



GLOSSARIO BOTANICO

Basilico

Erba annuale molto amata come aromatica per la cucina, il basilico ha anche un valore ornamentale grazie all'ampio ventaglio di varietà disponibili, perfino a foglia viola.

Tra i più diffusi, il "genovese", dal profumo intenso, il "napoletano", delicato, il "Minimum", o greco, dalla foglia piccola e più resistente al freddo, il "Crispum", con foglie arricciate e aroma forte. Cresce bene anche in vasi e ciotole di piccola dimensione.

Dove collocarlo

Ha bisogno di sole e terreno fertile misto a sabbia, ben innaffiato e ben drenato. In inverno vive in serra solo se c'è molta luce.

Irrigazione

Esige innaffiature regolari e generose, soprattutto in piena estate e se coltivato in vasi piccoli; attenzione ai ristagni idrici che provocano marcescenza radicale.

Concimazione

Essendo una pianta a durata stagionale, se coltivato con un buon terriccio fertile non necessita di concimazioni.

Cure generali

Fondamentale non lasciarlo fiorire: va sempre cimato, eliminando lo stelo florale appena si forma, in modo che la piantina continui a produrre foglie in abbondanza; con la fioritura, infatti, termina il suo ciclo culturale. I mesi di luglio e agosto sono i migliori per la raccolta delle foglie, al massimo della fragranza soprattutto nelle ore di mattina in cui sono bacciate dal sole.

INFORMAZIONI GENERALI



Fioritura:
Estate



Esposizione:
Sole



Altezza media:
Fino a 60 cm



10° Temperatura minima

