

Basilico



Nome ed eventuali
definizioni in altre
lingue

Origine e storia
del prodotto

Aspetti botanici

Caratteristiche sensoriali
(colore, profumo, gusto,
consistenza)

Usi in cucina...

Altri utilizzi.

Curiosità

3/4/2025

Elster

Il basilico

Storia e origine del Basilico.

Al giorno d'oggi il basilico, erba aromatica dal nome latino **OCIMUM BASILICUM** e appartenente alla famiglia delle *Lamiaceae* (la stessa dell'origano, menta e timo) è una delle più utilizzate al mondo. Sebbene in Italia sia principalmente noto e diffuso il così detto Basilico dolce, le varietà del Basilico, ciascuna con caratteristiche e aromi diversi, sono tantissime e molte di queste si trovano

nel continente asiatico.

È originaria dell'Asia meridionale,
ma è coltivata in tutto il mondo.

Nome ed eventuali definizioni in altre
lingue.

Inglese Basil.

Spagnolo Allahaca.

Francese ~~Basil~~ Basil.

Germano Basilio n.

Olandese Basylia.

Nepalese Tarimeda.

Aspetti botanici.

Il Basilico è una pianta erbacea annuale alta fino a 60 cm., con foglie opposte, ovali, lanceolate, a volte Bobbe, di 2-5 cm. di lunghezza; il colore delle foglie varia dal verde pallido al verde intenso, o pure viola o porpora in alcune varietà.



Glossario: Bobbe ^{simbolo} che sono fatte a botte

Bibliografia: "Il quaderno delle erbe". Intervist

Aut. Ester, Elena, Diego.

Curiosità del basilico

Secondo la tradizione il basilico ha un effetto protettivo sulla pelle che nel periodo estivo ha bisogno di una quantità maggiore di protezione. La sostanza principale che si trova all'interno del basilico e che gli dà tutti gli effetti protettivi è l'eugenolo.



Altri utilizzi

Il basilico è un'erba aromatica versatile che si può usare in cucina in molti modi. È un ingrediente base del pesto alla genovese, ma si può utilizzare anche il solo, sugli, insalate, pizza, pane, dessert ecc.