

SOLUZIONI

Il basilico è una pianta aromatica molto usata in cucina e non solo: svolgete le attività proposte per conoscerne la storia, i segreti e gli usi in cucina.

Attività 1. Grammatica e comprensione. Coniugate al presente, al passato prossimo o all'imperfetto i verbi tra parentesi.

Il nome (derivare) **DERIVA** dal latino medievale basilicum, con origine dal greco basilikon ("pianta regale, maestosa"), da basileus cioè "re".

Originario dell'India, il basilico (essere) **È** tipico della cucina italiana e delle cucine asiatiche in Taiwan, Thailandia, Vietnam, Cambogia e Laos, per via del marcato profumo delle sue foglie, che può essere più o meno dolce o pungente.

(Diffondersi) **SI È DIFFUSO** dal Medio Oriente in Antica Grecia e in Italia dai tempi di Alessandro Magno, intorno al 350 a.C.. Solo dal XVI secolo (iniziare) **HA INIZIATO** a essere coltivato anche in Inghilterra.

Il nome (essere) **È STATO** probabilmente confuso con quello del basilisco, la creatura mitologica greca descritta come un serpente dal veleno letale, col potere di uccidere con lo sguardo. Il basilico ne sarebbe stato l'antidoto.

I primi testi che (parlare) **PARLANO** del basilico in cucina si trovano solo dalla fine del XVIII secolo. Tra gli antichi egizi e i greci, il basilico (avere) **AVEVA** una simbologia legata alla morte: ritenuto di buon auspicio per l'aldilà, si usava per le imbalsamature. I cinesi e gli arabi (conoscere) **CONOSCEVANO** le sue proprietà medicinali, mentre i crociati (riempire) **RIEMPIVANO** le loro navi per scacciare insetti e cattivi odori.

Nel medioevo, la pianta (utilizzarsi) **SI UTILIZZAVA** per guarire le ferite. Alcuni naturalisti lo (ritenere) **RITENEVANO** invece velenoso. Nelle miniature di alcuni manoscritti, il basilico (essere) **ERA** il simbolo dell'odio e di Satana.

Attività 2. Leggete il testo e scegliete la parola adatta tra quelle proposte.

Il basilico è una pianta erbacea **annuale/settimanale** alta fino a 60 cm, con foglie opposte, ovali, di 2-5 centimetri di lunghezza. Il colore delle foglie varia dal verde **pallide/pallido** al verde **intensi/intenso**, oppure è viola o porpora in alcune varietà.

Sono state classificate circa 60 **varietà/varieté** di basilico, che si differenziano per l'aspetto e l'aroma. Tra le più diffuse abbiamo:

Basilico comune, dalle **grandi/grande** foglie e dal profumo intenso.

Basilico genovese, rinomato in Italia per **prodorre/produrre** il pesto. Ha foglie larghe, un aroma di gelsomino, di liquirizia e di limone.

Basilico greco, dalle piccole foglie **allungate/allungati**, ha un profumo più dolce e meno pungente delle varietà a foglie larghe e si adatta meglio ai climi freddi.

Basilico thailandese, l'aroma delle sue foglie ricorda la menta e il chiodo di garofano ed ha un **profumo/perfume** di liquirizia.

Attività 3. Gli usi medicinali (popolari) del basilico. Inserite nel testo le seguenti parole: antinfiammatoria, indigestione, infusi, massaggiare.

Come pianta medicinale, le foglie e le sommità fiorite vengono utilizzate per preparare **INFUSI** ad azione sedativa, antispastica delle vie digerenti e **ANTINFIAMMATORIA**.

Il basilico è utilizzato anche contro l'**INDIGESTIONE** e come vermifugo. Come collutorio è indicato contro le infiammazioni del cavo orale.

L'olio è utilizzato per **MASSAGGIARE** le parti del corpo dolenti o colpite da reumatismi.



MIAMICA ITALIANA
Italiano para Latinos

Attività 4. Gli usi in cucina. Inserite nel testo le seguenti parole: fritto, liquori, maturi, pinoli, riso, salsa.

Insieme a formaggio, **PINOLI**, aglio e olio di oliva, è l'ingrediente base del pesto genovese, la salsa tipica della cucina ligure. Viene usato soprattutto durante l'estate per preparare la **SALSA** di pomodoro, mettendone qualche foglia sulla pasta condita prima di servirla.

Si usa per le insalate, con pomodori **MATURI**, le zucchine, l'aglio, i frutti di mare, il pesce (triglia), le uova strapazzate, il pollo, il coniglio, l'anatra e le insalate di **RISO**.

Nella cucina asiatica, specialmente a Taiwan, si usa frequentemente nelle zuppe. Le foglie intere accompagnano il pollo **FRITTO** o vengono usate per insaporire latte e creme.

Il suo olio essenziale è utilizzato per la preparazione di profumi e **LIQUORI**.

Attività 5. La ricetta del pesto alla genovese. Rimettete in ordine la ricetta.

- a. Si aggiungono poi le foglie di basilico, procedendo quindi a schiacciare il basilico tramite movimento rotatorio del pestello.
- b. La lavorazione dovrebbe terminare il prima possibile proprio per evitare l'ossidazione degli ingredienti.
- c. Le foglie di basilico vengono lavate e lasciate ad asciugare, facendo attenzione a non stropicciarle per evitare la rottura delle vescicole, con conseguente annerimento e alterazione del gusto.
- d. Infine si aggiunge l'olio d'oliva, il quale deve formare una pellicola sulla superficie, per preservare il pesto dall'ossidazione.
- e. Quando il basilico stilla un liquido verde e non è a pezzi grossi, si aggiungono i formaggi, preventivamente grattugiati, e si amalgama il tutto.
- f. Nel mortaio, quello tradizionale è di marmo, con il pestello in legno, si schiacciano gli spicchi d'aglio e i pinoli col sale grosso.



MIAMIGA ITALIANA
Italiano para Latinos

g. Prima di utilizzarlo come condimento per la pastasciutta, il pesto va allungato con l'acqua di cottura della pasta sino ad ottenere una consistenza non troppo liquida.

h. Il pesto deve apparire come una crema densa di colore uniforme verde, non troppo scuro. I diversi ingredienti devono essere amalgamati per raggiungere equilibrio nei gusti, senza prevalenze.

1 c

2 f

3 a

4 e

5 b

6 h

7 d

8 g