

## DALLE SERRE AL PARCO: IL BASILICO DI PRA' SI PRESENTA ALL'EUROPA



Si fa presto a dire basil, avranno pensato i giornalisti stranieri in visita venerdì 18 aprile al Parco del Basilico. Ma per fare il pesto è necessario il Basilico Genovese, riconosciuto dalla D.o.p come coltivazione che cresce nella zona di Genova Prà e dintorni. Una varietà particolare dalle foglie di dimensioni medio-piccole, la forma ovale, convessa e di colore verde tenue e dal profumo delicato senza traccia di menta che invece si riscontra in altre varietà. Vedere per credere. Inizia così, con la visita alle serre, nel cuore del Parco e della produzione, il percorso degli otto giornalisti che dal Nord al Sud dell'Europa sono venuti a scoprire i segreti del pesto e delle nostre tradizioni.

Le serre dell'azienda "R & C di Rossi Ruggero" si dimostrano un viaggio all'origine del basilico. Domande e molte fotografie da parte dei reporter stranieri: una dimostrazione d'interesse e curiosità, ampiamente soddisfatte dalle spiegazioni di **Ruggero Rossi**, proprietario dell'azienda:

*"Noi, pur essendo una nuova azienda, coltiviamo il basilico in modo naturale, rifacendoci alla tecnica antica, per quanto riguarda il trattamento del terreno, la semina, l'irrigazione il riscaldamento, fino alla raccolta. Questo si ripercuote sui costi ma i risultati ci premiano".*

La visita procede all'interno delle serre per osservare, bene e da vicino, le diverse fasi di coltivazione: nella prima avviene la sterilizzazione del terreno, attraverso una gettata di vapore a 170° che, in modo naturale, senza l'uso di antiparassitari e sostanze chimiche, permette di "bruciare" eventuali batteri, funghi e agenti patogeni.

*"Il basilico - continua **Rossi** - è una pianta molto delicata, soggetta a patologie. Coltivarlo in serra è molto difficile, perché la semina deve essere molto fitta e la raccolta è manuale e avviene in più volte".*

Nella serra dove il basilico è pronto per la raccolta, i giornalisti europei scattano foto e chiedono particolari:

*"Quante piantine si possono coltivare per serra?- domanda il **reporter spagnolo**- e quale è il costo per mazzetto?".*

Secondo la D.O.P non si può produrre più di 7mila piante per mq, i mazzetti sono composti da un minimo di trenta a un max di 70 piantine e nei supermercati -di cui l'azienda è fornitrice - vengono venduti a × 1.80 a mazzetto.

*"Acquirenti stranieri? Europei?". "Noi non vendiamo fuori Italia, ma alcune aziende lo fanno", spiega **Rossi**.*

Nel frattempo avviene la raccolta, piantina dopo piantina, con una tecnica particolare: prima quelle più alte, lasciando intatte quelle più basse sottostanti, poi terminato il perimetro, dopo 2-3 giorni si procede con quelle più basse e così via. In questo modo, utilizzando la stessa superficie, si possono ottenere 5-6 raccolte. Anche questo tipo di raccolta fa la differenza.

*"Quanto ci mette a crescere il basilico?" chiede la **giornalista inglese**. Dipende dalla stagione: in inverno dai 45 ai 60 giorni, in estate ne bastano 18. Dipende dal sole. "Dipende dal sole", sospira la **reporter tedesca** annusando una fogliolina di basilico.*

La visita prosegue a Villa Doria Podestà, la sede operativa del Parco restaurata su iniziativa della Provincia di Genova per promuovere il progetto di valorizzazione dell'agricoltura periurbana e dei prodotti tipici locali. Ad accogliere la stampa estera, le parole della vicepresidente della Provincia con delega all'Agricoltura, **Marina Dondero**:

*"Siamo molto orgogliosi di questa iniziativa e siamo felici di avervi qui, purtroppo il tempo non è stato dei migliori. Ma il valore di questa giornata rimane: il cuore della produzione del basilico avviene qui, nel territorio di Prà, e si tratta di una coltivazione preziosa e particolare, anche per la sua collocazione: all'interno della città ma con il Porto davanti. E' importante fare conoscere i luoghi, la produzione, perché in questo modo si promuove il territorio e si valorizza una rilevante attività locale. La Provincia ha investito molto in questo progetto, ristrutturando la Villa e sostenendo i basilicoltori. Ci auguriamo che il cuore della produzione del basilico e del pesto sia conosciuto sempre più, anche fuori regione e, perché no, fuori confine".*



## E' AMORE TRA IL BASILICO DI PRA' E GLI OSPITI EUROPEI



Nelle serre tra le piccole piantine dal colore verde tenue e dal profumo delicato, a tavola tra pesto, aperitivo e liquore al basilico.

Ai giornalisti europei ospiti del Parco, questa visita non manca di suscitare piacevoli sensazioni.

Scent of basil. Per Rosemarie Elsner, giornalista tedesca di Monaco, il profumo di basilico di Pra' è inebriante, e non ha nulla a che fare con l'odore di quello che trova nei supermercati della sua città.

*"Da noi - racconta nel corso della visita **la stessa giornalista di "Finest Finance" ed altre testate** - il basilico che si compra è di colore rosso ed ha un profumo troppo forte. Il vostro invece è più delicato, I love Italian basil".*

*Amore che cresce quando assaggia l'aperitivo al basilico offerto ai giornalisti ospiti presso la sede del Parco. Rosemarie chiede la ricetta agli operatori dell'Agriturismo Argentea che lo hanno preparato: occorrono martini bianco, vino bianco e basilico tritato, ovviamente di Pra'. Rosemarie fa il bis, visto che a Monaco sarà piuttosto difficile ritrovarlo o prepararlo senza l'ingrediente base.*

*Nel corso della visita alle serre di Ruggero Rossi, vicino a Torre Cambiaso, **Anatolij Gendin**, del giornale "Gastronom", fotografa ogni cosa. Quelle immagini compariranno sulle maggiori riviste gastronomiche di Mosca e della Russia.*

*"A Mosca - racconta **Anatolij** - sono molti i ristoranti italiani che propongono nel menu la pasta al pesto, ma non è di certo come quella che ho assaggiato qui. Nei nostri supermarket trovi il basilico, però non è di provenienza italiana, alle volte arriva da Israele. I ristoratori russi che scelgono la cucina italiana dovrebbero prima venire a Genova ed imparare a fare il vero pesto, con il mortaio e non con il mixer. Una volta tornato a casa mi metterò al lavoro sui miei articoli, il messaggio per i russi sarà chiaro: fate un viaggio in Italia e a Genova per conoscere la cucina italiana, quella autentica".*

*Per **Pedro Grifol**, che viene dalla Spagna, è quasi incredibile l'abbondante quantità di pesto che qui a Genova condisce trenette, mandilli de sea e trofiette:*

*"In Spagna - racconta **il giornalista vincitore del premio "Italia por descubrir"** - anche nei ristoranti italiani, il condimento è davvero un assaggio, poche gocce di pesto centellinate sul piatto di pasta, quasi come fosse una decorazione". E poi dicono di noi genovesi...*

