



Una storia
da gustare



LA CARTA DEL CONSORZIO GENOVESE STORICO

www.genovesestorico.it
info@genovesestorico.it

Il Basilico Genovese Dop prodotto dai soci del Consorzio Genovese Storico è:

Originale

perché proviene dall'areale storico in cui si è generata nei decenni la sua produzione unica e peculiare, dove il primo requisito è la freschezza.

Sostenibile

sia per il ridotto impatto ambientale, sia perché fortemente integrato in maniera "nativa" col suo territorio, integrazione sancita da una coltivazione svolta esclusivamente su terra naturale.

Tradizionale

perché rispetta e mantiene le pratiche storicamente sviluppate per l'ottenimento delle sue peculiarità, in particolare: semina fitta, raccolta manuale selezionata, confezionamento nei tipici bouquet.

Garantito

dalla certificazione DOP e da un controllo qualità interno che ne assicura in particolare la cura e la difesa integrata e uno specifico trattamento del prodotto post raccolta.

- 1 -

L'AREALE STORICO E IL VALORE DELL'AGRICOLTURA PERIURBANA PER UN PRODOTTO DOVE LA FRESCHEZZA È TUTTO

Caratteristiche geografiche

Le aziende agricole che producono basilico Genovese Dop aderenti al Consorzio Genovese Storico si trovano tutte in un contesto periurbano, dove "la città è stata costruita intorno agli orti" e dove la vicinanza al mare e la bassa altimetria, uniti a una disponibilità di acqua sorgiva ha determinato nei decenni una coltivazione unica e specializzata, creando il microclima ideale per lo sviluppo intenso degli aromi caratteristici. L'integrazione con il tessuto urbano ha forte valenza culturale e storicamente ha agevolato il suo utilizzo gastronomico, in virtù della possibilità di una distribuzione in tempi brevi garantendo la freschezza, requisito essenziale.

Connotazione storica

È presente un forte legame storico della coltura con l'area geografica, la quale possiede un'antica "sapienza agricola, in quanto ha approvvigionato storicamente il capoluogo e il porto di primizie con consegne immediate. Il Consorzio "Genovese Storico" è nato per promuovere il Basilico Genovese DOP prodotto nell'areale genovese che fu nucleo originario di produzione di basilico a uso culinario in Liguria nei primi del Novecento, coltivato fin dall'inizio in coltura protetta, anch'essa storicamente radicata (le prime serre venivano chiamate modello "Voltri") che ha generato un mercato storico, di prodotto disponibile tutto l'anno, nel genovesato.

L'aroma tipico del Basilico Genovese DOP nasce grazie alla gestione destagionalizzata tradizionale sviluppata nel genovesato e successivamente diramata lungo la Liguria.

- 2 -

COLTURA PROTETTA FIN DALLA SUA ORIGINE PER UNA DESTAGIONALIZZAZIONE IN ARMONIA COL TERRITORIO

Il Basilico Genovese Dop nell'areale storico e periurbano di Genova viene coltivato fin dai primi del Novecento all'interno di serre o di tunnel riscaldati poiché la sua produzione durante tutto l'anno è quella che lo ha reso un ingrediente fondamentale della cucina locale. Via via evolvendosi la tecnologia delle serre ha poi offerto vantaggi agronomici come la maggior efficacia della lotta biologica e il controllo puntuale dell'umidità per contrastare le malattie.

Le prime serre in Liguria furono quindi costruite proprio a Genova, nelle zone che già possedevano un'alta competenza agricola: basse e anguste e di legno e vetro, vennero appunto soprannominate "modello Voltri" e su di esse e su questa preziosa esperienza si è ispirata poi l'alta specializzazione della piana di Albenga.

- 3 -

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE ED ENERGETICA

Le aziende che producono Basilico Genovese Dop aderenti al Consorzio Genovese Storico sono talmente integrate al territorio che hanno "naturalmente" a cuore la sostenibilità ambientale, applicata da sempre con l'adozione di tecniche colturali in armonia con l'ambiente. L'accorgimento più importante è l'abitudine radicata di trattare il terreno per abbassarne la carica patogena con solo vapore a caldo, quindi senza prodotti chimici.

Anche l'efficienza energetica viene alimentata in maniera sostenibile: le serre sono sempre costruite in maniera tale da ricevere tutta la luce solare disponibile e su di esse i pannelli solari autoproducono l'energia elettrica di cui ha bisogno l'azienda.

- 4 -

L'ATTENZIONE VERSO LA TERRA

La coltivazione avviene solo sul terreno naturale locale. Il terreno, spesso verticale, viene sistemato e mantenuto con le tipiche "fasce", cornice unica del paesaggio dell'agricoltura genovese che svolge una funzione fondamentale di prevenzione dal dissesto idrogeologico.

Il terreno viene mantenuto in salute e curato minuziosamente sempre basandosi sul monitoraggio delle sue caratteristiche. Viene poi affinato e reso soffice e arricchito degli elementi necessari alla crescita del basilico, garantendo così un substrato ottimale, primo e fondamentale requisito per una crescita sana ed equilibrata delle piantine.

- 5 -

SEMINA FITTA

La prima tecnica tradizionale nata su questo territorio in relazione alla resa aromatica del prodotto è la semina fitta, grazie alla quale le piante molto vicine tra loro crescono più tenere e profumate, permettendo inoltre di raccogliere più volte sullo stesso terreno, per via di una crescita scalare naturale.

Per la qualità del prodotto vengono utilizzate sementi certificate che garantiscono identità, purezza varietale, germinabilità e sanità. Le sementi scelte garantiscono un basilico di ottima qualità con foglie piccole, ovali, concave che non presentano nessun sentore di menta. Una semente certificata, inoltre, aiuta a ridurre l'utilizzo di prodotti fitosanitari durante il ciclo produttivo.

- 6 -

RACCOLTA "SOSPESA SUGLI ASSI"

Per ottenere il massimo della tenerezza e del profumo la tecnica storica prevede che per il consumo fresco il basilico venga raccolto solo al "momento giusto" ossia quando la piantina è molto giovane, con un numero di foglie tra 4 e 8.

Per ottenere questo la raccolta è esclusivamente manuale e si effettua stando sdraiati su delle assi sospese sopra la coltivazione.

La raccolta meccanizzata del prodotto che viene poi trasformato è invece effettuata mediante una piccola macchina cingolata che taglia in maniera selezionata raccogliendo la sola parte apicale della pianta di basilico, essendo essa la più tenera e profumata.

- 7 -

CONFEZIONAMENTO IMMEDIATO IN SERRA

Dopo la raccolta il basilico estirpato viene immediatamente confezionato nei tipici bouquet, frutto anch'essi di una soluzione storica escogitata dai produttori per mantenere il basilico protetto e soprattutto fresco grazie alla presenza delle radici e della terra naturale che garantisce l'attività vitale delle piantine fino al consumo, coadiuvata dall'alta umidità mantenuta dalla confezione esterna.

Anche il basilico raccolto a macchina, chiamato basilico "da peso" è confezionato immediatamente per mantenere la sua freschezza.

- 8 -

IRRIGAZIONE RAZIONALIZZATA

L'irrigazione è una pratica fondamentale per una pianta fresca come il basilico, per cui viene utilizzata in relazione ai bisogni effettivi della coltura e la sua distribuzione avviene per lo più manualmente per poterla appunto erogare in maniera puntuale e mirata, come solo la mano esperta dell'agricoltore sa fare, coadiuvata dai dati sui fabbisogni trasmessi e verificati dal tecnico di campo.

- 9 -

DIFESA INTEGRATA E GUIDATA

I produttori aderenti al Consorzio Genovese Storico utilizzano la difesa integrata, ossia partendo dall'applicazione delle buone pratiche colturali per mantenere la coltura in salute e bilanciando trattamenti diversi, riducendo quelli chimici al minimo e privilegiando la difesa preventiva tramite la scelta della semente, la gestione climatica in serra, l'introduzione di organismi antagonisti, la disinfezione biologica del terreno e gli interventi preventivi.

La difesa delle coltivazioni avviene in maniera guidata ossia sempre basata sui dati e sulle effettive necessità agronomiche evidenziate dal tecnico di campo.

- 10 -

TRATTAMENTO POST RACCOLTA DI ALTA QUALITÀ

Per la preparazione di prodotti semilavorati a base di Basilico Genovese Dop del Consorzio Genovese Storico le tecniche di trasformazione sono particolarmente accurate al fine di mantenere il suo aroma e la sua tenerezza: per questo le procedure sono studiate appositamente da un tecnologo alimentare che ne segue le rese e i risultati verificandone i parametri aromatici, chimico-fisici e microbiologici.