mai: seminiamo e raccogliamo a ciclo continuo, all'arrivo dell'autunno il ritmo comincia a calare e seminiamo soltanto, per poi raccogliere durante l'inverno. Quando le temperature sono troppo fredde, nel mese di gennaio, ci fermiamo e aspettiamo il ritorno del caldo e l'aumento di luce. Nel giro di un mese siamo pronti a ripartire. La nostra produzione è di tipo tradizionale, questo vuol dire coltivazione a terra e raccolta direttamente a mano. Nella stagione calda arriviamo a raccogliere circa 1500 mazzi freschi al giorno che vengono subito venduti. Per quanto riguarda il pesto siamo dei produttori di nicchia, infatti non possiamo accettare richieste troppo importanti, però siamo gli unici a Prà che oltre alla coltivazione ci dedichiamo anche alla produzione, infatti generalmente chi fa il pesto non è proprietario di terre, noi invece stabiliamo quale e quanto basilico raccogliere a peso per poi trasformarlo nella salsa ligure più conosciuta al mondo".