

Profumo di *basilico*

Storia, usi e ricette
della divina pianta

Pierpaolo Pracca

Il leone verde

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/pleshko74;

©istockphoto.com/Stephane Debov

Immagini: ©istockphoto.com/pleshko74

ISBN: 978-88-6580-359-2

© 2021

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel. 011 5211790

info@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

*All'amico e maestro Paolo Aldo Rossi
(Filosofo della Scienza e studioso del pensiero simbolico)*

Introduzione

*A parte che er basilico c'incanta
Perché profuma mejo de le rose,
cià certe doti medicamentose
che in tanti mali so' na mano santa*
Aldo Fabrizi, *Er basilico*

Vi piace il profumo di basilico? Se per un attimo riflettessimo su questa domanda ci sembrerebbe chiara una cosa e cioè che la capacità di avvertire un'essenza come caratteristica intrinseca di una sostanza e di apprezzarla indipendentemente dal desiderio del cibo, è propria soltanto dell'uomo: questo principio, spiegato già da Aristotele nel suo trattato sul senso, rende chiaro che un profumo evoca un immaginario capace di richiamare mondi di senso¹ che non attengono solo al nutrimento dal momento che, come affermava l'antropologo Lévi-Strauss, un cibo non deve essere buono solo da mangiare, ma anche (e soprattutto diremo noi) da pensare. Questo è il caso di molte spezie ed in

1 Per Aristotele vi è un tipo di odori che vengono classificati in base ai sapori e questi possono risultare piacevoli o spiacevoli "per accidente" per il fatto che sono affezioni delle sostanze nutritive, e quando se ne ha desiderio risultano piacevoli, mentre quando si è sazi sgradevoli. Altri odori invece sono gradevoli in sé come quelli dei fiori e delle spezie, e non rendono il cibo più attraente, e non aggiungono nulla al desiderio di cibo. La capacità di percepire questo secondo tipo di odori è propria dell'uomo.

particolare del basilico, erba alla quale è dedicato questo piccolo saggio per curiosi e appassionati di storia delle idee. Possiamo dire, a ragione, che il profumo di basilico costituisce un test interessante per coglierne la portata all'interno del nostro mondo di senso, sia esso nella sua declinazione materiale sia in quella immateriale. Quindi il tentativo del *divertissement* in questione sarà quello di guardare il basilico non solo nel suo aspetto gustoso (peraltro notevole), ma in quei trascinamenti semantici e simbolici che includono la mitologia, la letteratura, l'antropologia fino ad arrivare alla psicanalisi. Vedremo, infatti, come sarà facile associare al basilico significati metafisici e cerimoniali: protagonista sugli altari delle chiese come sulle tavole di ricchi e di poveri; con il basilico si pagano tributi ai sovrani e si chiedono fortuna e fertilità. Tenteremo così di comprendere il portato complesso di questa pianta e di osservare come noi la odiamo, la guardiamo, la gustiamo, la digeriamo e la pensiamo in una danza di continui rimandi che dall'antichità giunge fino a noi contemporanei. Parlare di questa pianta, come di altri semplici, significa non solo compiere un atto sociale, ma, come si vedrà, anche celebrarne la portata religiosa. Di fatto, questo piccolo saggio, ci condurrà a considerazioni sul basilico dalle liturgie religiose fino agli aspetti più profani della letteratura e delle leggende popolari, in un crescendo di testi e delle loro connessioni socio-antropo-psicanalistiche. Esiste infatti un insieme di narrazioni intorno al basilico che inizia dagli strati più bassi e continua verso i più alti, in un continuum dove il sacro ed il profano si rincorrono in una danza incessante tra spirito e materia. Scopriremo così che quando si parla di questa pianta viene superata la distinzione tra coltura e cultura, cioè fra quello che si coltiva nei nostri vasi e quello che finisce nei no-

stri rituali, nei nostri libri, nei nostri dipinti, nei nostri immaginari.

La sua fragranza incantò gli antichi tanto che il naturalista latino Columella² consigliava di seminarlo prima delle Idi di Maggio per garantirne il tipico profumo che altrimenti si sarebbe perso in favore di effluvi più forti e aggressivi; anche il grande gastronomo Apicio ne decantava le lodi in cucina per profumo e gusto.

La risposta alla domanda con la quale si apre l'introduzione non può essere certo univoca dal momento che il basilico nella storia delle idee si configura come una pianta dai significati ambivalenti. Troveremo infatti che per molte culture il basilico è segno di nobiltà e fertilità, mentre per altre sarebbe portatore di mala sorte o avrebbe attinenza con la sfera del sacro con tutto ciò che questo termine evoca e comporta.

Dallo studio delle diverse interpretazioni emerge comunque che il basilico, prima di essere un alimento per la cucina, è anzitutto un'idea, un pensiero. Meglio: un sistema complesso di percezioni e convinzioni condivise in una cultura e la sua storia lo illustra in modo evidente.

Il basilico gode di grande nomea e valore presso numerosi popoli. Figura nella loro arte, ha significati molteplici ed anche opposti: fertilità, fecondità, gioventù, crescita, rigenerazione, e, allo stesso tempo, malasorte, cattiveria, lascivia. Tutta la passione per questa pianta e per il suo verde smeraldo attraversa i secoli; essenza con proprietà psicopompe per gli egizi, diventa il simbolo regale del Cristo in età medievale e poi erba apotropaica contro i malefici delle streghe e del Diavolo in età rinascimentale fino a diventare simbolo d'amore e passione per la letteratura del Novecento.

2 A parlarci della fortuna del basilico presso gli antichi fu Salvatore Massonio nel suo *Dell'insalata e dell'uso di essa* del 1627.

La storia del basilico è perciò quella di un marcatore culturale, materia e colore che compare nei testi religiosi³ e nelle ballate amorose; raffigurato nelle ceramiche siciliane assurge al ruolo di dispensatore di passione e di vita; presente nei classici della letteratura come ne *Il Gattopardo* di Tomasi di Lampedusa dove la descrizione delle case di piacere associate al basilico⁴ non lascia dubbi, come non lascia dubbi il suo accostamento alla materia amorosa fatto da Isabel Allende in *Afrodita*, romanzo nel quale il basilico è compreso in una lista di erbe proibite, in quanto afrodisiache. Oggi, diventato di gran moda tra gli chef ed i profumieri, è assunto quale risorsa di eccellenza per il settore dell'agroalimentare ecologico, della salute, e della moda. Siamo dunque di fronte a una pianta i cui significati restano molteplici e aperti a un approccio interdisciplinare pronto a fornire suggestioni alla scienza medica come alla massaiia, all'agronomo come all'etnologo fino a prender forma nelle ballate e nelle pagine della letteratura colta e popolare. Così la contrapposizione (a volte), ma (più spesso) l'incontro fecondo tra discipline rende possibile costruire questa, seppur breve, storia del basilico che, come vedremo, è più verosimilmente la storia di un'idea che, attraverso i secoli, giunge fino a noi contemporanei con il suo portato di profumi e simbolismi.

3 Il basilico è fra le erbe curative consigliate da Santa Ildegarda, la monaca tedesca detta la Sibilla del Reno.

4 "La strada era breve, ma il quartiere malfamato. Soldati in completo equipaggiamento, cosicché si capiva subito che si erano allontanati furtivamente dai reparti bivaccanti nelle piazze, uscivano con gli occhi smerigliati dalle casette basse sui cui gracili balconi una pianta di basilico spiegava la facilità con la quale erano entrati", Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*.

Il Basilico (*Ocimum basilicum* L.) nelle sue varietà

Esistono diverse tipologie di basilico⁵, classificato in ben 60 diverse varietà che si differenziano in base all'aroma e all'aspetto. La varietà di basilico più diffusa è il basilico comune (*O. basilicum* 'Crispum') caratterizzata dalle foglie grandi e dal profumo intenso.

Il basilico genovese (denominazione di origine protetta) è utilizzato soprattutto per il pesto genovese: ha foglie larghe e un inconfondibile fragranza che ricorda la liquirizia e il limone. Il basilico lattuga e il basilico napoletano presentano invece delle foglie molto più grandi, mentre il basilico greco ha invece le foglie allungate e un sapore meno dolce. Il basilico thailandese è indicato soprattutto per le minestre e per i frutti di mare.

La varietà Cinnamon, originaria del Messico ha i fiori di colore rosa-malva e gli steli di colore bruno. Le foglie di colore verde oliva – marrone, lucenti, con un sapore ed aroma molto speziato che ricorda la cannella.

Il Dark Opal ha un sapore molto speziato. La varietà Minimum, che è il basilico greco, ha un portamento cespuglioso compatto con foglie molto piccole, verdi ed ovali. L'aroma è di media intensità. È una varietà che si adatta meglio ai climi freddi. Infine l'Anise, che ha una delicata fragranza di anice.

5 Nomi popolari del basilico: affabica, arancio del ciabattino, basaco, basalec, basiri, basigat, baxaico, bergamò, brasilie, erba reale, frabrica, ocimo, vasalico, vasenecola, vasileche.

Risotto al basilico

360 g di riso Carnaroli
1 scalogno
60 g di parmigiano grattugiato
150 g di basilico fresco
30 g di pinoli
1/2 bicchiere di vino bianco secco
10 g di burro
brodo vegetale
olio evo
sale e pepe nero

Il riso, tostato e sfumato col vino, va portato a cottura con brodo vegetale e poco prima del termine aggiungere un pesto leggero di basilico con pinoli e parmigiano. Una piccola noce di burro per la mantecatura leggera alla fine. Per preparare il risotto al basilico iniziare a far soffriggere lo scalogno tritato con un cucchiaino d'olio. Quando è diventato trasparente versare il riso, salare e farlo tostare. Sfumare con il vino e lasciare evaporare bene. Portare a cottura il risotto come di consueto, unendo gradualmente il brodo vegetale.

Nel mortaio riunire le foglie di basilico, i pinoli, metà del parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e 2 cucchiaini d'olio. Frullare fino a ottenere un pesto cremoso.

Quando il risotto è giunto a fine cottura unire il pesto di basilico, mescolare bene e mantecare con il burro e il restante parmigiano grattugiato. Suddividere il risotto al basilico nei singoli piatti, completare con una macinata di pepe nero e servire.

Bibliografia

- Aldino Leoni, *Genova Pra'*, testo di Aldino Leoni; musica di Giorgio Penotti, 2009.
- Alfredo Cattabiani, *Florario, miti, leggende e simboli di fiori e piante*, Mondadori, Milano, 1996.
- Alfredo Cattabiani, *Erbario*, Rusconi, Milano, 1994.
- Angela Liuzzi, <http://www.legginoci.it/2017/11/22/la-letteratura-nel-dialetto-mal-de-scigne-e-vasenecole/>.
- Angelo De Gubernatis, *La mythologie des plantes*, 2 voll., Parigi, 1878.
- Boccaccio, *Vol. IV: Decameron*, Coll. I meridiani, Mondadori, Milano, 1985.
- Carlo Lapucci, *Fiabe toscane*, Sarnus, Firenze, 2011.
- Claude Duret, *Histoire admirable des plantes et des herbes*, Paris, 1605.
- Crisippo di Soli, in *Enciclopedia Italiana*, Istituto dell'Enciclopedia Italiana.
- Emanuele Rossi, *La vera cucina genovese* (a cura di Sergio Rossi), Pentàgora, Savona, 2016.
- Francesca Santucci, <http://www.letteraturaalfemminile.it/lisabet-tadamessina.htm>.
- Giada Costanzo in <https://www.vanillamagazine.it/le-teste-di-moro-una-storia-d-amore-gelosia-e-vendetta-dietro-un'icona-della-sicilia/>
- Giambattista Basile, *Opere*, Forni, Bologna, 1883.
- Giovanni Milesi Ferretti, *Piante aromatiche e medicinali*, Edizioni agricole, Bologna, 1958.

- Giosuè Carducci, *Cantilene e ballate. Strambotti e madrigali nei secoli XIII e XIV*, Madella, Sesto San Giovanni, 1912.
- Giulio Macaione, *Basilicò*, BAO Publishing Edizioni, Milano, 2018.
- Giuseppe Pitrè, *Fiabe novelle e racconti popolari siciliani. Raccolti e illustrati da Giuseppe Pitrè. Con Discorso preliminare, Grammatica del dialetto e delle parlate siciliane, Saggio di novelline albanesi di Sicilia e Glossario*; in: Biblioteca delle tradizioni popolari siciliane, Palermo: L. Pedone-Lauriel, 1870-1913, voll. 25; voll. 4-7.
- Giuseppina Torregrossa, *Il basilico di Palazzo Galletti*, Mondadori, Milano, 2018.
- Guido Giglioni, *Immaginazione e malattia. Saggio su Jean Baptiste Van Helmont*, Franco Angeli, Milano, 2000.
- Ivana Tanga, <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/medioevale/usi-curiosita/Il-Pane-della-Madonna.html>.
- Ivana Tanga, <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/ricette/medioevale/dessert/Artoklasia-o-pane-della-Madonna.html>.
- Luciano Micheli, da: Croce e basilico e perché la festa di oggi si chiama così. Con contorno di canti bizantini <http://www.cantualeantonianum.com/2012/09/croce-e-basilico-e-perche-la-festa-di.html#ixzz3lhRDF9b9>
- Lucia Trigoli, *Una salsa verde drago: l'incredibile storia del pesto*, Ed. Denoeda, Chiavari, 2018.
- L.P. Da Legnano, *Il libro completo delle erbe e piante aromatiche*, Mediterranee, Roma, 1979.
- Mircea Eliade, *Trattato di storia delle religioni*, Boringhieri, Milano, 2008.
- Paolo Lingua, *Il mistero del pesto: una storia di gusto e di business*, Il Melangolo, Genova, 2016.
- Manuel Nin, *La festa dell'Esaltazione della Croce nella tradizione bizantina*, "L'Osservatore Romano" 14-15 settembre, Roma, 2009.
- Massimo Centini, *La stregoneria*, Ligurpress, Genova, 2008.

- Mauro Salucci, *Storia del pesto*, <https://www.zenaatoua.com/storia-del-pesto/>.
- Pierpaolo Pracca, *L'amore, la morte e il basilico, la cucina marsigliese di Jean Claude Izzo*, Il leone verde, Torino, 2011.
- Plinio, *Storia Naturale, Medicina e Farmacologia*, vol.IV, Einaudi, Torino, 1997.
- Romeo Tassinelli in *Scienze al traguardo*, AA.VV., pp 105-122, Laguna, Venezia, 1972.
- Salvatore Massonio, *Archidipno overo dell'insalata e dell'uso di essa*, Stampato presso Marc'Antonio Brogiollo, Venezia, 1627.
- Sandra Berriolo, *Il basilico*, Delfino Moro, Albenga, 2011.
- Serena Puosi, <https://www.serenapuosi.com/il-basilico-dellamore/>
- Sergio Rossi, *Pesto: tradizione e futuro*, Sagep, Genova, 2011.
- Teofrasto, *I profumi*, La Vita Felice, Milano, 2009.
- Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, Feltrinelli, Milano, 1970.

Indice delle ricette

Pesto d'aglio e basilico	62
Il pesto nel 1851	63
Il pesto nel 1857	63
Il pesto nel 1863	64
Il pesto nel 1865	64
Il pesto nel 1867	65
Il pesto nel 1876	65
Il pesto nel 1880	66
Il pesto nel 1889	66
Il pesto nel 1910	67
Il pesto nel 1917-18	67
Il pesto nel 1921	68
Il pesto nel 1927	68
Il pesto nel 1935	69
Il pesto nel 1936	69
Il pesto nel 1937	70
Il pesto nel 1939	70
Il pesto oggi	71
Pesto alla genovese	82
Risotto al basilico	83
Spaghetti alle vongole con basilico fritto	84
Torta di basilico e formaggio	85
Lasagne alla Portofino	86
Pollo al pesto	87
Millefoglie al basilico	88
Alici ripiene al basilico	89
Torta all'acqua e basilico	90

Indice

INTRODUZIONE	7
IL BASILICO NELLE SUE VARIETÀ	11
IL BASILICO NELLA STORIA DELLE IDEE	12
IL BASILICO IN CUCINA E MEDICINA	19
IL BASILICO NEL SUO USO APOTROPAICO	23
BASILICO E BASILISCO SECONDO UNA BOTANICA PARALLELA	26
LE FESTE DEL BASILICO	28
LA LEGGENDA DI BASILICONE	32
IL BASILICO E LA LEGGENDA DELLE TESTE DI MORO	41
IL BASILICO NEL DECAMERON:	
L'AMORE INFELICE DI LISABETTA DA MESSINA	43
LA CANZONE DEL BASILICO	47
LA STORIA DI LISABETTA NEI PRERAFFAELLITI	51
IL BASILICO NELL'IMMAGINARIO POPOLARE:	
LA BALLATA DI ALDINO LEONI	53
MITI DI RINASCITA	55
IL BASILICO E SUA MAESTÀ IL PESTO	58
RICETTE DEL PESTO	62
IL BASILICO NEL NOIR MEDITERRANEO	72
IL BASILICO NEL NOIR SICILIANO DI GIUSEPPINA TORREGROSSA	78
LE AVVENTURE DI BASILICÒ:	
IL BASILICO NELLE GRAPHIC NOVEL	80
CONCLUSIONI	81
RICETTE CON BASILICO	82
BIBLIOGRAFIA	91

Finito di stampare
nel mese di Novembre 2021 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)