Basilic 'Genovese' (graines) -

Ocimum basilicum **'Genovese'**

https://www.grainedevie.net/graines-basilic-genovese.html

FICHE TECHNIQUE

Botanique
Famille : Lamiaceae
Genre : Ocimum
Espèce : basilicum

Details
Type : annuel
Hauteur en fleur : de 0 à 20 cm , de 20 à 50 cm
Zones usda : 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C) , 8a (de -12,2°C à -9,4°C) , 8b (de -9,4°C à -6,7°C) , 9a (de -6,7°C à -3,9°C) , 9b (de -3,9°C à -1,1°C) , 10a (de -1,1°C à -1,7°C) , 10b (de +1,7°C à +4,4°C) , 11a (de +4,4°C à +7,2°C) , 11b (de +7,2°C à +10°C)
Milieu : terrain frais , terrain drainant
Exposition : plein soleil
Couleur des fleurs : blanc
Floraison : juin , juillet , août
Difficulté : Facile
Nombre de graines au gramme : 500
Poids de 1000 graines : 1

DESCRIPTION

Famille : Lamiaceae

Nom latin : Ocimum basilicum cv 'Genovese'

Noms communs : Basilic, Basilic à grandes feuilles, Basilic Genovese

Description sommaire : Le basilic genovese est une plante annuelle d'environ 60 cm de hauteur. Grandes feuilles gaufrées et luisantes.
Fleurs blanches. Floraison de juin à août.

Toute la plante dégage un parfum chaud et épicé.

Multiplication : Le semis des graines de basilic s'effectue au printemps, à l'abri des gelées.

Culture : On espace de 30 cm chaque pied de basilic, en terrain frais et en plein soleil.

Le basilic n'apprécie pas les températures en dessous de 10°C et craint les excès d'humidité.
La plante ne supporte pas les températures négatives.

Usage condimentaire : Les feuilles permet de réaliser pesto, pistou, sauces, ...

Usage médicinal : Le basilic digestif, antiseptique, ...