

IL BASILICO

MOLTI PENSANO CHE IL BASILICO SIA UNA PIANTA ITALIANA, NELLO SPECIFICO LIGURE.

A GENOVA VIENE USATA IN CUCINA PER ORNAMENTO ME, CIO' E' COME INGREDIENTE PRINCIPALE DEL PESTO.

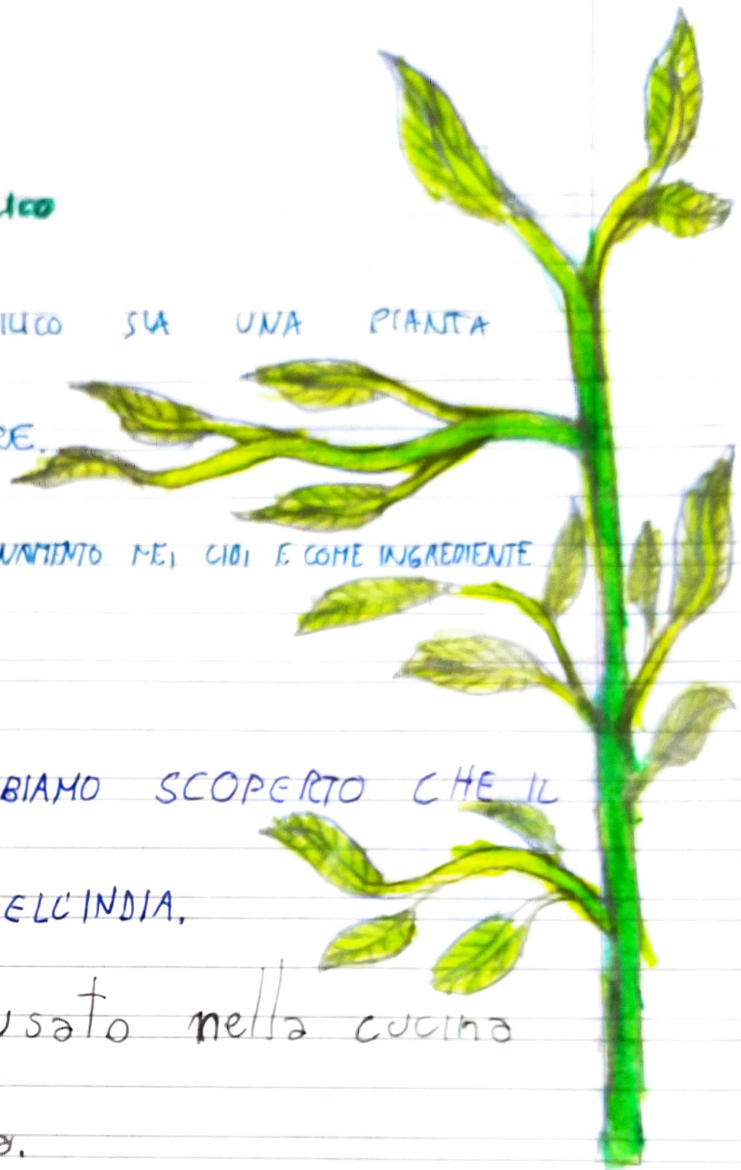
FACENDO UNA RICERCA, ABBIAMO SCOPERTO CHE IL BASILICO E' ORIGINARIO DELL'INDIA.

Il basilico viene usato nella cucina italiana e asiatica.

HA PROPRIETÀ BENEFICHE PER LA SALUTE E REPELLENTI PER GLI INSETTI.

Il basilico "ocimum basilicum" è una pianta annuale, normalmente coltivata come pianta aromatica.

IL SUO PROFUMO A SECONDA DELLA VARIETA



può essere più o meno pungente.

Il basilico classico o genovese ha un aroma di gelsomino, liquirizia e di limone.

Il basilico deve essere utilizzato fresco e aggiunto alle pietanze all'ultimo momento.

Il basilico cresce bene quando il sole è abbondante e la temperatura tra i 20°C e i 25°C, come nel clima mediterraneo.

Il periodo di fioritura è fra giugno e settembre.



LAVORO SVOLTO

DALLA CLASSE 3C

"SOLARI"