

BASILICO: “verde” e “rosso” a “foglia di lattuga”, “tipologia napoletano” o “basilico greco”.

Presente in tutti gli orti e su balconi e davanzali di tutta Italia, questa pianta è diventata un aroma insostituibile in cucina. Dal profumo caratteristico e dall'aroma tipico conferisce a sughi e insalate quel gusto unico che tutto il mondo ci invidia.

Il nome sembra derivare dal termine greco basileus, che significa re, per via delle sue tante doti curative, anche se c'è chi sostiene che la parola faccia riferimento al basilisco, creatura mitologica in grado di uccidere con uno sguardo che, secondo le antiche credenze popolari, poteva essere sconfitta proprio con il basilico.

Disponibile da metà febbraio a fine settembre

consigli di coltivazione:

Il basilico orto di casa mia è uno dei “fiori all'occhiello” della nostra linea di prodotti; disponibile su pack da 48 piante oppure su vaso, il nostro basilico è frutto del lavoro sapiente e della passione dei nostri coltivatori; anno dopo anno grazie a una tecnica di coltivazione lunga e laboriosa sono riusciti ad avere un prodotto sano, bello e facile da coltivare.

PREPARAZIONE DEL TERRENO:

Il basilico si adatta bene a tutti i tipi di terreno e non richiede preparazioni particolari, un passaggio di zappa e un affinamento con rastrello sono sufficienti per creare buone condizioni di coltivazione. Si può coltivare tranquillamente anche in vaso e tenerlo in casa.

TRAPIANTO:

Mettere a dimora le piantine distanziate di 20 cm sulla fila e 30 tra le file facendo attenzione ad interrare solo il cubetto senza far appoggiare le foglie al terreno. Potete lasciare tranquillamente la pianta nel suo vaso “orto di casa mia” e tenerlo in balcone o in casa.

CONCIMAZIONE:

Distribuire una buona dose di letame maturo o compost prima del trapianto, in alternativa si può concimare con ternario NPK.

IRRIGAZIONE:

Irrigare poco e spesso senza abbondare, intervenendo quando il terreno in superficie risulta asciutto o leggermente umido, soprattutto in vaso dove il terriccio asciuga rapidamente.

RACCOLTA:

Tagliare le cimette delle piante prima della fioritura; in vaso si possono staccare anche le singole foglie facendo attenzione a non defogliare eccessivamente la pianta.

CONSIGLI DELL'ESPERTO:

Le piante di Basilico sono poco tolleranti al freddo e all'insolazione diretta. Coltivare in pieno sole durante la primavera e l'autunno, al riparo dal sole o in mezz'ombra durante l'estate. Si può ovviare il problema consociando con piante ombreggianti come il pomodoro. Trattare con rame (prodotti ammessi anche in agricoltura biologica) durante le prime fasi di crescita con temperature comprese tra 15 e 25 c°.