



LABORATORIO COOP «IL VIAGGIO DEL CIBO»

- **IL BASILICO**

- Il basilico è nativo e cresce selvatico in un clima tropicale in India. Si diffuse dal Medio Oriente nell'antica Grecia e in ITALIA dai tempi di Alessandro Magno intorno al 350 a.c.. Solo dal XVI SECOLO iniziò ad essere coltivato anche in INGHILTERRA e con le prime spedizioni migratorie nelle AMERICHE.

-

- **DESCRIZIONE E STORIA**

-

- Portamento: pianta erbacea caratterizzata dal fusto eretto ramificato in alto, può raggiungere un'altezza di circa 50 cm. Foglie: picciolate e opposte a 2 a 2 ovali lanceolate. Nel margine sono presenti dei piccoli denti distanti tra loro, la superficie è lucida e GLABRA.

PROFUMO

Già soltanto il suo odore conquista tutti ma è il suo sapore fresco, speziato e dolcemente pungente.

COLORE

Il colore delle foglie varia dal verde pallido al verde intenso oppure è VIOLA o PORPORA in alcune varietà.

- GUSTO

- Fresco, speziato e dolcemente pungente.

- CONSISTENZA

- Tenera, ha delle foglie larghe, sottili e verde sfumato.

- USI IN CUCINA

- Insaporire i sughi, primi e secondi piatti, contorni di verdura, insalata e il pesto

- CURIOSITA'

BASILICO è considerato uno degli ingredienti principe della cucina italiana.



storie sul basilico

- JEAKE E IL BASILICO
-
- Un bambino di nome Jeak che viveva in Africa, in casa trovò un libro che descrive alcune piante aromatiche e viene incuriosito da una in particolare: il basilico.
- Questa pianta chiamata “Kumasi” nella sua lingua non l’aveva mai vista, non si coltivava nella sua terra ma era bella e volle andarla a vedere.
- All’età di ventiquattro anni partì alla ricerca del basilico ed arrivò in Liguria dove una sera in un ristorante tipico vide da una finestra aperta un cuoco e desideroso di conoscere cosa stesse facendo guardò attentamente.
- Il cuoco pestava con un pezzo di legno dalla punta arrotondata in una ciotola di marmo bianco il basilico, il Parmigiano Reggiano, i pinoli, l’aglio e Pecorino Sardo tutto condito con olio Extravergine D’oliva fino a ottenere una salsa verde profumata e pronta per essere mangiata.
- Jeak chiese al cuoco” Che cos’è quella salsa?”
- Il cuoco rispose” E’ il Pesto, viene fatto con il basilico in genovese baxaicò, pestato con il pestello nel mortaio, senti che profumo !”
- Da quel giorno Jeak si trasferì a Genova dove diventò un cuoco famoso per il suo incredibile pesto.

- IL BASILICO

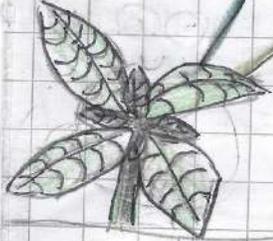
-

- Un giorno i bambini della quarta Alfieri piantarono del basilico nel giardino della scuola.
- Il basilico cresceva piano ma sano e forte: gli spuntarono, dal gambo robusto, alcune foglioline di un colore verde chiaro e con un intenso profumo.
- Conversava con tutte le piante del giardino, col rosmarino, coi ciclamini e le piante grasse.
- Un giorno ebbe il desiderio di esplorare tutto il mondo e in una giornata di forte vento si mise in cammino.
- Tanti furono gli ostacoli da superare e finalmente ritornò nella sua terra d'origine, la Turchia e prese il nome di Reyhan ,continuò a viaggiare e arrivò in Inghilterra , cambiò nome fu chiamato Basilie.
- Fece tanta strada e vide tanti paesi e in ognuno ebbe un diverso nome, lasciò il suo seme e si riprodusse.
- Arrivò anche in Italia e precisamente a Genova che per caso venne pestato , divenne una salsa verde che piacque a tutti, piccoli e grandi e divenne famosa in tutto il mondo col nome di “PESTO GENOVESE”!

CIAO SONO MISTERB.

E I GENOVESI MI

CHIAMANO BAXAICÒ E MI
USANO PER FARE IL
PESTO!!!



PAPÀ

MIO FIGLIO NON VI HA DETTO

CHE HA PIU DI 1000000000 DI FRATELLI,
PICCOLI E GRANDI CON CUI FANNO OGNI
GIORNO QUINTALI DI PESTO



MISTERB
JUNIOR

GLI INGREDIENTI PER FARE IL
PESTO SONO:

BASILICO (COME I MIEI FRATELLI) SALE

PARMIGIANO - PECORINO AGLIO PINOLI

E OLIO EVO

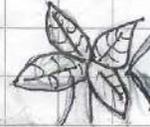


MISTER B
JUNIOR



SCUSATE NON VI ABBIAMO
DETTO CHE SIAMO DICOTILE DOMI:
I NOSTRI SEMINI QUANDO GERMOGLIANO
SI SPACCANO IN DUE SPECIE DI FOGLIOLINE.
NELLA PARTE SUPERIORE SI SVILUPPA
IL FUSTO CON LE SUE VERDI FOGLIOLINE E NELLA
PARTE INFERIORE LE RADICI

BASILICINA



SIAMO DI ORIGINE TURCA E, COME
TANTE PIANTE, SIAMO STATE APREZZATE DA TUTTO
IL MONDO, IN LIGURIA, EA GENOVA IN PARTICOLARE
ABBIAMO TROVATO IL NOSTRO HABITAT IDEALE
PER CRESCERE IN MODO DELICATO E FARCI TRASMORMARE
IN UNA DELICATISSIMA E SQUISITA SALSA VERDE E FREDDA.

"IL PESTO GENOVESE"
APPREZZATO IN TUTTO IL MONDO

CURIOSITÀ



CARI AMICI, LO SAPETE CHE
PER I CONTADINI MESSICANI ABBIAMO DELLE
PROPRIETÀ MAGICHE?
LORO RITENGONO CHE LE NOSTRE FOGLIE
SIANO IN GRADO DI ATTIRARE FORTUNA NEGLI
AFFARI E IN AMORE. IL BAGNO AL BASILICO HA IL
POTERE DI LIBERARE E RAFFORZARE IL CAMPO
ENERGETICO DEL CORPO: È UNO DEI RIMEDI
MIGLIORI PER SCARICARSI E PROTEGGERSI DALLA
NEGATIVITÀ



SU DIME HANNO PERFINO FATTO
UN MUSICAL "ZENA", LA STORIA
DI UN GENOVESE CHE HA PORTATO LA
MIA FAMIGLIA IN AMERICA.

IN TANTI CI HANNO DEDICATO CANZONI,
LA NOSTRA PREFERITA È "BAXEICO"
UN BLUES SCRITTO DA GIAN PIERO
ALLO ISIO IN DIALETTO GENOVESE.
UN VERO INNO SACRO DEI COLTIVA-
TORI DELLE PIANTAGIONI DI BASILICO



PER FARE IL VERO, VERO, VERO,
PESTO ALLA GENOVESE CI VUOLE
MORTAIO DI MARMO BIANCO DI CARRARA
PESTELLO DI ULIVO
4 BASILICO DI PRÀ
2 SALE INTEGRALE DI TRAPANI
5 PARMIGIANO REGGIANO
6 PECORINO SARDO
1 AGLIO DI VESSALICO
3 PINOLI DI PISA
7 OLIO DELLA RIVIERA LIGURE

I NOSTRI DISEGNI





IL BASILICO IN CUCINA



