

II BASILICO



II BASILICO



Il basilico è una delle piante aromatiche più preziose ed insostituibili della cucina italiana:

è "il re dei condimenti".

È una pianta erbacea annuale, originaria dell'India e dell'Indonesia, appartenente alla famiglia delle Lamiacee.

Ha un fusto eretto che raggiunge un'altezza di 30-60 cm. Le foglie ovali, lisce o leggermente dentellate, sono sostenute da lunghi piccioli. I fiori sono bianchi.

Tutta la pianta, ma in particolare le foglie interne, emanano un profumo intenso e gradevole specie dopo la fioritura poiché contengono una maggior quantità di sostanze oleose che ne determinano l'aroma, mentre le foglie più vecchie tendono ad avere un sapore più piccante.



Esistono numerose specie e varietà di basilico, circa 40 tipi. Quelli più usati sono due: il "basilico genovese", dal profumo intenso e quello "napoletano" a foglia di lattuga, più delicato e con un lieve sentore di menta.



Un'altra varietà è il "mammoth": ha foglie larghissime ed è il tipo più adatto per essere essiccato.



COLTIVAZIONE

Tutte le varietà di basilico si coltivano con facilità seminandole anche in piccoli vasi da febbraio a maggio.

La pianta non richiede abbondante acqua e rifugge dall'eccessiva luminosità. La germinazione del seme avviene in pochi giorni ad una temperatura di 15-18°.

La raccolta manuale si effettua poco prima della fioritura. Per la produzione casalinga si può seminare al coperto nel mese di marzo-aprile, non appena la temperatura è intorno ai 13°.



Si possono utilizzare vasi larghi e poco profondi oppure il sistema a cellette, inserendo uno o due semi e prelevando la piantina più vigorosa per il successivo trapianto.



La pianta, una volta cresciuta nel vaso definitivo, fornirà foglie in abbondanza fino ai primi freddi.

Man mano che si formano le infiorescenze della pianta, queste vanno levate in modo da favorire lo sviluppo delle altre foglie.

UN PO' DI STORIA



Il Basilico, il cui termine deriva dal greco Basilikos che significa "erba degna di re, "era già noto al tempo degli Egizi, che lo impiegavano, con altre essenze, durante le cerimonie religiose e come ingrediente nella fabbricazione del balsamo per la mummificazione.

Il Basilico trova le sue origini nelle lontane India e Indonesia. Probabilmente, fu introdotto in Europa prima dai Greci e successivamente dai Romani, tramite le rotte commerciali che attraversavano il Medio Oriente.

Presso i Romani non solo era considerato il simbolo degli innamorati, ma veniva usato anche come erba aromatica in cucina, tanto è vero che Apicio lo nomina in una sua ricetta con i piselli.



Nel Medio Evo, gli si attribuivano poteri magici ed era utilizzato come difesa contro il "basilisco", creatura mostruosa dalle sembianze di serpente velenoso.

I Crociati dovevano conoscere le qualità curative del basilico se di ritorno dalla Terra Santa ne riempivano le navi per allontanare gli insetti, le infezioni e i cattivi odori di putrefazione.

Il basilico si contraddistingue anche ,e soprattutto per leggende, credenze e superstizioni.

Racconti leggendari descrivono la tomba di Cristo Risorto arricchita da numerose piantine di basilico, che ancora oggi vengono disposte ad ornare gli altari delle chiese ortodosse.

Si credeva che il basilico avesse anche poteri magici.

Considerato un potente talismano, i contadini messicani portavano sempre qualche foglia con sé per "attirare" il denaro o ancora per attirare la persona amata.

Sia i Greci che i Romani erano convinti che, per far crescere una sana piantina di basilico, fosse necessario seminarla, accompagnando l'operazione con insulti

e maledizioni, mentre nel Medioevo, per poterlo raccogliere, si doveva prima purificare la mano destra lavandola a tre fonti diverse per tre volte, e poi adoperare un ramo di quercia e indossare candidi abiti di lino.

Nei rituali amorosi una fanciulla che si ornava con un rametto di basilico voleva significare compiacimento nei confronti del corteggiatore.



Caterina Sforza lo usava con altre erbe per ottenere «l'acqua celeste» che è stato il primo tonico di bellezza.



In India, un tipo di basilico, il famoso "Tulsi" è considerato una pianta sacra dedicata a Vishnu e i suoi semi sono utilizzati per la fabbricazione dei "mala", una serie di sferette legate insieme da una funicella molto simili ai nostri rosari. Sempre in India si usa anche piantare il basilico per verificare la salubrità di un terreno e per scacciare gli spiriti maligni e attirare le benedizioni divine.

Per comprendere il rispetto che gli indù hanno per questa pianta, è importante ricordare che gli Inglesi, quando volevano obbligare un indiano a giurare, non avendo a disposizione la Bibbia, lo facevano giurare sul tulsi.

E sempre alcuni Inglesi del 1800, residenti in India, avevano preso abitudine di girare con una collana realizzata con il legno di basilico, convinti che neutralizzasse gli impulsi elettrici e quindi tenesse lontano i fulmini.



Boccaccio narra la storia di Lisabetta che, dopo aver nascosto la testa del suo innamorato dentro il terriccio di un vaso di basilico, lo innaffiava con le proprie lacrime.

In Occidente il basilico è simbolo di fertilità.

USO IN CUCINA



Il basilico è conosciuto da tutti come il re della cucina per il profumo che conferisce alle minestre, ai sughi, alle insalate.

Il suo aroma si sposa bene con il pomodoro, e con qualunque piatto a base di pomodoro, con piatti a base di uova, come le frittate o le uova strapazzate, con le melanzane, il pesce in particolare triglie e aragoste e tante altre preparazioni.



L'impiego più affascinante del basilico, forse si trova nella preparazione del pesto genovese, il piatto tipico di tutta la Riviera Ligure.

CONSERVAZIONE

Il basilico fresco può essere conservato per un breve periodo in frigorifero, ma il modo migliore è senz'altro tenerlo a bagno nell'olio.

Secondo la tradizione italiana, si prendono le foglioline di basilico lavate e asciugate, si sistemano su un vaso ricoperte da un pizzico di sale, quindi si procede, allo stesso modo per tanti strati sino a riempire il vaso. Quando il vaso è pieno, lo si riempie con olio d'oliva fino a coprire il tutto, si chiude bene e si conserva in un luogo fresco o in frigo al riparo dalla luce diretta.

Con questo sistema si può conservare il basilico per un tempo lungo senza perdere le sue qualità, anche se, con il passare del tempo, le foglie tenderanno a diventare nere. Inoltre, il basilico conservato secondo questo sistema è ideale per preparare il pesto alla genovese.

PROPRIETA' TERAPEUTICHE



L'utilizzo del basilico non si limita al campo culinario e religioso, ma anche in cosmesi, in erboristeria. In erboristeria viene usato come rimedio contro l'alito cattivo, la cattiva digestione, la tosse, la cefalea nervosa e la cefalea da cattiva digestione. L'infuso delle foglie essiccate viene utilizzato negli stati febbrili, nella nausea e nei crampi dello addominali.

In cosmesi si usa come tonificante e deodorante, come tonico per la pelle, come lozione per i capelli, inoltre l'olio essenziale di cui il basilico e' ricco, allontana mosche e zanzare.

LO SAPEVATE CHE...?

il succo ricavato dalla spremitura di foglie secche ,installato nell'orecchio,serve a curare le otiti,mentre le foglie secche inserite nelle narici sono lenitive delle rinite.

CONSIGLI UTILI

E' consigliabile non tagliare il basilico con il coltello,bensi' sminuzzarlo con le dita.