

L'importanza della coltura cresce anche al di fuori delle zone del disciplinare

di Alice Petrini¹, Silvana Nicola¹ e Andrea Ertani¹

Le potenzialità del basilico non solo in serra e non solo Dop

Dopo anni di produzione in ambiente protetto, la coltivazione si è estesa in pieno campo per soddisfare la domanda crescente dei consumatori

Il basilico è una coltura con potenzialità di sviluppo crescenti. Dopo anni di produzione in ambiente protetto, la sua coltivazione si estende in pieno campo e in areali vicini a industrie di trasformazione, per soddisfare le aumentate esigenze dei consumatori. La filiera di produzione è rappresentata dalla tradizionale coltura del Basilico Genovese Dop e dalla crescente importanza della coltura al di fuori delle zone della Dop.

Aroma della tradizione

Il basilico, *Ocimum basilicum* L., è una pianta erbacea annuale, appartenente alla famiglia delle *Lamiaceae* che è la più vasta e importante famiglia di piante contenenti oli essenziali. Originario dell'Asia e dell'Africa tropicale e introdotto in Italia all'epoca dei Romani, è da

sempre apprezzata come pianta aromatica e officinale.

Divenne coltura tradizionale a Genova all'interno di un territorio di grande vocazione, a partire dal XIX secolo, grazie all'introduzione delle serre in agricoltura. La coltivazione si è presto diffusa in tutta la costa della regione grazie alle favorevoli condizioni climatiche e al trasferimento degli agricoltori del Genovesato per trovare nuovi terreni per incrementare le produzioni.

La biodiversità

Il genere *Ocimum* annovera almeno 60 specie erbacee e arbustive, diverse per forma, colore, portamento e composizione degli oli essenziali. Inoltre, all'interno della specie *O. basilicum* sono state classificate circa 60 tra varietà e cultivar che si differenziano per aspetto e aroma. Oggigiorno, gli impieghi gastronomici sono preponderanti rispetto a quelli officinali: rientra infatti in molteplici preparazioni culinarie, come la zuppa di legumi provenzale al "Pistou" e soprattutto nel pesto genovese, prodotto tipico italiano nato in Liguria e diffuso in tutto il mondo.

Il basilico presenta notevoli differenze aromatiche, variabili in base alle origini geografiche che hanno portato a distinguere diversi chemiotipi, ovvero piante appartenenti alla stessa specie che differiscono per costituenti chimici e metabolici:

- chemiotipo europeo: presente in Italia, Francia, Bulgaria, Egitto e Sud Africa;
- chemiotipo Reunion: riscontrato nelle Isole Comore, Thailandia, Madagascar e Vietnam;
- chemiotipo tropicale: diffuso in India, Guatemala e Pakistan;
- chemiotipo nordafricano.

Sia i caratteri aromatici sia quelli morfologici sono influenzati dal genotipo, dall'ambiente, dalle tecniche agronomiche e dal periodo di raccolta.



Superfici in crescita

Nel 2010, in Italia le coltivazioni di basilico occupavano una superficie di circa 200 ha, di cui 120 ha in coltura protetta, sia in suolo sia fuori suolo. Dalle rilevazioni Istat, negli ultimi anni sono aumentati di gran lunga gli ettari in coltura protetta, raggiungendo circa i 320 ha. Anche la coltivazione in pieno campo è aumentata, principalmente in Liguria, ma negli ultimi anni si è estesa all'areale Padano. In Liguria vengono annoverati circa 130 ha coltivati a basilico genovese Dop (Coldiretti Genova e Consorzio del Basilico genovese Dop, comunicazioni personali); nel parmense risultano 300 ha e nel piacentino 100 ha (**Luca Pederzani**, comunicazioni personali).

Diffusa, specie nella zona della piana di Albenga, è anche la coltivazione fuori suolo in pieno campo per alcuni mesi dell'anno; questa avviene per la produzione di basilico in vaso per la vendita diretta alla distribuzione. Tale filiera si inserisce nella produzione di erbe aromatiche in vaso che è stata caratterizzata da un incremento costante nel corso degli ultimi anni.

La coltivazione

La propagazione gamica è la più diffusa, infatti in commercio si trovano sementi selezionate di specifiche cultivar, mentre la propagazione agamica (talee erbacee) è possibile ma meno usata.

La specie è annuale ma il ciclo colturale in pieno campo avviene solitamente da maggio a ottobre e le semine vengono effettuate direttamente in campo con sesto d'impianto che prevede prose di 1,5 m da 8 a 16 file. La semina avviene utilizzando seminatrici di precisione con una densità di 2-3 g/m². Il periodo di semina dipende dal clima in cui avviene la coltivazione, tendenzialmente in primavera, da aprile/maggio in avanti.

Il basilico richiede terreni sabbiosi, aventi buona fertilità e dotazione di calcio, con bassa conducibilità elettrica e reazione intorno alla neutralità. Un'intensa illuminazione favorisce la sintesi di oli essenziali, sebbene un leggero ombreggiamento possa favorire un aroma più delicato e foglie più tenere.

La maggior parte delle specie appartenenti alla famiglia delle Lamiaceae non richiede elevate concimazioni: 50-80 kg/ha di azoto, 80-100 kg/ha di fosforo, 100-150 kg/ha di potassio alla messa in impianto ed eventuale apporto di micronutrienti al bisogno, in applicazione fogliare.

Sono necessari apporti idrici frequenti, ma vanno evitati i ristagni in quanto dannosi per l'apparato radicale. L'utilizzo di impianti a goccia è molto diffuso: è in aumento l'impiego



Sfalcio meccanizzato del basilico in pieno campo (foto di L. Pederzani)

delle manichette interrate, che permette di contenere l'insorgere di patologie, quali gli attacchi di *Peronospora belbahrii*.

Raccolta, resa e destinazione

Il prodotto finale ha diverse destinazioni: mercato fresco, trasformazione industriale ed estrazione degli oli essenziali. Per tutte le destinazioni è prevista una raccolta tramite cimatura, eseguita quando la pianta raggiunge circa 35-40 cm di altezza, recidendola a circa 20 cm dal suolo. Questo permette un ricaccio della pianta, consentendo di effettuare altri tagli, solitamente 5 sebbene si possa giungere fino a 10, a seconda del clima. I tagli successivi al primo avvengono sul ricaccio fresco.

La raccolta del prodotto destinato al mercato fresco è concentrata nella stagione calda e prevede cimature degli apici e dei fiori, mentre la raccolta per l'estrazione di olio essenziale viene solitamente effettuata nel periodo di fioritura. La resa media varia a seconda del numero di tagli fattibili nelle diverse zone (60-150 t/ha) e se si tratta di produzioni inserite nel consorzio del Basilico Genovese Dop (massimo 80 t/ha).

Il Basilico Genovese Dop

Cosa differenzia il Basilico Genovese da tutti gli altri? Innanzitutto, il basilico è parte della storia e della cultura della Liguria. In secondo luogo, ha un aroma intenso, privo di sentori di menta, dovuti al metilcavicolone, presente in altre cultivar.

Il Basilico Genovese Dop è un prodotto insignito della denominazione di origine protetta dal 2005. L'adesione al consorzio omonimo è vincolata al rispetto del disciplinare di produzione, nel quale sono definite, ad esempio, le modalità di coltivazione e le tipologie di prodotto commercializzato, cioè la pianta intera, destinata al mercato fresco, e la parte aerea, destinata alla trasformazione. Per entrambe è prevista la produzione in pieno campo, ma solitamente le aziende che scelgono questa strategia produttiva convogliano il prodotto per la trasformazione. Il massimale di produzione consentito dal disciplinare in questo caso è di 8 kg/m² all'anno.

Il basilico in questione è coltivato principalmente nella piana di Albenga (Sv), con circa 50 ha. La semina avviene a maggio, utilizzando una seminatrice di precisione, in prose di 3-6 file a seconda delle macchine operatrici, in file continue distanti circa 20 cm le une dalle altre (**Gianguido Restieri**, comunicazione personale). La raccolta prosegue fino a ottobre, arrivando a effettuare un massimo di 5-8 tagli, a seconda delle condizioni climatiche e dalla richiesta del mercato.

Le rese si attestano intorno a 0,8-1 kg/m² per sfalcio, giungendo, in annate favorevoli e nei tagli successivi al primo, fino a 1-1,2 kg/m². Il prodotto finale viene subito convogliato per la trasformazione industriale. ■

(*)Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari