

IL BASILICO: da “malefico” a “magico”

di Aldo Repetto

Ormai, si sa, a torto o a ragione, la cucina genovese è nota soprattutto per il pesto, un tempo conosciuto come “battuto alla genovese” (nel Cuciniere del 1863 la parola *pesto* è fra parentesi).

E quale è l'ingrediente principale del pesto? Il basilico, una pianta *ufficinale* nota in botanica come “*Ocimum basilicum*”, della famiglia delle Lamiaceae. Il genere *Ocimum* comprende circa 60 specie e molte varietà che crescono spontanee fra le zone calde e temperate dell'intero globo.

La piantina è conosciuta in occidente fin dai tempi dei tempi ma le origini sono nell'Asia tropicale e in India. Si diffuse nel Medio Oriente, in antica Grecia e in Italia intorno al 350 a.C. all'epoca di Alessandro Magno.

Già duecento anni prima dell'era cristiana il filosofo greco Crisippo lo nominava, elencandone soprattutto i “demeriti”, dato che a quel tempo, a causa del forte profumo, questa pianta era ritenuta malefica. Tra gli antichi greci e romani era considerato simbolo diabolico, di sfortuna e di odio; Plinio il Vecchio attribuisce alla pianta capacità di generare stati di torpore e pazzia. Gli antichi romani lo associarono alla figura mitologica del Basilisco, una creatura a forma di serpente in grado di uccidere con lo sguardo. Il prenome scientifico del basilico deriva probabilmente dal vocabolo greco “okimon” che significa “olezzo” (in greco *Basilikon* significa “regio” quindi *erba regale*).

Molti autori greci e latini, tra cui Teofrasto, parlano diffusamente del basilico e non sempre in tono negativo come fece Crisippo, bensì descrivendolo quale pianta di alto potere terapeutico, quasi dotata di virtù magiche spesso attribuite all'aroma inconfondibile del suo fogliame. I crociati ne riempivano le navi per cacciare insetti e cattivi odori (anche adesso si usa per allontanare le zanzare...) mentre nel medioevo era considerato capace di guarire le ferite, come quelle di archibugi. Nel Decamerone di Boccaccio si racconta che Lisabetta da Messina, seppellì la testa del suo amante, che era stato ucciso dai suoi fratelli, in un vaso dove aveva poi fatto crescere il basilico, annaffiandolo con le sue lacrime.

Ma i primi testi che parlano della nostra piantina in cucina si trovano solo alla fine del XVII secolo.

In epoca più recente Gabriele D'Annunzio, per tratteggiare il basilico, “dal profumo fresco ed invitante che fa pensare a cibi semplici e genuini, alle cose buone nate dalla fantasia del popolo e che ormai fanno parte della nostra più schietta tradizione”, scriveva fra l'altro “...una foglia odorosa, una foglia d'una di quelle erbe che crescono in un vaso di terracotta sui davanzali delle finestre”.

Il basilico è stato anche rivalutato dal punto di vista “curativo”; ad esso si attribuiscono proprietà antispasmodiche,

antisettiche ed è indicato per chi soffre di cattiva digestione, coliche, emicrania, disturbi intestinali e delle vie urinarie. In Italia, ebbe i suoi primi fasti in Sicilia (infiniti piatti di pasta, di carne, di pesce e di verdure celebrano il profumo e il sapore del basilico) e nel “profondo sud” era ritenuto anche pianticella di buon augurio; le spose sino a non molti anni fa, nei paesi e villaggi, usavano inserirne un rametto nel loro mazzo nuziale. I giovanotti, nelle campagne di buona parte della penisola, ancora recentemente considerano di prammatica andare alla mensa festiva con un garofano rosso all'occhiello purché accompagnato da una foglia di *baxaicò*.

A poco a poco, questa pianticella umile e preziosa, ha risalito la penisola: regalando aroma e gusto a spaghetti al pomodoro, pizza alla napoletana, bruschetta alla romana ecc. e, da noi, ingrediente principe del *pesto*.

Ma il basilico ha anche importanti valori nutrizionali: 100 gr. di prodotto contengono infatti 3,15 gr. di proteine, 2,65 gr. di carboidrati, 18 mg. di vitamina C, 414 mg. di vitamina K, 177 mg. di calcio, 56 mg. di fosforo, 295 mg. di potassio, 64 mg. di magnesio, ed altre proprietà minori.

A dimostrazione di quanto sia diffuso ed apprezzato il nostro condimento anche all'estero, basta ricordare che a Malibù, una località vicina a Los Angeles in California, si svolge annualmente l'*Annual Basil Festival* organizzato dal *Rosebrook's Vegetable Garden Center*. Alla seconda edizione, nel 1985, venne anche invitata la Regione Liguria che partecipò con l'allora assessore al Turismo, Gustavo Gamalero. Un noto ristoratore genovese portò dall'Italia un grosso contenitore di *pesto* con il quale deliziò (fuori concorso) il palato di un gran numero di invitati al ricevimento organizzato al ristorante Roma di Santa Monica. In quella occasione (il sottoscritto era presente) vennero distribuite numerose magliette stampate dagli organizzatori americani sulle quali stava scritto “*Blessed be the Basil Plant, for it shall become Pesto*”. (Sia benedetta la pianta del basilico che diverrà pesto).

Fra l'altro quell'anno il primo premio andò ad un cuoco pugliese con ristorante a Santa Monica; il cuoco del ristorante Adriano's di Bel Air di proprietà del genovese Adriano Reborà (fratello del noto storico genovese ormai scomparso, Gianni) arrivò secondo.

Ma quali sono le vere origini del *pesto*? Si fanno un paio di ipotesi: la prima lo fa risalire al Medio Evo quando era abbastanza in uso condire la pasta con sugo di noci; a questo condimento qualcuno decise di aggiungere il basilico ed ecco una specie di *pesto ante litteram*; la seconda ipotesi afferma che si tratta di una evoluzione d'una “agliata”, salsa medievale diffusa in tutta Europa con la quale si aromatizzavano carni bollite o arrostiti.

Comunque, qualunque sia la sua origine, ormai il *pesto* è la salsa genovese per antonomasia tanto è vero che il “**basilico genovese**” (nomenclatura ufficiale attribuita dalla Unione Europea) ha ottenuto, fra il 2004 e il 2005, la denominazione di origine protetta. È noto, però, che il *baxaicò* più osannato è quello di Prà.

