



*Ocimum Basilicum*



- 1 M S. Albin (lis sinisis) ☺ \_\_\_\_\_
- 2 J S. Quint \_\_\_\_\_
- 3 V S. Ricart \_\_\_\_\_
- 4 S S. Lucio \_\_\_\_\_
- 5 D S. ANDRIÂN \_\_\_\_\_
- 6 L S. Ezio \_\_\_\_\_
- 7 M S. Felizita \_\_\_\_\_
- 8 M S. Zuan di Dio \_\_\_\_\_
- 9 J S. Polonia ☺ \_\_\_\_\_
- 10 V S. Mian \_\_\_\_\_
- 11 S S. Costantin \_\_\_\_\_
- 12 D S. BERNART \_\_\_\_\_
- 13 L S. Rugero \_\_\_\_\_
- 14 M S. Matilde \_\_\_\_\_
- 15 M S. Luisa \_\_\_\_\_
- 16 J SS. Ilari e Tazian \_\_\_\_\_
- 17 V S. Patrizi ☺ \_\_\_\_\_
- 18 S S. Salvador \_\_\_\_\_
- 19 D S. JOSEF \_\_\_\_\_
- 20 L S. Sandra \_\_\_\_\_
- 21 M S. Benedet \_\_\_\_\_
- 22 M S. Otavian \_\_\_\_\_
- 23 J S. Fedêl ☺ \_\_\_\_\_
- 24 V S. Flavio \_\_\_\_\_
- 25 S Nunciazion dal Signor \_\_\_\_\_
- 26 D S. MANUEL \_\_\_\_\_
- 27 L S. Gusta \_\_\_\_\_
- 28 M S. Lidia \_\_\_\_\_
- 29 M S. Secont \_\_\_\_\_
- 30 J S. Irene \_\_\_\_\_
- 31 V S. Guido ☺ \_\_\_\_\_



Centro conservazione e valorizzazione  
tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



*la Banca di casa tua*

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

## BASILICO

*Pianta erbacea annuale*

NOME LATINO: *Ocimum basilicum*.

FAMIGLIA: Labiate.

HABITAT: coltivata.

CARATTERISTICHE GENERALI: è originaria dell'India, ed è coltivata in tutte le zone calde e temperate. Ne esistono molte specie, fra cui l'*Ocimum minimum*, originario del Cile e molto diffuso nel bacino del Mediterraneo, dalle foglie minuscole e molto profumate.

ALTEZZA: fino a 40 cm.

FIORI: bianchi, poco appariscenti.

FOGLIE: ovali, glabre.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: tonico per il sistema nervoso, combatte gli stati di tensione e di angoscia, l'emicrania, i disturbi del sonno, le angine.

PARTE UTILIZZATA: foglie.

USO INTERNO: infuso, decotto, tintura.

USO ESTERNO: l'essenza è molto usata in aromaterapia, per frizioni, massaggi, impacchi.

NOMI POPOLARI: Basilico, (ant.) Erba Regia; (fr.) Basilic; (ingl.) Basil; (ted.) Basilienkraut; (sp.) Albahaca.

SEGNATURA PLANETARIA: Giove.

Metto questa pianticella come uno dei più preziosi tesori che trovo nell'orto. Difatti è proprio sul basilico che si basa una salsa che ha fatto immortalare la nostra cucina mediterranea, quella *pummarola*, con gli spaghetti al dente, gloria della cucina partenopea, e poi quel *pesto* non mai abbastanza lodato della riviera ligure. E ci sarebbe molto altro da dire a proposito di piatti basati forse solo sull'aroma del basilico.

Il basilico (*Ocimum basilicum*) è una pianta erbacea della famiglia delle Labiate. È abbastanza facile riconoscerlo per le sue foglie dal verde intenso, smeraldino, di forma ovale, appuntite, opposte sullo stelo eretto e ramoso. I suoi fiori, minuti, bianchi, talvolta più o meno rosati, disposti a gruppi di sei, più raramente di dieci, sono posti in gruppi verticillati, più o meno distanziati, formando delle spighe particolari (racemi), con foglie analoghe a quelle del fusto, solo, in questo caso, più piccole. La caratteristica principale del basilico è il suo profumo, aromatico, persistente, etero, leggermente pungente. Il suo sapore è amarognolo, molto gradevole, con un naturale fondo erbaceo.

Il basilico è sicuramente originario dell'India; raggiungerà poi un esteso habitat comprendente molti paesi tropicali e subtropicali. In Europa giunse in tempi abbastanza lontani, forse gli stessi etruschi, poi i greci e i romani ne fecero largo uso, sia in culinaria che in medicina. Nella cucina medioevale ne abbiamo precisi riferimenti. Anche il Boccaccio ricorda una pianta di «basilico salernitano» che cresceva rigogliosa in un grande «coccio», inaffiato dalle lacrime di Isabella che piangeva il suo amante, la cui testa era proprio lì sepolta (*Decamerone*, Giornata IV, Nov. V).

Il basilico è una pianta di facile coltura: basta un vaso alla finestra con un po' di terriccio e poca acqua e cresce rigogliosa con il vantaggio di scacciare anche le zanzare.

Sono diverse le varietà che conosciamo. Senza entrare nel numero piuttosto largo posso qui ricordare rapidamente le più comuni, e cioè la varietà detta «fine», il «basilico minimo» dalle foglie minute, con un profumo che si avvicina un po' anche alla mentuccia; e l'altra varietà, quella «grande», il *Latifolium*, dal portamento più rigoglioso oltre che di colore che in questo caso risulta di un verde intenso, tipico smeraldino; vi sono poi varietà con le foglie di tonalità tendente all'azzurro violaceo, tanto che avremo delle sottodivisioni di un basilico «fine-verde», di un basilico «fine-verde-nano compatto», di un basilico «fine-violetto-nano-compatto», poi un basilico «grande-verde», un basilico «grande-violetto», un basilico «grande-verde a foglie di lattuga».

Diverse come vediamo le varietà, ma quello che a questo punto resta da assicurare è che tra l'una e l'altra la percentuale di oli essenziali non è molto dissimile. In piante coltivate in zone temperate, più ricca risulta la percentuale di metilcalvicolo o canfora di basilico, mentre in zone tropicali e subtropicali, ad esempio nella varietà *Basilicum ocimum mentaefolium*, il metilcalvicolo, che è la base del profumo tipico di questa pianta, si somma all'anelolo e all'estrangolo, formando con l'insieme di tutti questi aromi un fondo molto vicino a quello della menta piperita.

La percentuale degli oli vegetali e dei principi attivi varia secondo lo stato di conservazione della pianta: da fresca avremo percentuali di oli essenziali oscillanti dallo 0,02 allo 0,04%, da essiccata, la percentuale sale fino a punte molto vicine all'1,5%.

Il nome «basilico» deriva dal greco «basilico», cioè regale, da «basileus» = re, perché questa pianta era considerata tra le più importanti dei «semplici» conosciuti nell'antichità.

Basterà ricordare il rituale della sua raccolta. Il basilico veniva scelto, foglie e sommità fiorite, all'inizio della calda estate, tra la fine di luglio e i primi di agosto. Chi raccoglieva questa pianta sacra, usata per purgare l'ara dopo il sacrificio, doveva rendere pura la sua mano destra aspergendola con l'acqua di tre diverse fonti poste in località da formare una specie di triangolo magico. Usava quale aspersorio un ramo di quercia. Importanti erano gli abiti che doveva indossare: bianchi, lavati di fresco e non avere contatti con persone impure, soprattutto con le donne. Questo speciale basilico purtroppo non era da usare se vicino al raccoglitore transitava una femmina in periodo mestruale; lo stesso avveniva se costei toccava, anche con le vesti, distrattamente le piante mature.

**Brignoli, Giovanni (De')** Naturalista, botanico, docente di botanica a Modena (Gradisca d'Is. 1774 - Modena 1857). Fu segretario del tribunale civile di Cividale, poi alla camera di commercio di Udine. Il Suffren lo fece innamorare della botanica. Fondò l'orto botanico di Urbino. Ha pubblicato fra l'altro: «*Fasciculus rariorum plantarum forojulensium*» (Urbino, 1810), «*Sulla coltivazione del lino nel Dipartimento di Passariano*» e «*Notizie intorno le scavazioni dell'antica città di Foro Giulio*». E. Patuna «*Uomini illustri di Gradisca*», 1951; Tratto da «*Dizionario biografico friulano*», Udine 1992.