

Basilico



Il nome botanico

Ocimum basilicum

Utilizzo

Come aromatica in giardino, nell'orto e su balconi, terrazzi e davanzali, anche in vasi piccoli

I valori

Foglie profumatissime, bassa manutenzione

Esposizione e resistenza

Tollera bene il caldo, teme il freddo e i ristagni idrici



fioritura: estate



temperatura minima: 10 °C



altezza media: fino a 60 cm



sole

■ Caratteristiche principali

Erba annuale molto amata come aromatica per la cucina, il basilico ha anche un valore ornamentale grazie all'ampio ventaglio di varietà disponibili, perfino a foglia viola. Tra i più diffusi, il "genovese", dal profumo intenso, il "napoletano", delicato, il "Minimum", o greco, dalla foglia piccola e più resistente al freddo, il "Crispum", con foglie arricciate e aroma forte. Cresce bene anche in vasi e ciotole di piccola dimensione.

■ Dove collocarlo

Ha bisogno di sole e terreno fertile misto a sabbia, ben innaffiato e ben drenato. In inverno vive in serra solo se c'è molta luce.



Basilico



Del basilico esistono varietà particolari, anche a foglia porpora

■ Irrigazione

Esige innaffiature regolari e generose, soprattutto in piena estate e se coltivato in vasi piccoli; attenzione ai ristagni idrici che provocano marcescenza radicale.

■ Concimazione

Essendo una pianta a durata stagionale, se coltivato con un buon terriccio fertile non necessita di concimazioni.

■ Cure generali

Fondamentale non lasciarlo fiorire: va sempre cimato, eliminando lo stelo fiorale appena si forma, in modo che la piantina continui a produrre foglie in abbondanza; con la fioritura, infatti, termina il suo ciclo colturale. I mesi di luglio e agosto sono i migliori per la raccolta delle foglie, al massimo della fragranza soprattutto nelle ore di mattina in cui sono bacciate dal sole.

Curiosità e notizie utili

- Per liberare al meglio l'aroma, le foglie vanno spezzate con le dita, mai con coltello o forbici.
- Il suo nome deriva dal greco *basilikon* che significa "pianta reale"; gli antichi lo consideravano sacro e gli attribuivano molte virtù.
- La varietà genovese DOP è quella con cui si prepara il "vero" pesto, con o senza aglio.