

Albahaca

Ocimum basilicum var. genevense L. Labiada

Siembra

La albahaca se siembra a mediados de primavera, cuando las temperaturas son cálidas, tardando en nacer unos 10 o 15 días. En climas fríos se debe sembrar cada año, ya que no resiste las heladas. En clima cálido se puede cultivar perenne realizando una poda otoñal para que rebrote bien en primavera. Se adapta bien al cultivo en interior.

Necesidades

La exposición de esta planta debe ser pleno sol pero a resguardo, tolerando en cierto modo algo de sombra.

Sustrato

El sustrato debe ser rico, es una planta exigente. Las mezclas de humus o mantillo serán lo ideal. A ser posible que tenga buen drenaje.

Agua

El riego debe ser abundante, que nunca se llegue a secar el sustrato. Así mantendremos las hojas bien jugosas. Aunque no resiste el encharcamiento excesivo. Si el cultivo es en contenedor se puede colocar un plato debajo de la maceta que mantenga mejor la humedad.

Nutrientes

Planta exigente, debemos aplicarle algo de compost, rico en nitrógeno, al principio de su cultivo y hacia finales de verano.

Cosecha

Se cosechan las hojas. Cuando están completamente desplegadas (durante todo su cultivo) y se usa en fresco, que es como mejor se aprovechan las esencias de esta planta.

A finales de verano o principios de otoño se cortan las plantas enteras para que se sequen, en lugar ventilado y a la sombra. Esta planta tarda más que la mayoría en secarse. Aunque la mejor forma de preservar sus propiedades durante el invierno es congelarla.

Usos

Esta variedad de origen italiano, desde 2005 posee la Denominazione di Origine Protetta (denominación de origen protegida), participa en la cocina de Liguria, en la elaboración del clásico pesto (salsa). Además de en la elaboración de platos de pasta de tartine y focaccette.

Se utiliza preferentemente fresca, ya que si no, pierde el aroma. Éste es fuerte, por lo que se aplica en poca cantidad. Usada como condimento en ensaladas, vinagres, aceites y platos de pasta. Se añade a los platos al final, ya que no se debe cocer, y es necesario picarla muy menudo justo antes de su empleo a causa del aceite tan volátil que contiene.

Como medicinal, podemos preparar decocciones, para estimular el apetito o ayudar en la producción de leche en mujeres lactantes; o infusiones de las hojas como remedio antivomitivo.

Principalmente se usa para aromatizar aceite y vinagre.

Su nombre hace referencia a lo real y majestuosa que es esta planta.
En la actualidad en Italia es signo de amor