

IL BASILICO

Nome ed eventuali definizioni in altre lingue: Il basilico deriva dal latino *Ocimum basilicum*, con origine dal greco *basilikon (phyton)* ("pianta regale, maestosa"), da *basileus* "re".

Origine e storia del prodotto: Originario dell'India, il basilico è utilizzato tipicamente nella cucina italiana.

Nella storia il basilico non si è distinto tanto come alimento quanto come elemento nelle superstizioni diffuse tra le popolazioni dell'Asia, del Medio Oriente e del Mediterraneo.

I primi testi che parlano del basilico in cucina si trovano solo dalla fine del XVIII secolo. Gli esploratori dell'Ottocento riferirono di aver incontrato diverse specie di *Ocimum* in Africa, in Persia e in Asia Tropicale, native o coltivate.

Aspetti botanici: Il basilico è una pianta erbacea annuale alta fino a 60 cm, con foglie opposte, ovali, lanceolate, a volte bollose, di 2-5 cm di lunghezza, il colore delle foglie varia dal verde pallido al verde intenso, oppure viola o porpora in alcune varietà. I fusti eretti, ramificati, hanno una sezione quadrata come molte delle Lamiaceae, hanno la tendenza a divenire legnosi e frondosi.

Usi in cucina: Il basilico deve essere utilizzato fresco e aggiunto all'ultimo momento. La cottura ne attenua velocemente il sapore fino a neutralizzarlo, lasciando poco del suo profumo. Quando essiccato, perde completamente il suo sapore lasciando un debole profumo di fieno.

Curiosità: sono state classificate circa 60 varietà e cultivar di *O. basilicum*, che si differenziano per l'aspetto e l'aroma. La difficoltà nel classificare il basilico è dovuta principalmente alle caratteristiche polimorfiche della pianta e all'impollinazione incrociata, rendendo a volte dubbia l'identità botanica del basilico così come citata in diverse letterature.

