

## NOME SPECIE

**Basilico italiano classico**

## NOME DELLA VARIETÀ

**Profumo**



## GENERALITÀ

Pianta medio compatta, con foglie lisce di media grandezza, di colore verde brillante, intensamente profumate e prive di aroma di menta. Adatta per essere coltivata sia in pieno campo che in serra. Ottima resa per la raccolta a sfalcio.

## TIPO DI TERRENO IDEALE

Si adatta a tutti i tipi di terreno purchè fertili, a ph neutro e ben drenati perchè non ama i ristagni idrici.

## PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da aprile ad agosto.

## CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Preferisce terreni con una buona dotazione di sostanza organica e calcio. Non trascurate comunque gli apporti di azoto e potassio poiché rendono le foglie più lucenti, spesse e consistenti.

## DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

**Sulla fila:** 35 cm

**Tra le file:** 35 cm

## PERIODO DI RACCOLTA

da-a, oppure dopo quanti giorni/mesi dal trapianto

Da aprile ad ottobre.

## PRINCIPALI AVVERSITÀ

Il basilico è una pianta di origine tropicale e non sopporta temperature inferiori ai 10°. Viene attaccato dalla mosca bianca, dalle lumache e dagli afidi; non eccedere con i quantitativi d'acqua per evitare un problema molto diffuso, ovvero il marciume radicale; altra malattia è la peronospora causata da un fungo.

## CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Cimare sia l'infiorescenza centrale che quella dei getti laterali.

## CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Le foglie sono molto profumate ma prive dell'aroma di menta.

## CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Oltre ai classici utilizzi in cucina è particolarmente indicato per la preparazione del "pesto alla genovese".