



BASILICO

CLASSE IV B CASTELVECCHIO -
IMPERIA



NOME E DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE



罗革力



B " AZILIK

바질

BASILICO

NOMI ED EVENTUALI DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE

Barilico in Arabo si dice (rehame)
"ريحان"

Barilico in Rumeno si dice (brusor)

Barilico in Turco si dice (reyxham)

Barilico in Albanese si dice (bariloku)

Barilico in Corea del sud si dice
(bajil) "바질"

Barilico in Argentina si dice (barililol)

Barilico in messicano si dice (barizot m)

Barilico in Francese si dice (basilikum)

Barilico in Irlandese si dice (basil)



IL BASILICO È UNA Pianta ANNUALE APPARTENENTE
 ALLA FAMIGLIA DELLE LAMIACEAE, NORMALMENTE COLTIVATA
 COME Pianta AROMATICA. ORIGINARIA DELL' India, IL BASILICO
 È UTILIZZATO TIPICAMENTE NELLA CUCINA ITALIANA E NELLE CUCINE
 ASIATICHE IN TAIWAN, IN THAILANDIA, VIETNAM CAMBOGIA E LAOS,
 PER VIA DEL MARCAIO PROFUMO DEGLI SUI FOGLI, CHE A SECONDA
 DELLA VARIETÀ PUÒ ESSERE PIÙ O MENO DOLCE O PUNGENTE.
 SI USA IN PROFUMERIA E IN MEDICINA COME:
 ANTICATARANTICI

ريحان

B "AZILIK"

BASILICÖC

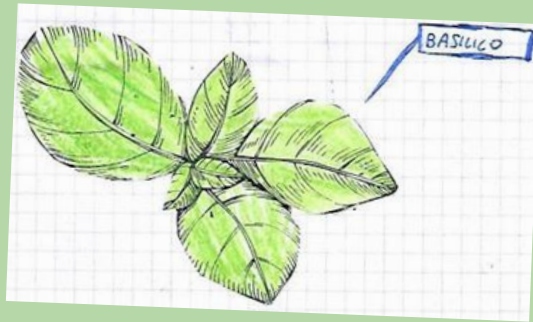
BASILIKUM



B "ASIL"



ORIGINE E STORIA DEL PRODOTTO



Il basilico

Il basilico si diffuse dal Medio Oriente in antica Grecia e in Italia dei tempi di Alessandro Magno intorno al 350 a.e. nel XVI secolo. Iniziò ad essere coltivato anche in Inghilterra con le prime spedizioni, e, successivamente, nell'Oceano Indiano e in India. Si acclimata in Europa da secoli; è largamente coltivato in tutte le parti del globo a temperatura mite.

Il basilico, o meglio Ocimum Basilicum, ha radici antichissime. Originario delle Indie, era apprezzato per le sue proprietà curative quasi magiche. Furono i romani

Basilico





a introdurlo nel Mediterraneo,
dove inizia a diffondersi come
simbolo di salute.





ASPETTI BOTANICI

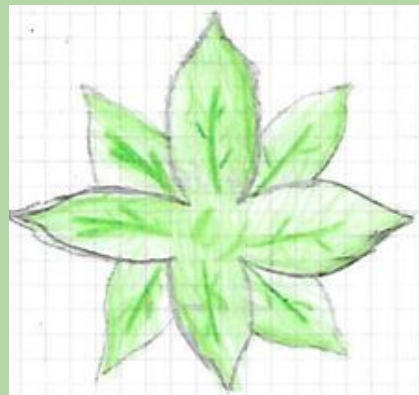


Il basilico

Esigenze climatiche:

molto sensibile al gelo, è tipica dei climi caldi.

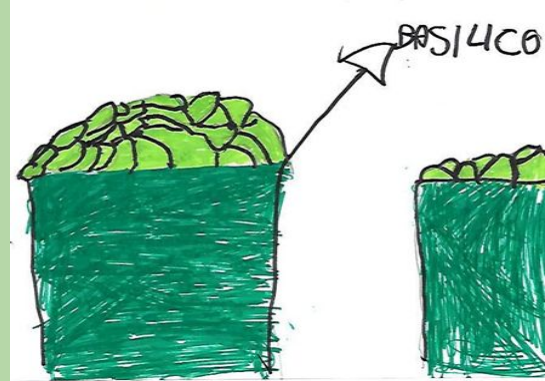
Origine Asia, Africa appartiene alla famiglia delle *Lamiaceae*. Ha il fusto eretto dal quale partono piccoli rami. Le foglie sono ovali e lanceolate, di due 2-5 cm, il colore varia dal verde pallido all'intenso. Il basilico è una pianta





aromatica. Le sue radici sono abbastanza superficiali e fitte. È alta fino 60 cm. I fusti eretti e ramificati diventano legnosi e frondosi.





CARATTERISTICHE SENSORIALI



IL BASILICO

GUSTO:

Il basilico è fresco e leggermente
piccante con note aromatiche dolci

GUSTO

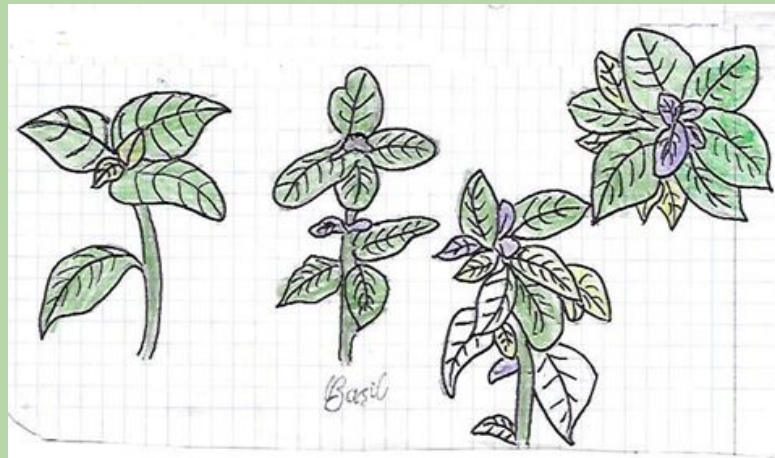


VISTA:

VISTA



Le foglie del basilico sono di
colore verde, che possono variare
dal verde pallido al verde intenso
invece alcune varietà hanno foglie
di colore viola o porpora.



OLFATTO:

Il profumo del basilico è potente e anche caratteristiche poi ha un profumo fresco e vitale, alcune varietà presentano un profumo più speziato e intenso con note fresche e leggermente speziate.

OLFATTO



TATTO:

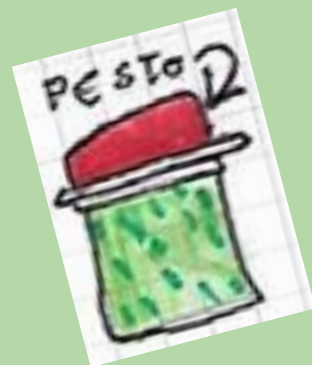
TATTO

Le foglie del basilico sono leggermente ruvide al tatto soprattutto se fresco





USI IN CUCINA



USI IN CUCINA (BASILICO).

IL SUO PROFUMO È INCONFONDIBILE, IL SUO COLORE È DI UN BELLISSIMO VERDE SCINTILLANTE, LA SUA STAGIONE È L'ESTATE; SI PARLA DEL BASILICO, UNA SEMPLICE PIANTINA AROMATICA CHE CRESCE UN PO' IN TUTTO MEDITERRANEO, MA CHE È DIVENTATA UNO DEI SIMBOLI PIÙ RAPPRESENTATIVI ^{VI} ITALIA, LA REGIONE DEL BASILICO È LA LIGURIA CHE GLI HA DETICATO UN BELLISSIMO PARCO.

RICCO DI VITAMINE (VITAMINE A, VITAMINE DEL GRUPPO B TRA CUI NIACINA, TIAMINA E RIBOFLAVINA, VITAMINA C O ACIDO ASCORBICO E VITAMINA E) E SALI MINERALI (CALCIO, SOIO E VINGO, FERRO, MANGANESE, RAME, POTASSIO) DI PROTEINE ACQUA E FIBRE, IL BASILICO HA LA CARATTERISTICA DI ESSERE UN DIGESTIVO NATURALE, SOPRATTUTTO SE AGGIUNTO NEGLI INFUSI. (QUELLO CHE VI RIMANE SULLO STOMACO DEL PESTO, È L'AGLIO, NON IL BASILICO?).

IL BASILICO È ANCHE UN'ERBA AROMATICA, ALIMENTO VERSATILE IN CUCINA, PUÒ ESSERE SECCATO, COTTO, FRITTO, FRULLATO E PREPARATO IN MOLTISSIMI MODI DIVERSI, ABBINATO ALCIMENTI PIÙ DISPERSI. PERSINO NEI DOLCI IL BASILICO RENDE BENE, NELLE TORTINE DI MELE CON SALSA AL BASILICO. MA VEDIAMO TUTTE LE RICETTE, TIPICHE E NON, CHE SI POSSONO FARE CON IL BASILICO.



TROFIE AL PESTO

LE TROFIE AL PESTO SONO PROBABILMENTE IL PIATTO PIÙ CLASSICO DA REALIZZARE CON IL PESTO; SI PREPARANO LAVORANDO IL BASILICO CON I PINOLI, IL FORMAGGIO E L'AGLIO. ECCO COME PREPARARLI IN MODO DAVVERO SEMPLICE.



INGREDIENTI

TROFIE 500g

PINOLI 30g

AGLIO 1 SPICCHIO

BASILICO 8 MAZZI

FORMAGGIO

PECORINO 20g

SALE q.b.

PARMIGIANO
REGGIANO DOP 30
g
OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA 100g

PREPARAZIONE

1 LAVATE IL BASILICO ED ASCIUGATELO. METTETELO NEL MORTAIO AL LIMITE SU UNA SPIANATOIA, LAVORANDOLO CON IL PESTELLO NEL PRIMO CAS. UNITE QUINDI OLIO AGGIUNGETE I PINOLI, L'AGLIO ED UN PIZZICO DI SALE ED AMALGAMATE IL COMPOSTO. UNITE ANCHE IL FORMAGGIO POCO PER VOLTA PROSEGUENDO LA LAVORAZIONE IL PESTELLO.



2 IL SISTEMA TRADIZIONALE E QUELLO RICONOSCIUTO PER REALIZZARE UN PESTO DEGNO DI QUESTO NOME RESTA QUELLO DEL MORTAIO UTILIZZANDO CON UN PESTELLO SPEZZARE LE FIORE DEL BASILICO E LIBERARE COSI' TUTTO IL GUSTO E L'AROMA.



3 INTANTO METTETE IN UNA PENTOLA DELL' ABBONDANTE ACQUA GIÀ SALATA E QUANDO ARRIVA A BOLLIRE AGGIUNGETEVI LE TROFIE. UNA VOLTA COTTA LA PASTA SCOLATELA E CONDITELA CON IL VOSTRO PESTO MESCOLANDO CON CURA IL TUTTO SERVITE IL PIATTO CALDO GUARNEDOLO CON QUALCHE FOGLIOLINA DI BASILICO.



PASTA RICOTTA E BASILICO

INGREDIENTI

- 10 FETTUCCINE 5 CEREALIALE E UOVA 250 G
- 10 BASILICO 15 G
- 10 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 10 RICOTTA VACCINATA²⁰⁰ 9
- 10 MANDORLE^{IN} SCAGLIE 20 G
- 10 SALE FINO q.b.



PREPARAZIONE

1 PER PREPARARE LA PASTA A RICOTTA E BASILICO, METTETE A BOLLIRE UNA PENTOLA CON ACQUA DA SALARE A BOLLIRE. PULITE LE FOGLIE DI BASILICO CON UN PANNOLINO, QUINDI TRITATELE GROSSOLANAMENTE AL COLTELLO

PASTA RICOTTA E BASILICO

INGREDIENTI

- FETTUCCINE 7 CEREALIALE E UOVA 250 G
- RICOTTA VACCINATA²⁰⁰ 4
- BASILICO 15 G
- MANDORLE¹⁰ SCAGLIE 20 G
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- SALE FINO q.b.

PREPARAZIONE

PER PREPARARE LA PASTA A RICOTTA E BASILICO, METTETE A BOLLIRE UNA PENTOLA CON ACQUA DA SALARE A BOLLIRE. PULITE LE FOGLIE DI BASILICO CON UN PANNO, QUINDI TRITATELE GROSSOLANAMENTE AL COLTELLO ①. IN UNA PENTOLA CAPIENTE APPENA SCALDAGGIATO, STATE LE MANDORLE A SCAGLIE.

② FATELE DORARE LEGGERMENTE FINO A QUANDO NON SARANNO LEGGERMENTE PULITE. INTANTO LESSANTE LA PASTA PER IL TEMPO RIPPOTATO SULLA CONFEZIONE ③. VERSATE LA RICOTTA IN UNA CASSERUOLA E AGGIUNGETE UN MESTOLO D'ACQUA DI COTTURA DELLA PASTA ④. SCOLATE LA PASTA DI RETTAMENTE IN CASSERUOLA CONSERVANDO L'ACQUA ⑤. MESCOLATE, UNITE UN MESTOLO DI ACQUA CALDA DI COTTURA ⑥. MESCOLATE ANCORA. POI AGGIUNGETE IL BASILICO ⑦. CONDITE CON OLIO A CRUDO ⑧. QUASI TUTTE LE MANDORLE SCAGLIE TOSTATE IN PRECEDENZA ⑨. ALMAGMENTE ⑩. POI SERVITE LA PASTA E LA RICOTTA E BASILICO AGGIUNGENDO LE MANDORLE RIMASTE SUI PIATTI DA PORTATA C11-12 E UNITE UN FILLO D'OLIO CRUDO A PIACERE.





CURIOSITA'





L'ORTO DI NEMO



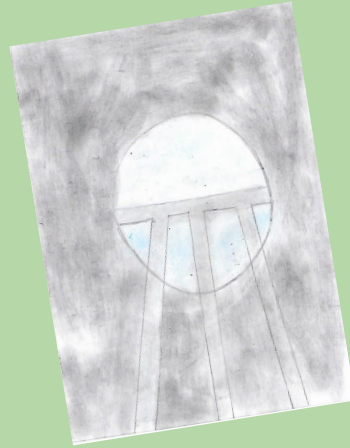
SI PARLA SPESSO DI

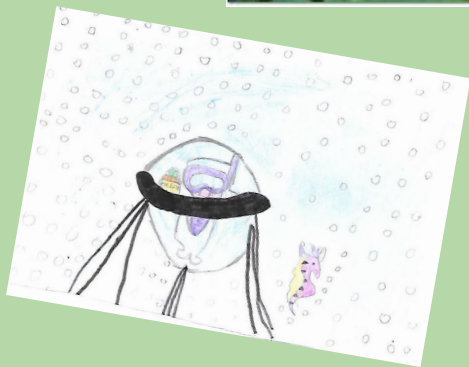
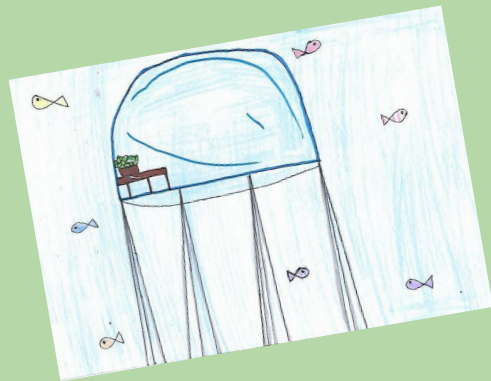
ORTI URBANI E SPAZIALI, COME QUELLO
SPERIMENTATO DALLA NASA. C'È UN
PICCOLO ORTO SUBACQUEO A CIRCA 8
METRI DI PROFONDITÀ NEL MARE DI NOLI
(LIGURIA), DOVE CRESCONO PIANTE
FROMATICHE.

È IL GIARDINO

SOTTOMARINO PIÙ FAMOSO AL MONDO IDEATO DA UN INGEGNERE

CON LA PASSIONE PER IL MARE E PER L'AGRICOLTURA.





IL BASILICO STUDIATO E' STATO
COLTIVATO IN BIOSFERE DI ALCUNI
METRI DI DIAMETRO IMMERSE NEL MARE

IL BASILICO PUO' CRESCERE, SU
MENSOLE POSIZIONATE ALL'INTERNO, DALLE 65
ALLE 85 PIANTINE.

RIEMPIE DI ARIA.

SONO STRUTTURE ECOLOGICHE CHE NON INQUINANO
E NON DANNEGGIANO L'ACQUA MARINA.

DALLA ANALISI E' EMERSO CHE IL BASILICO CRESCIUTO NELLE
BIOSFERE SOTTOMARINE E' PIU' RICCO DI SOSTANZE ED E'
PIU' PROFUMATO

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

ARVIN

SIMONE

RAFFAELLA

Emilia

ALVI

LUCE

TATIANA

FACUNDO

RAIAN

GABRIEL

REA

RADOUANE

AMALIA

MATTEO

NOUR

MATTEO

FRANCESCO

DINA

XHOEL

MARTA

ALISA

ARWA