

Ocimum basilicum L.

Lamiaceae (Labiatae)

Sinonimi: *Ocimum album*, *Ocimum caryophyllatum*, *Ocimum graveolens*

BASILICO

Altri nomi comuni e regionali: Ocimo

Dialetti savonesi: Baxeicò

■ IL NOME

Basilico: dal latino *bařilicu(m)*, greco *basilikon*: "regale, pertinente al re".

Ocimo: dal greco *okimon*, di origine preindeuropea: "profumo, olezzo".

In altre parole un'erba profumata degna del re.

■ L'USO DECORATIVO

Il classico Basilico genovese deve la sua grande fama ad impieghi affatto diversi da quelli decorativi e non può certo tenersi per pianta da giardino, ma è tale la sua importanza gastronomica che si farà ogni sforzo, laddove non vi sia possibilità di un orto vero e proprio, per trovargli un posto idoneo in un angolo del giardino, in una grossa ciotola sul terrazzo o, in mancanza di tutto, almeno in un vaso sul davanzale della finestra, elemento caratteristico di tutti i vicoli dei paesi liguri.

"A spersa e u baxaicò / in lamme de cunserva / in s'u puggiollu ..." (La maggiorana e il basilico in latte di conserva sul poggolo ...), in una bella e viva immagine del poeta varazzino Mario Traversi. Analogo un ricordo della Albisola Marina degli anni '50, della scrittrice savonese Milena Milani "...del basilico sui gradini di ardesia di Pozzo Garitta, nei barattoli di latta, promossi a vasi, per risparmiare ..."

Attenzione però! secondo una antica usanza attribuita a dame italiane e spagnole di dubbia virtù, il vaso di basilico sul davanzale doveva manifestare ai passanti una molto particolare attività della padrona di casa; ne potrebbe essere conferma il vaso di *basilico* (sic) nel quale Isabetta pone la testa dell'amante ucciso dai fratelli, come narra la celebre novella della IV giornata del Decamerone. Una analoga interpretazione si potrebbe dare ai versi di García Lorca intitolati, appunto, *Balcone*: "La Lola/ canta saetas./ I toreri la circondano./ e il barbiere/ dalla sua soglia/ segue i ritmi con la testa./ Tra il basilico/ e la menta./ la Lola canta/ saetas./ ..."

Non sono tuttavia da escludere impieghi del Basilico di grande effetto decorativo, ricorrendo a varietà particolari



L'AREA DI DIFFUSIONE

Originario delle regioni tropicali dell'Asia e dell'Africa, il Basilico si è poi diffuso in tutto il bacino del mediterraneo ed in quasi tutti i paesi caldi e temperati del mondo. Una leggenda, che mette in risalto la considerazione nella quale era tenuta la pianta, vuole che il Basilico sia stato trovato sul luogo della crocifissione di Cristo da Elena, madre dell'imperatore Costantino recatasi, già ottantenne, nel 326, a Gerusalemme per identificare i luoghi della morte e sepoltura di Gesù.

Basilico

Arabo	Al-rîhân
Cinese	Ai kang, Chiu-tseng ta, Hsiang-tsai, I-tzu-tsau, Lou-de
Danese	Basilikum
Francese	Basilic, Grand basilic, Pistou
Giapponese	Me boki
Indiano	Babui, Hazbo, Sabza
Inglese/Americano	Basil, Common basil, Hoary basil, Sweet basil
Olandese	Bazielkruid
Persiano	Firanj mushk
Polacco	Bazyliã pospolita
Portoghese	Megaricao
Russo	Bazilik
Sanscrito	Bisva tulasi, Varavara
Spagnolo	Albahaca
Svedese	Basilik
Tedesco	Basilikum, Basilienkraut, Königskraut
Turco	Rainan
Ungherese	Kertibazsalikom

L'IMPIEGO IN CUCINA

Cosa si può dire del Basilico che già non sia universalmente noto?

Chi ancora non ha assaggiato il Pesto genovese, re della gastronomia ligure, famoso in tutto il mondo?

O il sugo di pomodoro al Basilico, per condire la pasta?

O almeno qualcuna delle infinite preparazioni culinarie nelle quali il Basilico entra come trionfatore o sottile persuasore: minestre, ripieni, insalate, vivande, salse, sandwich ecc.?

Fra le cose forse meno note:

la capacità del Basilico di esaltare il sapore delle pietanze a base di funghi, oppure l'aceto e l'olio extra vergine di oliva aromatizzati al Basilico.

Usi culinari e terapeutici del Basilico sono noti e decantati da più autori già in epoca greco romana, tra i molti si ricorda un tale Crisippo che, curiosamente, cita il Basilico come nocivo allo stomaco, all'urina e alla vista; causa di pazzia e malanni del fegato e, per questo, disdegnato dalle capre!

Una nota dolente:

raccogliere il Basilico coltivato con le proprie mani è sempre una grande soddisfazione, ma se non si è in Riviera (e unica Riviera è solo la costa della Liguria!) ci si dovrà accontentare di un compromesso: solo le piantine coltivate in Riviera hanno tutte le caratteristiche organolettiche proprie del Basilico genovese DOP, coltivate altrove manifestano aromi anomali, come di menta.

come ad esempio la *Red rubin*, la *Dark opal* o la *Purple ruffles*, tutte con foglie viola più o meno scure. Le piantine di Basilico a primavera si trovano con grande facilità in tutti i negozi e supermercati che vendono frutta e verdura, in mazzetti a radice nuda, pronte per il trapianto, ma anche in vasi, generalmente da 10 o 14 centimetri di diametro, praticamente durante tutto l'anno, con punte massime di disponibilità da marzo a maggio ed in novembre e dicembre. Da Plinio si apprende che al suo tempo, nel primo secolo dell'era cristiana, si diceva di seminare il Basilico nel periodo dei *Parilia*, festeggiamenti in onore di Palea dea protettrice dei pastori (intorno al 21 aprile), con improprii scaramantici che ne avrebbero garantito la buona crescita.

■ LE PROPRIETÀ MEDICAMENTOSE

All'antico erborista per la raccolta del Basilico, pianta sacra, era imposto un rituale complesso: doveva indossare vesti pulite, astenersi da contatti impuri e lavare la mano nell'acqua di tre diverse fonti, ma certo sono solo leggende.

La medicina popolare agli estratti, infusi ed altre preparazioni di Basilico ha accreditato proprietà analgesiche, antinfiammatorie, antispasmodiche, bechiche, carminative, diaforetiche, diuretiche, emmenagoghe, sedative, stomachiche, toniche e, non ultime, afrodisiache! Le foglie fresche, pestate, si ritiene siano antisettiche e giovino per le punture di zanzara. Polvere di Basilico nelle narici giova nei casi di rinite cronica. L'ostetrica Salpe, citata da Plinio, nel primo secolo dopo Cristo utilizza impacchi con succo di Basilico e urina per rafforzare la vista; Basilico e granchi, riporta ancora Plinio, risolvono le trafitture dello scorpione, e ancora succo di Basilico con grasso d'oca per le patologie dell'orecchio. Dioscoride, tradotto dal Mattioli, attesta, contro la trafittura degli scorpioni, l'efficacia del seme di Basilico bevuto e scrive anche "*Messi (i granchi di fiume) triti con basilico sopra à li scorpioni, gli amazzano*".

Analogamente antichi medici arabi sostengono che chi ha mangiato Basilico in quel giorno non sente dolore alcuno per la trafittura dello scorpione.

Santa Ildegarda di Bingen indica, in un suo trattato del XII secolo, la ricetta di un vino aromatico utile per guarire l'uomo colpito al suo interno (?) dai pidocchi, a base di Basilico, bile di anguilla, aceto, miele, zenzero, pepe, avorio e la metà del becco di un avvoltoio!

Lo stesso Mattioli, nella metà del XVI secolo, scrive che il Basilico giova alle punture del drago marino, ma che mangiato in quantità nuoce alla vista.

La medicina ayurvedica orientale attribuisce al Basilico capacità antibatteriche e fungicide; in aree geografiche diverse il Basilico è impiegato per calmare la febbre, la tosse asinina dei bambini; per alleviare le emicranie, per risolvere le afte, le indigestioni e l'acidità di stomaco; per combattere l'insonnia, l'ansia, il nervosismo, le nausee da gravidanza, le vertigini, la pressione bassa, le congestioni, i dolori articolari, il raffreddore e l'influenza; per irrigazioni vaginali, contro la caduta dei capelli, per stimolare la circolazione eccetera, eccetera, eccetera.

Abou Difar Ah'Mad, medico farmacologo arabo, nel suo libro *Zad al Mocafir*, "Consigli ad un viaggiatore", considera il Basilico utile per risollevare l'animo degli afflitti da pene d'amore.

Proprio la considerazione che il Basilico godeva presso i medici arabi come pianta medicinale, determinò l'introduzione e la diffusione della coltura in Spagna, all'epoca della dominazione islamica.

Una curiosità: gli speziali, in tempi antichi, chiamavano *Basilicon* un unguento per sanare le ulcere, chiamato anche tetrafarmaco perché composto di quattro elementi: olio d'oliva, cera gialla, pece greca e resina di pino.

■ ALTRI USI

Macerando in alcol le sommità fiorite del Basilico ed altri aromi si può preparare in casa un gradevole liquore digestivo.

Oli essenziali estratti dal Basilico sono impiegati in liquoreria, nella preparazione della Chartreuse ed in profumeria, in particolare per imitare il delicato profumo della *Reseda*, ma ci vogliono mille kilogrammi di Basilico fresco per farne tre di essenza. Il Basilico nel vaso sul davanzale della finestra, di cui si è già detto altro, pare abbia anche la virtù di allontanare le zanzare.

Gli antichi egizi, con altre essenze aromatiche, impiegavano il Basilico nelle offerte sacrificali agli dei ed anche nei procedimenti di imbalsamazione, ma è possibile che si tratti di un'altra specie di *Ocimum*, forse *Ocimum sanctum*, più noto alla medicina orientale.

Leggende medioevali narrano di poteri magici del Basilico in difesa del *basilisco* (evidente il richiamo etimologico), il mostro fantastico dai malefici e terribili poteri venuto dalla mitologia greco-romana, già nel IX secolo un erbario figurato dello Pseudo Apuleio rappresentava una pianta di Basilico con tre serpenti avvolti attorno alle radici.

BASILICO MINORE.



L'IMPIEGO NELLA COSMESI

Gli aromaterapeuti consigliano acqua al Basilico per rinfrescare il viso e le mani e per bagni tonificanti e deodoranti.

Con olio aromatizzato al Basilico si massaggiano i muscoli contratti ed indolenziti; inalazioni del suo profumo alleviano l'affaticamento mentale e sollevano lo spirito.

BASILICO MAGGIORE.



OCIMVM Maximum.



CARATTERISTICHE ED ESIGENZE DELLA PIANTA

Il Basilico è facile da coltivare, occorre unicamente cimarlo per farlo accestire e ritardarne la spigatura.



Forma di propagazione
Da seme



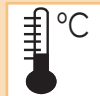
Ambiente di coltura
Serra calda



Portamento
Eretto



Illuminazione
Preferisce le esposizioni soleggiate



Temperatura
Non sopporta il freddo



Umidità
Preferisce un medio grado di umidità del substrato

La preparazione del crisma, l'olio santo usato nelle celebrazioni liturgiche, prevede la profumazione dell'olio di oliva con aromi diversi, secondo formule tradizionali di antica origine; nella formula seguita dalla Chiesa Russa è compreso anche il Basilico, con altri venti ingredienti.

■ CITAZIONI

Aldo Fabrizi, notissimo attore comico d'altri tempi, gastronomo e poeta, in un suo libro dal titolo *La pastasciutta*, ha dedicato al Basilico un sonetto che inizia così:

*"A parte che er basilico c'incanta
perché profuma mejo de le rose,
cià certe doti medicamentose
che in tanti mali so' 'na mano santa. ..."*

Il profumo del Basilico è stato ricordato anche da Guido Gozzano nella sua raccolta di poesie *La signorina Felicità* ovvero la Felicità:

*"... M'era più dolce starmene in cucina
Tra le stoviglie a vividi colori:*

*tu tacevi, tacevo, Signorina:
godevo quel silenzio e quegli odori
tanto tanto per me consolatori,
di basilico d'aglio di cedrina ..."*

García Lorca ricorda il Basilico nei versi malinconici di una sua romanza, tradotti da Claudio Rendina:

*"Il gran vento lasciava
nella bocca un sapore strano
di fiele, menta e basilico.
Compare! dimmi, dov'è?
dov'è la tua ragazza amara?"*

Nel seicentesco *Herbario Nuovo* di Castore Durante, si legge: *"Il basilico secco si mette nei cibi, come la persa (maggiorana), il rosmarino etc., cotto nel vino sana la tosse, provoca l'urina, il seme infuso nel vino per un giorno, diventa come una gomma bianca, spettora il catarro, giova alle verruche del petto e alle screpolature della lingua, giova ai morsi delle vipere e di altri animali velenosi, lenisce la malinconia, le passioni del cuore, genera allegrezza."*

Giovanni Casaccia nel suo vocabolario Genovese-Italiano, edito nel 1851, chiosa:

"Baxaico sm - Bassilico (sic), latino Ozzimo: Sorta d'erba odorifera di fiore or porporino or biancheggiante, che si usa molto negl'intingoli."

Le preziose proprietà del Basilico, molto apprezzate dai medici arabi dell'antichità, sono ricordate in uno dei capitoli (*sûrat al-wâqa'ah*) del Corano: *"Se egli è di quelli che sono vicini a Dio avrà quiete e basilico e giardini di delizie"*