



■ BASF

We create chemistry

L'agricoltore,
il più grande
lavoro sulla Terra

#Centrotalia

TAPPA

7

Foglie di color verde tenue e forma ovale e convessa. Aroma inconfondibile e profumo delicato, privo di retrogusto menta. Ecco le qualità che rendono il Basilico Genovese DOP una vera e propria eccellenza. Protetta dal Consorzio di Tutela, è riconosciuta ed apprezzata in tutti e 5 i continenti.

La sinergia tra competenza millenaria, aria salmastra e composizione del terreno tipiche della regione Liguria crea l'ambiente ideale per lo sviluppo di questa pianta aromatica, ingrediente base del rinomato pesto: uno dei condimenti più diffusi al mondo.



LIGURIA



Il Basilico Genovese DOP

Ocimum basilicum

Il Basilico Genovese è una pianta aromatica e anche il nome del prodotto che ha ottenuto la DOP nel 2008. Il nome deriva dal greco e significa "Pianta del Re". Coltivato tutto l'anno sia in pieno campo che in serra, si distingue per il gusto, la tenerezza, l'aroma.

Proprietà

Il Basilico Genovese DOP contiene acqua, fibre, proteine, zuccheri, vitamine e minerali, tra cui fosforo e potassio. Della piantina, si utilizzano solo le foglie. Fresche, permettono di preparare un goloso pesto. Seche, diventano l'ingrediente principale di tisane e infusi.

Curiosità

La storia di questa pianta aromatica è costellata di superstizioni. Originario dell'India, il basilico si diffonde rapidamente nei Paesi del Mediterraneo, già nell'antichità. I Galli lo considerano sacro poiché in grado di curare le ferite. Mentre gli Egizi lo usano per le offerte sacrificali. Secondo Plinio il Vecchio, invece, le foglie di basilico esprimono un forte potere afrodisiaco, tanto da renderlo il simbolo degli innamorati.

Il Pesto alla Genovese

Il nome di questa salsa, che rende la Liguria famosa nel mondo, deriva dal metodo di preparazione originale. Ovvero la pestatura delle foglie e degli altri ingredienti. Secondo la tradizione, infatti, foglie di basilico e spicchi d'aglio vanno lavorati con un pestello in legno, in un mortaio di marmo. Ottenuta una crema uniforme, si devono aggiungere pinoli, olio e, alla fine, formaggio (metà pecorino e metà parmigiano). Si ottiene, così, un condimento perfetto per trofie, gnocchi di patate, linguine, lasagne ma anche minestrone.





La sua bellezza è il **colore**, la sua coscienza il **profumo**

È prima di tutto una storia d'amore, quella di **Annamaria Carrea** e **Ruggero Rossi**, coraggiosi titolari di un'azienda agricola in località Torre Cambiaso. La collina che si affaccia sul mare. Il profumo intenso del basilico che avvolge, quasi inebriante.

«La vita dietro la scrivania ci andava stretta» raccontano. *«Il nostro sogno era collaborare a qualcosa di diverso»*. La loro avventura inizia nel 1998, con la costruzione della prima serra.

Oggi, i coniugi intrattengono fiorenti rapporti commerciali sia col mercato del fresco, che con la grande distribuzione organizzata. Sono fornitori di prima categoria di basilico a mazzetti. Perché il basilico, qui a Genova Prà, si vende ancora a bouquet: l'unità di misura base, perfetta per realizzare un pesto per 4 persone. **«Per essere DOP – chiarisce Ruggero – il basilico deve essere coltivato nel terreno ligure originale e poi raccolto manualmente».**

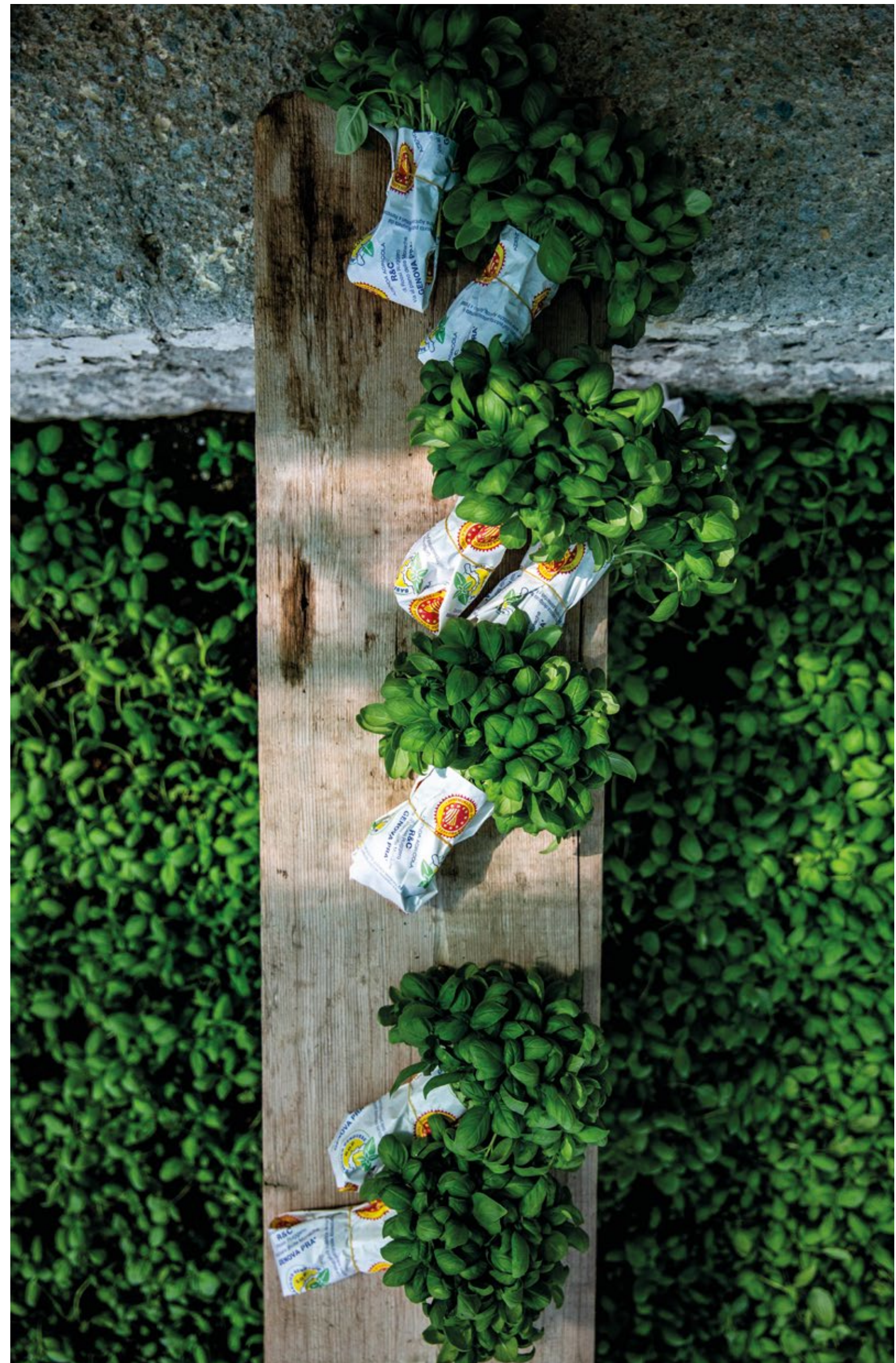


E così, ogni giorno, gli abili operatori dell'**Azienda Agricola RC** selezionano, raccolgono e confezionano piantine di Basilico Genovese DOP. **L'aspetto più eroico è che lavorano, per ore, stando sdraiati su assi di legno, a cavallo del terreno coltivato.**

«Questo tipo di raccolta richiede impegno e delicatezza» testimonia Annamaria. «L'obiettivo è mantenere il perfetto equilibrio di sapori e profumi, tipico del prodotto DOP. **Perché le caratteristiche del nostro basilico sono davvero uniche ed irripetibili.**» Meta di veri e propri pellegrinaggi da parte di visitatori italiani e stranieri, soprattutto orientali, innamorati del pesto alla genovese, le serre della famiglia Rossi colpiscono anche per il chiaro orientamento alla sostenibilità. Impianto di riscaldamento a biomassa rinnovabile e pannelli solari le rendono, infatti, completamente autonome dal punto di vista energetico.

«L'obiettivo è mantenere il perfetto equilibrio di sapori e profumi, tipico del prodotto DOP.»

Annamaria Carrea





Su una simile lunghezza d'onda sono sintonizzati anche **Vanni, Diego e Giuseppe Vigo**, dell'Azienda Agricola San Giorgio, attiva a Ceriale dagli anni '60. **«Riserviamo un'attenzione particolare alla sostenibilità»** dichiara, infatti, papà Giuseppe. *«Proteggiamo la coltura con gli insetti utili e preveniamo gli attacchi di peronospora applicando gli agrofarmaci quando richiesto, anche in funzione dell'andamento stagionale».*

Anche qui, gli operatori lavorano stando chinati o accucciati, scegliendo con oculatezza ogni piantina. Una volta raccolte, le piante di basilico vengono portate in magazzino, selezionate, divise in bouquet e inviate, secondo le ordinazioni ricevute. *«Ristoranti, gastronomie e laboratori di pasta fresca che, ogni giorno, scelgono di produrre il pesto con il basilico fresco sono i nostri migliori clienti»* commenta Vanni.



Negli ultimi vent'anni, l'eccellente pesto alla genovese si è progressivamente affermato nelle cucine di tutto il mondo. E **l'industria alimentare ha trovato, in Liguria, il posto giusto per approvvigionarsi della ingente quantità di foglie da lavorare. Per accontentare le richieste di un consumatore sempre più consapevolmente orientato alla qualità.**



Protagonisti indiscussi della produzione di un ottimo basilico semilavorato per l'industria alimentare, il catering e la gastronomia sono **Mario Anfossi** e **Paolo Grossi**, dell'**Azienda Agraria Anfossi di Albenga**. Amici da una vita, raccontano con orgoglio la loro avventura imprenditoriale, iniziata nel 1980. **Mario è titolare dell'azienda, nipote del fondatore, nonché Presidente del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP. Paolo è il suo socio: un agronomo con la passione per l'eccellenza.**

Da Anfossi si produce Basilico Genovese DOP da taglio, destinato principalmente alla trasformazione industriale. **Qui si lavorano, mediamente 20.000 kg di basilico al giorno.** Le foglie raccolte vengono subito trasportate nello stabilimento, per evitare fenomeni di ossidazione che le annerirebbero. In un ambiente moderno, lindo e controllato vengono, quindi, lavate, macinate e trasformate seguendo un processo brevettato. **Il semilavorato che si ottiene, con l'aggiunta di olio di semi, sale e acido ascorbico può essere conservato per oltre 24 mesi.**

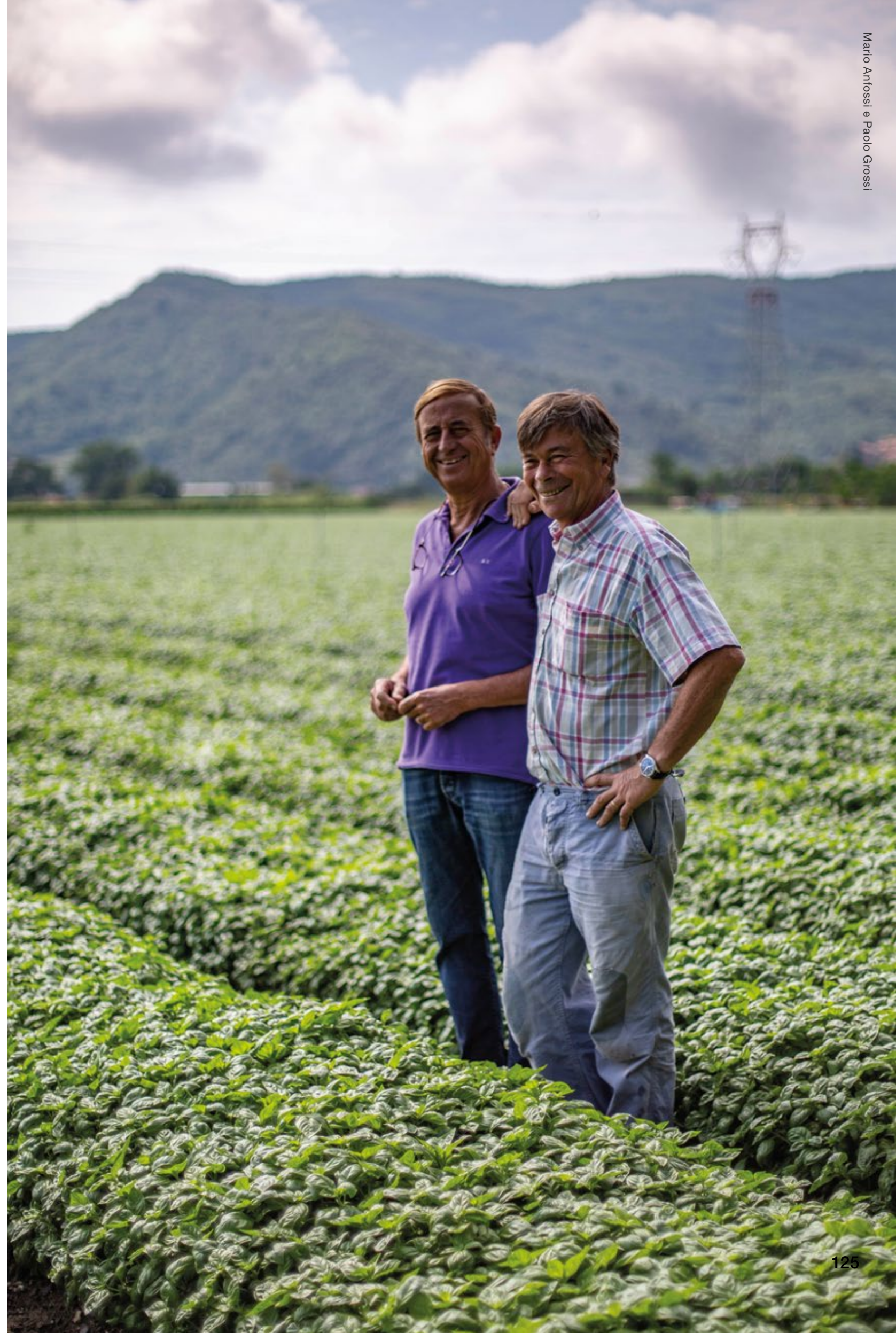
«Questa base semilavorata – spiega Paolo – consente all'industria di organizzare la produzione in modo continuativo. Ma, soprattutto – continua – mantiene inalterati colore, profumo e sapore del nostro basilico.»

«L'innovazione. Per aumentare l'indice di sostenibilità del nostro basilico.»

Paolo Grossi

«La DOP. Per difenderlo rivendicandone l'appartenenza.»

Mario Anfossi



L'Azienda Agraria Anfossi lavora molto anche con l'estero. Europa ma, soprattutto, Stati Uniti. **«Negli ultimi anni – conferma Mario – il mercato americano è letteralmente esploso, anche grazie al marchio DOP!»**. E qui, il signor Anfossi ha tutte le ragioni per essere fiero, visto che, insieme al socio, è stato tra i fondatori, ma soprattutto tra i motivatori, della nascita del Basilico Genovese DOP. **«Abbiamo sentito il dovere di difenderlo, rivendicandone l'appartenenza»** dichiarano, infatti, i due imprenditori, all'unisono.



D'altra parte, intuire i trend di mercato e capitalizzare il cambiamento sono la parola d'ordine di quest'azienda. **«Guardiamo sempre con interesse e curiosità all'innovazione»** conferma Paolo. **«Soprattutto quando diventa un veicolo per aumentare l'indice di sostenibilità del nostro basilico: una coltura che richiede grandi volumi d'acqua e costante impiego di agrofarmaci. Ad esempio – conclude – abbiamo sperimentato come, irrigare con l'ala gocciolante, riduca i volumi d'acqua necessari e abbassi il rischio di contrarre malattie fungine»**.

Un altro imprenditore che, ad Albenga, mescola sapientemente il buono della tradizione, con l'efficienza del progresso è **Agostino Sommariva. Da oltre un secolo, la sua famiglia porta avanti un progetto costruito attorno al concetto di qualità.**

«La nostra azienda agricola nasce nel 1915, con il mio bisnonno che coltiva olivi» narra Agostino. Poi, nonno Giobatta avvia la coltivazione di basilico. Mentre, negli anni '60, il padre Domenico inizia a vendere prodotti trasformati.



Agostino Sommariva



Oggi, la Sommariva coltiva, trasforma, vende e, soprattutto, **comunica la qualità dell'offerta. Attraverso una strategia che integra, all'approccio social, il piccolo Museo dedicato alla civiltà dell'olivo.**

Allestito all'interno del negozio, che include anche il frantoio di famiglia, è un luogo fuori dal tempo. Meta didattica di numerose scolaresche, si è rapidamente trasformato in un centro culturale, sede di mostre e visite. E da una foto appesa alla parete emerge come, oltre ad essere un imprenditore di successo, Agostino Sommariva sia anche un ex velista di fama internazionale.

Perché dietro alle eccellenze agroalimentari del nostro Paese ci sono donne e uomini straordinari, dotati di coraggio e pensiero innovativo. Scelgono di fare l'agricoltore, il più grande lavoro sulla Terra.



Il più grande lavoro sulla Terra #Centrotalia



BASF Italia S.p.A. | Agricultural Solutions

Via Marconato, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)
Tel. 0362 512 1 - Fax 0362 512 065

Per maggiori informazioni

www.agro.basf.it | info.agroitalia@basf.com