

# I MOLTEPLICI USI DEL BASILICO

È interessante assaggiare le diverse varietà di basilico per capire quale nota o aroma si presta al meglio con i vari piatti.

## 1 Basilico «Genovese»

È la pianta di basilico più venduta. Ha foglie verdi delicate, grandi e luminose. Il tipo classico per un'insalata caprese e tanti altri piatti italiani. Preferisce le temperature sopra i 20°C. Cresce fino a 70cm di altezza.



## 2 Basilico «Marsigliese»

L'ideale per il balcone. Crescita cespugliosa con foglie di media grandezza.

Più robusto e meno delicato della varietà «genovese». Viene spesso impiegato per il suo aroma nella cucina francese. Altezza ca. 40cm.

## 3 Basilico «Porpora»

Tipo di crescita simile al Genovese o Marsigliese. Colore delle foglie da porpora fino a nero-viola. In commercio anche con delle foglie verde-viola a macchie.



## 4 Basilico «Greco»

Le foglie piccole e compatte vengono utilizzate interamente. In commercio anche a forma di alberello. Per ottenere questa forma viene innestato un basilico «greco» su una varietà forte e robusta.

## 5 Basilico «Thai»

È una sottospecie del «Ocimum basilicum thyrsoflora». Ricorda il tipico aroma dell'anice e della liquirizia. Utilizzato nella cucina asiatica. Foglie più lunghe e robuste rispetto alle piante mediterranee. Fiori viola con foglie lilla.



## 6 Basilico «Limone»

Appartiene al gruppo del basilico «Thai» ed è simile per quanto riguarda la crescita e le foglie. Prevale il gusto al limone. Si presta bene per i piatti a base di pesce.

## 7 Basilico «Cannella»

Un'altra varietà nella cucina asiatica con delle caratteristiche simili al basilico «Thai». Al posto degli aromi di anice e liquirizia si sente quello della cannella. Usato anche per gli infusi.



## 8 Basilico «Cespuglio»

Rami legnosi a partire dal basso. In generale più robusto di quelli asiatici e mediterranei con delle foglie rosso-viola e dei fiori bianchi. Ricca fioritura, calamita per insetti!

## 9 Basilico «Arbusto»

(«Pesto Perpetuo») Crescita molto ramificata. Fiorisce meno delle altre varietà. Aroma piacevole e con belle foglie variegata bianche e verdi. Ottimo anche per abbellire i piatti.



## 10 Basilico «Indiano»

(Ocimum tenuiflorum) Chiamato anche basilico santo. Nella loro cultura consacrato agli dei Shiva e Krishna. Ha un significato importante nella medicina ayurvedica. Le foglie sono verdi con tonalità rossa leggermente pelosi e il loro odore aromatico tiene lontano le zanzare.

PIANTA DELL'ANNO

2021

# Basilico



florist.ch

QUI GERMOGLIA  
IL FUTURO

HR-GÄRTNER.CH

piante  
svizzere

Svizzera. Naturalmente.



## IL RE

Con i suoi aromi e **profumi inconfondibili**, il basilico fa onore al suo nome botanico «Ocimum basilicum» che deriva dal greco «Baileus» e significa re. Si sospetta che l'origine del basilico sia asiatica. Questa «erba reale» veniva utilizzata anche dagli antichi egizi, ed al giorno d'oggi è una delle piante aromatiche più apprezzate in tutto il mondo.

Il basilico è una pianta molto richiesta anche grazie al suo effetto positivo sulla salute. Per esempio il **tè di basilico** è molto utile alla digestione. Inoltre è molto apprezzato per i suoi componenti antinfiammatori e per le sue essenze oleose usate soprattutto nei prodotti per la cura del corpo.

Da noi la maggior parte delle varietà di basilico vengono coltivate come **erbe aromatiche annuali**. Gli arbusti del basilico potrebbero essere pluriennali ma lo svernamento si rivela piuttosto difficile e quindi si consiglia una coltivazione annuale. Se le piante non vengono continuamente potate formano **dei rami con molteplici fiori piccoli dal color bianco o lilla**, molto visitati da **vespe ed api**. I fiori possono essere impiegati come decorazione e sono commestibili.



## CURA

Il basilico non è conosciuto come una pianta facile ma se vengono rispettate le seguenti indicazioni è garantito un ottimo risultato:

- Il basilico necessita di un posto **caldo, riparato e soleggiato** ma al riparo dal sole diretto nelle ore più calde della giornata.
- Il basilico viene messo all'esterno solo dopo la **metà di maggio**. Le temperature sotto i 12°C causano l'imbrunire e la caduta delle foglie e le piante giovani deperiscono (l'ar busto del basilico è meno delicato).
- Per fare in modo che il basilico possa essere sfruttato il più a lungo possibile dev'essere trapiantato dopo la comparsa in un **contenitore più grande**. Importante usare una terra di buona qualità.



- È fondamentale tenere **umida** ma non bagnata la terra e non lasciare asciugare del tutto la pianta. Dopo 4 settimane dall'acquisto aggiungere un po' di concime ogni 7 giorni.
- Quando il basilico inizia a fiorire non produce più foglie. Per fare in modo che questo non avvenga bisogna **potare regolarmente** la pianta.
- Durante la raccolta non si tolgono solo le singole foglie ma rami interi tagliati sopra una coppia di foglie. Lì si formano dei **nuovi germogli** e la pianta resta vitale e sempre più folta.
- Per poter comunque offrire del nettare agli insetti consigliamo di **lasciar fiorire una o due piante**.

## IL PIACERE DEL BASILICO

Gli intenditori sono d'accordo: il basilico dovrebbe essere usato **solo fresco**. Con l'essiccazione vengono infatti persi tanti aromi. Cucinato non sviluppa grande gusto. Nei piatti caldi viene quindi aggiunto solo alla fine, appena prima di servire il piatto. Per chi desidera conservare gli aromi inconfondibili del basilico da gustare nella stagione fredda esistono diversi metodi di conservazione:

**Pesto di basilico:** Coperto con uno strato d'olio può essere conservato per diverse settimane in frigorifero.



**Olio al basilico:** Mettere le foglie di basilico sott'olio e conservare al fresco e al buio. Le foglie si possono anche mettere sott'aceto.

**Cubetti di ghiaccio al basilico:** Lavare e tagliare le foglie di basilico, mescolarle con olio e congelarle.



**Sale al basilico:** Mescolare le foglie tagliate fini con del sale marino, mettere in forno a 50°C fino a quando sono secche.

**Foglie congelate:** Lavare le foglie di basilico Thai, immergerle per 5-10 secondi in acqua bollente e raffreddarle subito con dell'acqua fredda. Lasciarle asciugare su carta da cucina e in seguito congelarle sparse su una teglia. Conservare le foglie congelate in un sacchetto o in un barattolo chiuso in congelatore.

## Cucina mediterranea e altro...

I classici piatti mediterranei come per esempio spaghetti al pesto, insalata caprese ecc. non possono più mancare nemmeno nei nostri ristoranti. L'erba reale è entrata vittoriosamente anche nelle cucine dei cuochi stellati come pure nei ristoranti di tutta Europa. Nella cucina thailandese e indiana, il basilico ha una lunga tradizione. Vengono usate soprattutto le varietà con una nota di anice, cannella o limone. Una tendenza relativamente giovane è il «food-pairing» consapevole: si sperimenta quali gusti possono essere abbinati per creare delle sensazioni nuove date da aromi particolari. Questo porta spesso a delle combinazioni sorprendenti. Per quel che riguarda il basilico si vede nella ricetta seguente come questa erba aromatica può essere abbinata con ingredienti inusuali per creare dei dolci interessanti.



### Sorbetto al limone e basilico



**Ingredienti:** 3 limoni, 150g zucchero, 4-6 rami di basilico, 1 albume, foglie di basilico per decorare.  
**Lavorazione:** dimezzare i limoni e spremere il succo di limone. Cuocere lo zucchero con la metà del succo di limone (ca. 50ml) e con 150ml d'acqua per ca. 5' e lasciare raffreddare. Aggiungere al sciroppo il resto del succo di limone con le foglie di basilico lavate ed asciugate e frullare. Versare la massa in una ciotola e metterla per ca. 1 ora nel congelatore. Montare l'albume e aggiungerlo delicatamente al sorbetto semicongelato, poi mettere il tutto nel congelatore per diverse ore. Ogni 30-40 min mescolare bene finché la massa è divisibile in porzioni. Servire il sorbetto in ciotoline fredde e decorare con delle foglie di basilico.

RICETTA