

Influenza dei fattori di pre-raccolta sulla produzione quanti-qualitativa di basilico genovese destinato all'agroindustria

Ciriello M., Formisano L., Roupheal Y., De Pascale S.

michele.ciriello@unina.it

Dipartimento di Agricoltura (DIA), Università Federico II di Napoli, Portici, Italia

Il basilico (*Ocimum basilicum* L.) è coltivato in tutto il mondo per le sue ricercate foglie aromatiche. L'ampia variabilità della composizione biochimica ha garantito a tale erba aromatica una moltitudine di applicazioni culinarie. In Italia, le foglie di basilico genovese sono utilizzate per preparare il "pesto", un condimento che detiene una posizione di rilievo nel mercato dei sughi pronti. La necessità di standardizzare la produzione industriale di questa salsa verde, e il crescente interesse dei consumatori per prodotti alimentari di elevata qualità organolettica e funzionale, ha spinto la comunità scientifica a interessarsi sempre più alla coltivazione del basilico per la produzione di "pesto genovese". A questo scopo, sono state condotte numerose prove sperimentali volte a confrontare le caratteristiche morfologiche e il contenuto di composti aromatici di tre genotipi di basilico genovese (Aroma 2, Eleonora e Italiano Classico) comunemente utilizzati per la produzione di "pesto genovese". Nello specifico, è stato valutato il comportamento produttivo delle 3 cultivar in differenti condizioni di crescita (Pieno campo vs. Floating System) e in risposta a differenti protocolli di coltivazione con l'obiettivo di definire come il sistema produttivo, il taglio e la densità d'impianto influenzino la biosintesi di acidi fenolici e di molecole aromatiche, rispettivamente tramite analisi HPLC e GC/MS. Le differenti risposte ottenute, oltre a sottolineare come i diversi fattori pre-raccolta incidano sia sulla produttività che sulle caratteristiche qualitative chiave, potrebbero fornire all'industria informazioni utili per l'ottimizzazione della produzione del "pesto genovese".

Parole chiave: *Ocimum basilicum* L., idroponica, composti aromatici, acido rosmarinico, effetto taglio.