

BASILICO



NOME COMUNE	BASILICO
NOME SCIENTIFICO	<i>Ocimum basilicum</i>
FAMIGLIA	LABIATE
ORIGINE	ASIA - INDIA
DESCRIZIONE BOTANICA	

• **portamento:** erbacea annuale alta fino a 80 centimetri

• **foglie:** Foglie opposte, da ovali a lanceolate, verde chiaro, fortemente aromatiche e usate in cucina

• **fiori:** Si presentano come spighe di fiorellini bianchi. Per evitare la loro formazione, la cosa ideale è recidere l'infiorescenza non appena si forma. Questo spingerà la pianta a fare più rami e quindi più foglie.

ESPOSIZIONE	MEZZOMBRA - SOLE
SEMINA	DA MARZO A FINE MAGGIO
FIORITURA	DA LUGLIO A SETTEMBRE
FRUTTO	
RACCOLTA DEL SEME	IN AUTUNNO (VEDI SOTTO)

Fonti

<https://www.ortodacoltivare.it/aromatiche/semi-basilico.html>

<https://it.yougardener.com/plants/>

Altro

Per ottenere i semi bisogna lasciare che i fiori si sviluppino e che vengano impollinati. In questo modo maturano e danno semi. Raccogliamo le infiorescenze tagliando i gambi, quando sono secche (marroni). Quando il fiore è secco ha formato i semini all'interno dei pericarpi. I semi di basilico sono piccoli e neri, si tirano fuori dai loro involucri semplicemente strofinandoli tra le dita. Bisogna separare i semi dall'involucro secco. I semi si conservano in un sacchetto di carta, da mettere in un vaso di vetro.

Crediti

https://saleor-yougardener.s3.amazonaws.com/media/botanicals/images/plants/ocimum-basilicum/main_1024px-Basil-Basilico-Ocimum_basilicum-albahaca.png ---

<https://www.tuttelespeziedelmondo.it/6659/78.jpg>