

L'oro verde della Liguria

ATTRAVERSO LA SELEZIONE DI VARIETÀ DALL'AROMA INEGUAGLIABILE, IL BASILICO, PER LA LIGURIA, È DIVENTATO PIÙ PREZIOSO DELL'ORO. NON STUPISCE, QUINDI, LA CURA CHE VIENE PRESTATO ALLA SUA COLTIVAZIONE, CON L'ADOZIONE DI TECNICHE SOSTENIBILI DI PRODUZIONE E DIFESA DAI PARASSITI

di MARIA LODOVICA GULLINO foto ARCHIVIO

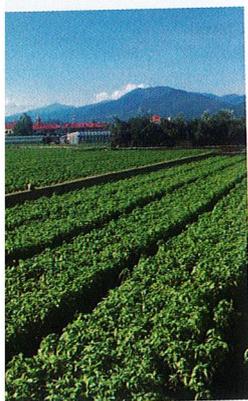
Non è solo il **blu** della magnifica **Baia del Sole** di Alassio ad attirare i turisti in questo paradiso ligure, ma anche il **verde** del profumatissimo **basilico**, vero ambasciatore della regione nel mondo. La Liguria, infatti, è terra internazionalmente famosa per questa piccola pianta verde, dal profumo delicato, che si consuma fresca o trasformata nel celebre **pesto** e che cresce bene al livello del mare. Ma se il mondo è pieno di basilico e di 'altri basilici', che possono essere **rossi**, più grandi, di **profumo** intenso e vario, spesso immangiabili, e crescere anche ad altitudini notevoli, il basilico per eccellenza o, meglio ancora, **'Sua Maestà' il basilico**, è **ligure**.

L'origine del nome è greca e, secondo alcuni, il suo significato va inteso come **'eccellente'** o **'regale'**. Forse perché usato per le mummie dei faraoni in **Egitto** o per unguenti reali in **Persia**. Il basilico, indicato come **basiliscus**, nei tempi antichi veniva considerato un'erba utile per **combattere i draghi** e, forse più semplicemente, contro i **morsi dei rettili**. Del resto, ancora oggi, in **India**, le sue **proprietà antisettiche** sono sfruttate contro i morsi degli insetti. E se il luogo di origine del basilico è sconosciuto e probabilmente non unico (**Asia tropicale** e **India** in particolare, ma anche **Africa tropicale**), certamente la **Liguria** è diventata terra d'elezione per la coltivazione di questa specie. Del suo ritrovamento in **Provenza** e Liguria c'è traccia nei diari dei **pellegrini romei e jacopei** nella metà del XIV secolo.

Per la Liguria, la coltivazione del basilico rappresenta una **risorsa economica** molto rilevante. Coltivato in **pieno campo** per le produzioni industriali

e in **ambiente protetto** per il consumo fresco – in questo caso ha uno sviluppo minore, fusto più sottile, colore più chiaro e aroma più delicato – il basilico costituisce un'interessante fonte di reddito per gli agricoltori. E proprio nelle vicinanze di Alassio, nella fertile **Piana di Albenga**, grazie a una forma interessante di **organizzazione di produttori** denominata la **Compagnia del Basilico**, negli ultimi anni si è diffusa la coltivazione in pieno campo, destinata alla preparazione di un pesto che, varcando l'oceano, va a soddisfare i più sofisticati **palati americani**. Attraverso la selezione di varietà caratterizzate da un aroma ineguagliabile, il basilico, per la Liguria, è diventato più prezioso dell'oro, tanto da essere definito **'oro verde'**.

Non stupisce, quindi, la **cura** che viene prestata alla sua coltivazione. La fragilità della coltura, le raccolte frequenti, la presenza di numerosi parassiti, soprattutto fungini, capaci di provocare gravi perdite, impongono l'adozione di **tecniche sostenibili** di produzione e difesa dai parassiti. Certamente, molti lettori ricorderanno che, solo pochi anni fa, una pericolosa malattia, la **peronospora**, minacciò le coltivazioni di basilico, tanto da far temere per la loro sopravvivenza. Di qui la presenza di veri e propri **'medici del basilico'**, come **Giorgio Bozzano** dell'**Ortofrutticola di Albenga**, sicuramente uno dei tecnici più preparati e disponibili, che sono capaci di seguire con attenzione le coltivazioni di Sua Maestà. Nel caso della peronospora, è dovuto perfino intervenire un vero e proprio 'primario' delle piante, il ligure **Angelo Garibaldi**, professore emerito all'Università di Torino, ora noto come il **'salvatore del basilico'**. >>>



lo Garibaldi e Giorgio Bozzano