



Santa o da essa ritornavano, portando con sè dei rami di palma, lasciati in omaggio all'ospizio stesso in segno di ringraziamento. Da lì, da quei "Palmieri", pare derivi il toponimo "Palmaro". La storia di Pra', quella degli antichi pellegrini, dei Crociati, e quella del basilico si trovano così accomunate. Decotto, nella tradizione tutta ligure di marinai e al contempo, tra un imbarco e l'altro, contadini, ne iniziò la coltivazione come pianta officinale secondo le tecniche apprese in Palestina. Ma si narra che un bel

giorno, lavorandone le foglie con il pestello nel mortaio da speciale ed aggiungendo olio d'oliva per farne un impiastro contro gli eczemi, nel travaso ne rovesciò una parte nel piatto della colazione, sopra del pane. Incuriosito ne assaggiò un boccone e, dal quel giorno, il basilico fu utilizzato come alimento. Nacque così il pesto che, oltre che una prelibatezza, è diventato uno straordinario strumento di comunicazione che veicola il nome di Genova e della Liguria in ogni parte del mondo.

