



CONFARTIGIANATO
EXPORTKIT
LIGURIA

Il Genovese

Pesto



Italiano
English
Deutsch
Français



Il Genovese

IL GENOVESE
via della Libertà 42 r
16129 Genova - Italia
tel. +39 010 503239
www.pestogenovese.it
info@pestogenovese.it



Il Genovese, laboratorio artigiano a conduzione familiare, è nato dalla volontà di Roberto Panizza che rappresenta la terza generazione della famiglia e Emanuela Nicora. Il laboratorio, particolarmente attento alla tradizione agroalimentare ligure, da anni produce e distribuisce un grande Pesto genovese fresco, frutto di un'attenta selezione degli ingredienti di primissima scelta come il basilico genovese DOP, rigorosamente prodotto in Liguria, l'aglio di Vessalico, l'olio Extravergine di Oliva, il Parmigiano Reggiano 24 mesi. Nel laboratorio l'amore per la tradizione e la genuina bontà si incontra con i moderni sistemi di produzione e le procedure di lavorazione: dal monitoraggio programmato di tutti i requisiti igienico-sanitari, allo studio delle caratteristiche analitiche della shelf life del prodotto (pesto fresco con una conservabilità di 60 giorni), ma a tutti gli appassionati del pesto "Il Genovese" dedica corsi, dimostrazioni ed anche gare gioco e divertenti per riscoprire o imparare a realizzare il pesto alla genovese utilizzando solo pestello e mortaio, per un gusto ancora più inimitabile. Il laboratorio effettua personalizzazioni del prodotto e spedizioni anche di piccole quantità con corrieri nazionali e internazionali.

Persona di riferimento: Roberto Panizza

Cell. +39 347 8009701

Lingue conosciute: inglese e francese

Fatturato annuo (in migliaia di euro): fino a 250

Tipologia di prodotto: prodotto unico su progetto proprio

Mercati di presenza: Francia, Germania, Svizzera, Belgio

Mercati di interesse: tutti i mercati europei ed extraeuropei

Tipologia di cliente: importatori, dettaglianti, negozi specializzati, grossisti

espone a
Aussteller bei
est en exhibition à



English

Il Genovese, artisan workshop and family business, was born of the efforts of Roberto Panizza, third generation artisan in his family, and Emanuela Nicora. This small company pays careful attention to Ligurian food and agricultural traditions, producing and distributing a great and fresh Genoese Pesto. Its pesto is the final product of a very careful selective choice of ingredients of prime quality, mixing together Genoese basil DOP (certified Ligurian produce), garlic from Vessalico, extravirgin olive oil, and Reggiano Parmesan cheese that has been aged 24 months. In his kitchens, love for tradition and genuine goodness meet in modern production systems and work procedures: from the programmed monitoring of all the required hygiene and sanitary regulations, to the analytic study of the characteristics of the shelf life of the product (fresh pesto can be conserved for 60 days). But he also donates his time to courses, demonstrations, and even fun competitive contests to rediscover, or learn for the first time, how to make real pesto using only the traditional mortar and pestle. His pesto brooks no equals. His company also does customized products and can ship even small quantities through national and international couriers to all parts of the world.

Deutsch

Il Genovese, ein als Familienbetrieb geführtes Handwerksunternehmen wurde durch die Initiative von Emanuela Nicora und Roberto Panizza gegründet, der in der dritten Generation seiner Familie in diesem Bereich arbeitet. Das Unternehmen, das großen Wert auf die Lebensmitteltradition Liguriens legt, produziert und vertreibt seit Jahren ein großartiges Pesto, das dank der sorgfältigen Auswahl seiner Zutaten allererster Wahl, wie dem genueser Basilikum DOP, das nur in Ligurien angebaut wird, dem Knoblauch aus Vessalico, dem nativen Olivenöl extra und dem 24 Monate gereiftem Parmiggiano Reggiano so vorzüglich ist. In der Küche treffen die Liebe für die Tradition und ursprünglicher Geschmack auf moderne Produktionssysteme und fortschrittlichen Verarbeitungsmethoden: Von der Überwachung aller hygienisch-sanitären Gegenstände, bis hin zur Erforschung der Haltbarkeit des Produktes (frisches Pesto mit einer Haltbarkeit von 60 Tagen). Für alle Liebhaber des „Il Genovese“ Pestos werden Kurse, Vorführungen und sogar spielerische und lustige Wettbewerbe angeboten, um die Herstellung per Mörser des genueser Pestos wieder zu entdecken und zu erlernen und um den unvergleichlichen Geschmack zu genießen. Die Firma bietet das Produkt auch in personalisierter Form an und versendet auch kleine Mengen per nationalem und internationalem Kurier.

Français

Il Genovese, l'atelier artisanal de famille, est né par la volonté de Roberto Panizza, la troisième génération d'artisan en famille et Emanuela Nicora. L'atelier fait une attention particulière à la tradition agroalimentaire de la Ligurie, et depuis des années produit et distribue un grand Pesto de Gênes frais. Voilà le fruit d'une sélection très attentive des ingrédients de première choix comme le basilic de Gênes DOP, rigoureusement produit en Ligurie, l'ail de Vessalico, l'huile extravierge d'olive, et le fromage Parmigiano Reggiano âgé de 24 mois. Dans l'atelier, l'amour pour la tradition et pour la bonté genuinely se rencontrent avec des systèmes modernes de production et la procédure de travail, à partir du monitorage programmé de toutes les conditions nécessaires pour l'hygiène-sanitaire et de l'étude des caractéristiques analytiques de la durée du produit (le pesto frais peut être conservé pendant 60 jours). En plus, Il Genovese fait des cours, des démonstrations, et des concours pour tous les passionnés de pesto. C'est fait exprès pour faire découvrir ou apprendre comme on fait le vrai pesto avec un pilon et un mortier pour avoir ce goût inimitable. L'atelier peut personnaliser son produit, et le livrer, même pour de petites quantités, partout dans le monde.

Reference person: Roberto Panizza

Mob. +39 347 8009701

Languages spoken: French, and English

Annual earnings (thousands of euros): up to 250

Type of product: unique product for own individual projects

Market presence: France, Germany, Switzerland, Belgium

Markets of interest: additional European and the world

Type of client: importers, specialized stores, individual sales, private clientele, wholesalers

Kontaktperson: Roberto Panizza

Mobilfunknr. +39 347 8009701

Sprachen: Englisch und französisch

Jahresumsatz (in Tausend Euro): Bis 250

Produktart: Einzelanfertigung nach eigenem Rezept

Marktpräsenz: Frankreich, Deutschland, Schweiz, Belgien

Marktinteresse: alle europäischen und außer-europäischen Märkte

Kunden: Importeure, Einzelhändler, Fachgeschäfte, Großhändler

Personne de référence: Roberto Panizza

Mob. +39 347 8009701

Langues connues: français, et anglais

Chiffres d'affaires (des milliers d'euro):

jusqu'à 250

Typologie du produit: produit unique selon un projet d'affaires

Marché à présent: France, Allemagne, Suisse, Belgique

Marché d'intérêt: Europe, et outre Europe

Typologie du client: importateurs, ventes individuelles, magasins spécialisés, grossistes





con il contributo di

with the contribution of / unter Mitwirkung von / avec la contribution de

è un'iniziativa

is an initiative by / eine Initiative von / c'est une initiative



Regione Liguria

@
Confartigianato
LIGURIA

