

Coltivare l'orto

Bruno Del Medico
Illustrazioni di Elisabetta Del Medico

500 SEGRETI PER AVERE UN ORTO MERAVIGLIOSO

Copyright © 2012 Bruno Del Medico Editore

Via Torino 76 – 04016 Sabaudia LT

ISBN 978-88-98268-184

e-mail: edizioni@delmedico.it

internet: www.coltivarelorto.it

Indice

Indice.....	5
Prefazione.....	21
Aglione.....	23
L'aglio.....	24
Le varietà di aglio.....	24
Moltiplicare l'aglio.....	24
Si può usare l'aglio acquistato al supermercato per la riproduzione?.....	25
Torcitura delle foglie.....	25
Come raccogliere l'aglio.....	26
Come conservare l'aglio.....	26
Come fare una treccia di aglio o cipolla.....	26
Come usare l'aglio in funzione antiparassitaria.....	27
Anguria.....	28
L'anguria.....	29
Cucurbitacee pesanti. Come evitare il contatto con il suolo.....	29
Quando è matura l'anguria?.....	30
Aromatiche.....	31
Le aromatiche.....	32
La germinazione del prezzemolo.....	32
Coltivare il rosmarino ad alberetto.....	33
Curiosa proprietà della ruta.....	34
Che fare per proteggere le aromatiche dal freddo.....	34
Operazioni invernali.....	35
Una aromatica da tenere a bada.....	36
Moltiplicare l'erba cipollina.....	36
Dragoncello, occhio alle varietà.....	37
Il fiore dell'erba cipollina.....	37
Basilico.....	38
Il basilico.....	39
Il basilico non ama troppo il sole.....	39
Prolungare la produzione del basilico.....	39
Conservare il basilico.....	40
Basilico anche d'inverno.....	40
Carciofo.....	41
Il carciofo.....	42
La moltiplicazione del carciofo.....	42
Piccola nomenclatura.....	42

Carciofi più voluminosi.....	42
Come conservare più a lungo i carciofi.....	43
Carciofi piccoli e legnosi.....	43
Che fare a fine produzione.....	43
Carota.....	44
Le carote.....	45
Coltivare le carote nel terreno adatto.....	45
I semi di carota hanno germinazione lentissima.....	45
Carota, semina con sfoltimento facilitato.....	46
Coltivare su prode (aiuole) anziché su file.....	46
Concimare le carote (1).....	46
Concimare le carote (2).....	47
Problemi: carote dal cuore duro.....	47
Problemi: carote con radici fessurate.....	47
Problemi: carote insipide.....	48
Problemi: tante foglie e radici striminzite.....	48
Problemi: radici biforcute.....	48
Difendere le carote dalla mosca (1).....	48
Difendere le carote dalla mosca (2).....	49
Difendere le carote dalla mosca (3).....	49
Difendere le carote dalla mosca (4).....	49
Difendere le carote dalla mosca (5).....	49
Difendere le carote dalla mosca (6).....	49
Difendere le carote dalla mosca (7).....	50
Conservare il colore arancione delle carote.....	50
Cavolo.....	51
I cavoli.....	52
Piccola nomenclatura dei cavoli.....	52
Cavolfiori con testa imbrunita.....	53
Cavolfiori, come conservare la bianchezza della testa.....	53
Cavolo di Bruxelles con troppe foglie e pochi cavolini.....	54
Cavolo di Bruxelles. Come evitare i cavolini "laschi".....	54
Cavolo di Bruxelles. Come evitare i rischi delle ventate improvvisate.....	54
Il cavolo di Bruxelles si cima?.....	55
Quando si cima il cavolo di Bruxelles?.....	55
Come si raccolgono i cavolini di Bruxelles.....	55
Cavolo cinese che non accetisce.....	55
Riconoscere l'ernia del cavolo.....	56
L'ernia del cavolo.....	56
Prevenire l'ernia del cavolo (1).....	56
Prevenire l'ernia del cavolo (2).....	57

Prevenire l'ernia del cavolo (3).....	57
Prevenire l'ernia del cavolo (4).....	57
Il litotamnio (NAB).....	57
Come evitare spaccature nelle teste dei cappucci e delle verze	
.....	58
Come ottenere getti secondari dai cavoli.....	58
Cavoli: come ottenere teste più compatte (1).....	59
Cavoli: come ottenere teste più compatte (2).....	59
Broccoli e cavolfiori: come raccoglierli in aprile.....	59
I cavolfiori: precocissimi, precoci, tardivi, molto tardivi.....	59
Broccoli ramosi o no.....	60
I broccoletti, che confusione!.....	60
Come avere broccoli e broccoletti il più a lungo possibile.....	61
Il cavolo cinese.....	61
Il cavolo rapa.....	62
Come raccogliere il cavolo rapa.....	62
Il cavolo navone.....	62
Il cavolo verza si può raccogliere quasi tutto l'anno.....	62
Raccogliere il Cavolo nero.....	63
Come avere i cappucci tutto l'anno.....	63
Cetriolo.....	65
.....	65
I cetrioli.....	66
Cetrioli, è necessario cimarli?.....	66
Cetrioli, come fare la cimatura (1).....	66
Cetrioli, come fare la cimatura (2).....	67
Non cimare i cetriolini.....	67
Come distinguere le vere foglie dalle foglie dicotiledonari.....	67
Cetrioli: come pronosticare il gusto amaro.....	68
I fiori del cetriolo.....	68
Cetrioli: come avviene l'impollinazione.....	68
Cetrioli: come evitare il gusto amaro.....	69
Cetrioli: come eliminare il gusto amaro.....	69
Cetrioli: riconoscere i semi buoni.....	69
Cetrioli: come si raccolgono.....	69
Cicoria.....	71
Le cicorie.....	72
Piccolo catalogo delle cicorie.....	72
Come far diventare rosso il radicchio.....	73
Come forzare la cicoria da cespo.....	73
Come forzare il radicchio.....	74
Come raccogliere le puntarelle.....	74

Come coltivare la cicoria da taglio.....	74
Cipolla.....	76
Le cipolle.....	77
Cipolle a giorno lungo e cipolle a giorno corto.....	77
Le cipolle estive (a giorno corto).....	77
Le cipolle invernali (a giorno lungo).....	78
Cipolle da seme o da bulbillo?.....	78
Letamare le cipolle?.....	78
Come evitare le cipolle con troppe foglie e bulbo piccolo.....	79
Come favorire lo sviluppo del bulbo delle cipolle.....	79
Come si trapianta la cipolla.....	79
Quando si raccoglie la cipolla.....	79
La cipolla da consumo fresca.....	79
Come annoccare la cipolla.....	80
Come accelerare la raccolta delle cipolle da serbo.....	80
Come combattere la mosca della cipolla.....	80
Cipolle da consumare subito.....	80
Cipolle che prefioriscono.....	81
Fagiolo.....	82
I fagioli.....	83
Piccolo catalogo dei fagioli da orto.....	83
Classificazioni e cultivar dei fagioli.....	84
Come concimare i fagioli.....	85
I fagioli fertilizzano il terreno.....	85
Come seminare i fagioli a dimora.....	86
Come seminare i fagioli in vivaio.....	86
Sostenere i fagioli rampicanti.....	87
Fagioli rampicanti invasivi.....	87
Fagiolini fibrosi o con il filo.....	88
Come combattere le erbe spontanee.....	88
Come innaffiare i fagioli.....	89
Come consociare i fagioli con piante dal potere antiparassitario.....	89
Come favorire la fioritura dei fagioli.....	90
Come richiamare gli insetti impollinatori.....	90
Il fagiolo asparago.....	90
Fava.....	91
Le fave.....	92
Come ottenere belle file di fave.....	92
Come proteggere le fave dai colpi di vento.....	93
Come preservare le fave dagli attacchi degli afidi.....	93
Finocchio.....	95

I finocchi.....	96
Come si trapiantano i finocchi.....	96
Come evitare la prefioritura dei finocchi.....	96
Finocchi maschio e femmina.....	97
Consociazione dei finocchi.....	97
Il finocchietto selvatico.....	97
Raccolta dei finocchi.....	97
Fisiologia delle piante.....	99
Fisiologia.....	100
Piante annuali, biennali e perenni.....	100
Gli ortaggi biennali.....	101
Gli ortaggi perenni.....	101
Gli ortaggi biennali possono produrre ancora il secondo anno	102
Problemi di crescita.....	103
Perché la crescita si blocca.....	103
Crescita bloccata da stress da trapianto.....	104
Ritardi nella crescita dovuti a stress da condizioni climatiche sfavorevoli.....	104
Problemi di fioritura.....	105
Perché le piante vanno a fiore troppo presto.....	106
Piante che fanno pochi fiori.....	106
Come trattare le piante di zucchini che fanno pochi fiori.....	107
Problemi di impollinazione.....	107
Favorire l'impollinazione delle cucurbitacee.....	107
Attrarre insetti impollinatori.....	108
Come favorire l'azione impollinatrice del vento.....	108
Problemi di sapidità.....	108
Problemi derivanti dal terreno.....	109
Barbabietola insipida.....	109
Ortaggi da radice insipidi.....	109
Problemi di scarsa produzione.....	110
Lo strato di inibizione del terreno.....	110
Esposizione sbagliata.....	110
Come evitare l'impoverimento del terreno con la rotazione....	111
Come evitare l'impoverimento del terreno con il compostaggio	112
Problemi di terreno.....	113
Terreno sabbioso.....	113
Terreno argilloso.....	114
Problemi di temperatura del terreno.....	114
Si può coltivare se la temperatura scende sotto lo zero?.....	114

Terra fredda.....	115
Organizzare la raccolta.....	116
Raccolta scalare.....	116
Raccogliere spesso.....	117
Fragola.....	118
Le fragole.....	119
Conoscere i tipi di fragola.....	119
Riproduzione delle fragoline di bosco.....	119
Come riprodurre le piante da stoloni.....	120
Quando si mettono a dimora le piantine ottenute da stoloni. .	120
Cosa fare degli stoloni non usati.....	120
Come evitare frutti deformati.....	121
Pacciamare le fragole.....	121
Come trattare la fragolaia a fine raccolta.....	121
Come rinnovare la fragolaia.....	121
Proteggere le fragole dagli uccelli.....	122
Lampone.....	123
I lamponi.....	124
Come creare una siepe protettiva.....	124
Come favorire la fruttificazione dei lamponi.....	124
Come trapiantare i lamponi.....	125
Lattuga.....	126
La lattuga.....	127
Piccola nomenclatura delle lattughe.....	127
Come seminare la lattuga da taglio.....	127
Come seminare la lattuga a cespo o quella romana.....	128
Come trapiantare la lattuga.....	128
Trapianto fitto di lattuga.....	129
Come evitare la prefioritura.....	129
Come evitare le foglie pallide.....	129
Come evitare le foglie con bordi essiccati.....	130
Come favorire l'accestimento della lattuga romana.....	130
Varietà a raccolta primaverile.....	130
Varietà a raccolta estiva.....	131
Varietà a raccolta autunnale.....	131
Varietà a raccolta invernale.....	131
Varietà adatte a tutte le stagioni.....	131
Come evitare gli insuccessi nella coltivazione della lattuga. .	131
Produzione prolungata della lattuga da taglio.....	132
Malattie.....	133
Le malattie.....	134
Le malattie crittogamiche.....	134

Prevenzione dalle malattie crittogamiche e batteriche.....	135
Come proteggere gli zucchini dalle muffe.....	135
Il rame.....	135
Il verderame.....	136
Il solfato di rame, la poltiglia bordolese.....	136
Fungicidi organici.....	136
Lo zolfo.....	138
Lo zolfo ramato.....	138
Come usare il verderame e gli altri anticrittogamici.....	138
Il periodo di carenza.....	139
I marciumi.....	140
L'oidio.....	140
La peronospora.....	140
La regola dei tre dieci.....	141
L'erba cipollina e l'oidio.....	141
Le infezioni virali.....	141
Come prevenire le infezioni virali.....	142
Melanzana.....	143
Le melanzane.....	144
Come trapiantare le melanzane.....	144
Come potare le melanzane.....	144
Come evitare le melanzane amare.....	145
Come evitare le melanzane con troppi semi.....	145
Quando raccogliere le melanzane.....	145
Come ottenere melanzane più grosse e belle.....	146
Le varietà di melanzana.....	146
Melanzane bianche a uovo.....	146
Melanzane innestate.....	146
Semina delle melanzane.....	147
Melone.....	148
I meloni.....	149
Piccola rassegna dei tipi di melone.....	149
I fiori femminili del melone.....	150
Cimare i meloni.....	150
Una potatura indispensabile.....	151
Come evitare le spaccature dei meloni.....	151
Meloni più grossi e belli, e più saporiti.....	151
Isolare i meloni dal suolo.....	152
Quando raccogliere i meloni.....	152
Operazioni colturali.....	153
Operazioni colturali.....	154
Gli attrezzi.....	154

Coltivazione.....	155
Coltivazione a file.....	155
Distanze consigliate nella coltivazione a file.....	156
Coltivazione a prode.....	157
Come eliminare le erbe spontanee.....	159
Erbe spontanee che possono essere conservate.....	159
Come organizzare sentieri e camminamenti.....	160
Come trattare le piante ammalate.....	160
Come evitare le prefioriture.....	161
Temperatura minima di germinazione.....	161
Temperatura media di crescita.....	162
Temperature ottimali per i vari ortaggi.....	162
Come proteggere le piante dal freddo.....	163
La pacciamatura.....	163
I tunnel di materia plastica.....	164
La coperta di TNT.....	164
Le barriere antivento.....	164
Piante MOLTO resistenti al freddo.....	165
Piante MEDIAMENTE resistenti al freddo.....	165
I rinalzi.....	167
Come fare i rinalzi.....	167
Coltivare le piante a mezz'ombra.....	167
La cimatura.....	168
La potatura.....	169
La sfogliatura.....	170
I getti basali.....	170
Compostaggio.....	170
Come fare il compostaggio.....	171
Concimazione.....	172
Concimare con le alghe.....	172
Concimare con la cenere.....	172
Come usare alcuni scarti di cucina.....	173
L'azoto (simbolo N).....	173
Il fosforo (simbolo P).....	174
Il potassio (simbolo K).....	175
I microelementi.....	176
Il Boro.....	176
Il Calcio.....	177
Il Cloro.....	177
Il ferro.....	178
Il Magnesio.....	178
Il Manganese.....	178

Il Molibdeno.....	179
Il Rame.....	179
Lo Zinco.....	179
Lo Zolfo.....	180
I concimi organici (o letame).....	180
Come usare le deiezioni degli animali da cortile.....	181
Come sostituire i letami naturali.....	181
Come fare la concimazione di fondo.....	182
Come fare la concimazione di copertura.....	182
Non letamare i terreni destinati alla coltivazione di ortaggi a radice.....	182
Come concimare i pomodori per evitare il marciume apicale.....	183
La fuliggine.....	183
Conservazione.....	183
Come conservare ortaggi da bulbo, tubero o radice.....	184
Conservare lasciando in campo.....	184
La congelazione.....	184
Non buttare niente.....	186
Essiccare le verdure.....	186
Consociazione.....	186
Il principio della consociazione.....	187
Consociare il cardo.....	187
Consociare le carote.....	187
Consociazione di mais e fagiolo.....	188
Consociare pomodori e cetrioli con il basilico.....	188
Consociare il pomodoro con il tagete.....	188
Diradamenti.....	188
Perché si fanno i diradamenti.....	188
Come diradare.....	189
Come fare il diradamento scalare.....	190
Scegliere il momento giusto per il diradamento.....	190
Espianti.....	190
Come espiantare le piantine.....	190
Imbianchimento.....	191
I metodi di imbianchimento.....	191
Ortaggi che si possono sottoporre a imbianchimento.....	191
Irrigazione.....	192
Come irrigare.....	192
Come ridurre un getto d'acqua troppo violento.....	192
Come evitare l'acqua di pozzo troppo fredda.....	193
Come evitare l'acqua clorata.....	193
Pacciamatura.....	193

Come pacciamare.....	194
Come pacciamare in modo naturale.....	194
Semine.....	195
Le semine fitte.....	195
Come avere prodotti più a lungo con le semine scalari.....	195
Come trattare i semi a germinazione lenta.....	196
Ortaggi a germinazione molto lenta.....	196
Ortaggi a germinazione mediamente lenta.....	196
Ortaggi a germinazione molto veloce.....	196
Un buon motivo per accelerare la germinazione dei semi.....	197
Rispettare le distanze.....	197
Come seminare le cucurbitacee.....	197
Come organizzare le seminiere.....	197
Come seminare quando la temperatura è incerta.....	198
Come interrare i semi di anguria.....	198
Quando seminare il basilico.....	199
Tenere pulite le seminiere.....	199
Come evitare mancanze sulle file.....	199
Come innaffiare i vivai.....	200
Come determinare la profondità di semina.....	200
Trapianti.....	200
Che cosa è il colletto.....	201
In alcuni casi il colletto deve restare fuori terra.....	201
In altri casi il fusto va interrato.....	201
Come accelerare la ripresa post-trapianto con la riduzione di foglie o radici.....	202
Mettere ortica in fondo alla buca.....	202
Mettere una sardina in fondo alla buca.....	202
Come attutire lo stress da trapianto.....	202
Tutoraggio.....	203
Come sostenere i rampicanti.....	204
Come disporre i tutori.....	204
Ortaggi vari.....	205
L'alchechengi.....	206
Come scegliere una varietà da orto.....	206
Come si raccoglie l'alchechengi.....	206
L'asparago.....	206
Quando si raccolgono gli asparagi?.....	207
Salare gli asparagi.....	207
La batata.....	208
Moltiplicare la batata.....	208
Conservare la batata.....	208

La bieta.....	209
In attesa della primavera.....	209
Come raccogliere la bieta a coste.....	209
Come seminare la bieta a erbe.....	210
Come raccogliere la bieta a erbe.....	210
Il cardo.....	210
Quando è giovane è amarissimo.....	211
Come imbianchire il cardo.....	211
Se piove sui cardo in fase di imbianchimento.....	211
L'indivia.....	212
Come imbianchire l'indivia.....	212
Imbianchire solo le piante asciutte.....	212
Come fare se la scarola è amara.....	213
Le insalate da taglio.....	213
Come si seminano le insalate da taglio.....	213
Come si raccolgono le insalate da taglio.....	214
Il mais.....	215
Seminare in gruppi fitti.....	215
Quando si raccoglie il mais.....	215
Quante pannocchie per pianta.....	215
Il rabarbaro.....	216
Come fare quando il rabarbaro fiorisce.....	216
Come si raccoglie il rabarbaro.....	216
Imbianchire il rabarbaro.....	217
La rucola.....	217
Rucola coltivata e rucola selvatica.....	217
Lo scalogno.....	217
Moltiplicazione dello scalogno.....	218
Distinguere le Liliacee.....	218
Gli spinaci.....	218
Gli spinaci preferiscono il fresco.....	218
Come si raccolgono gli spinaci.....	219
Il Tarassaco o Dente di leone.....	219
Come procurarsi piantine di Tarassaco.....	219
Come forzare il tarassaco.....	220
Parassiti.....	221
I parassiti animali.....	222
Perché non usare mezzi chimici.....	222
Quali mezzi biologici usare.....	223
La cavolaia.....	223
Macerati efficaci contro la cavolaia.....	224
Aromatiche contro la cavolaia.....	224

Altri rimedi contro la cavolaia.....	224
Consociazioni contro la cavolaia.....	225
Come prevenire i bruchi di cavolaia.....	225
La criocera.....	225
Come difendere gli asparagi dalla criocera.....	226
Afidi.....	226
Come difendere i fagioli dagli afidi.....	226
Formiche.....	226
Come contrastare le formiche.....	227
Gli infusi.....	227
Infusi in funzione antiparassitaria.....	227
Le lumache.....	228
Come predisporre trappole per le lumache (1).....	228
Come predisporre trappole per le lumache (2).....	228
Le lumache e i vasi.....	229
I macerati.....	229
Come preparare macerati per la lotta biologica ai parassiti. . .	229
Diluizione di macerati e infusi.....	230
La tensioattività, cioè l'aderenza di infusi e macerati.....	230
Il sapone di Marsiglia.....	231
Trappole per gli insetti volanti.....	231
Scoprire i parassiti.....	231
Come scoprire i parassiti con il metodo dell'ombrello.....	232
Lotta ai nematodi con il tagete.....	232
Come allontanare i topi.....	232
Patata.....	233
Le patate.....	234
Come seminare le patate.....	234
Come scegliere le patate da semina.....	234
Quando seminare le patate.....	235
Divisione delle patate da semina.....	235
Raccolta delle patate novelle.....	235
Coltivare le patate in barile.....	236
Quando si raccolgono le patate.....	236
Come si raccolgono le patate.....	236
Consociazione delle patate.....	237
Come si conservano le patate.....	237
Le patate inverdite.....	237
Come contrastare il pregermogliamento delle patate.....	238
Peperoncino.....	239
Il peperoncino.....	240
Tecniche di trapianto.....	240

Come regolare la piccantezza dei peperoncini.....	240
La Scala Scoville.....	241
Come raccogliere e conservare i peperoncini.....	241
Peperoncini annuali o perenni.....	241
Peperone.....	242
I peperoni.....	243
Come seminare i peperoni.....	243
Come trapiantare i peperoni.....	243
L'impollinazione dei peperoni.....	244
La cimatura dei peperoni.....	244
La colorazione dei peperoni.....	244
Il colpo di sole.....	245
Pisello.....	246
I piselli.....	247
Le varietà di piselli.....	247
Come scegliere le varietà da seminare.....	247
Come seminare i piselli.....	248
Come irrigare i piselli.....	248
Afdi sui piselli.....	248
Macchie argentate sulle foglie dei piselli.....	249
Impronte a U sulle foglie dei piselli.....	249
Pomodoro.....	250
I pomodori.....	251
Come avere il prodotto più a lungo con le semine scalari.....	251
Come favorire la germinazione dei semi (1).....	251
Come favorire la germinazione dei semi (2).....	251
Piantine che "filano".....	252
Come trapiantare i pomodori.....	252
Come favorire l'impollinazione dei pomodori.....	253
Come usare le bucce d'uovo per concimare i pomodori.....	253
Come utilizzare le cenere nella coltivazione dei pomodori.....	253
Pacciamare i pomodori.....	254
Come potare i pomodori tondi da mensa.....	254
Come potare i pomodori lunghi e da serbo.....	255
Come potare i pomodori ciliegini.....	255
La defoliazione.....	256
Quando raccogliere i pomodori.....	256
Maturazione dei pomodori.....	256
Pomodori che restano piccoli o si spaccano.....	257
Come evitare il marciume apicale dei pomodori.....	257
Migliorare il sapore dei pomodori.....	258
Pomodori allevati a palmetta.....	258

Porro.....	259
I porri.....	260
Come trapiantare i porri.....	260
Come imbianchire i porri.....	260
Quando raccogliere i porri.....	260
Come combattere la tignola.....	261
Proverbi e detti popolari.....	262
Proverbi e detti popolari.....	263
Sulle coltivazioni in genere.....	263
Sulla vita in campagna.....	263
Sul tempo.....	263
Sulla natura umana.....	264
Usi e costumi.....	264
Ravanelli.....	265
I ravanelli.....	266
Come seminare i ravanelli.....	266
Usare i ravanelli come segnalatori.....	266
Coltivare a prode per una maggiore produzione.....	267
Semi.....	268
I semi.....	269
Tecniche di semina con semi fini (1).....	269
Tecniche di semina con semi fini (2).....	270
Come trattare i semi fini.....	270
Trattare le aree seminate a semi fini.....	270
Acquisto di semi: verificare la scadenza.....	271
Come raccogliere i semi nel proprio orto.....	271
Conservare i semi delle bustine aperte.....	272
Conservare i semi prodotti in proprio.....	273
Tradizioni.....	274
Le tradizioni contadine.....	275
Sulla lattuga si dice.....	275
Sul prezzemolo si dice.....	275
Sul cavolfiore si dice.....	275
Sul prossimo inverno si dice.....	275
Sui fagioli si dice.....	276
Sullo scalogno si dice.....	276
La luna.....	276
I nomi delle lune.....	277
Gobba a ponente, luna crescente.....	278
La luce lunare.....	278
Mese lunare e mese siderale.....	278
Le fasi lunari.....	279

INDICE

Previsioni del tempo basate sulla Luna.....	279
Semine consigliate in Luna crescente.....	280
Semine consigliate in Luna calante.....	280
Zucche.....	281
Le zucche.....	282
Come seminare le zucche.....	282
Quando si raccoglie la zucca.....	282
Come si raccoglie la zucca.....	283
Preservare la zucca sul terreno.....	283
Zucchini.....	284
Gli zucchini.....	285
Come si trapiantano gli zucchini.....	285
Come contrastare l'oidio.....	285
Come contrastare i virus.....	286
Mettere i tutori agli zucchini.....	286
Raccogliere i fiori di zucchini.....	286
La raccolta frequente stimola la produzione.....	287
INDICE ANALITICO.....	287
DELLO STESSO AUTORE.....	312



Prefazione

Un vecchio proverbio dice: “Impara l’arte e mettila da parte”. Ci ho sempre creduto ma non avrei mai immaginato quando, bambino di pochi anni, seguivo mio padre nell’orto, che un giorno anche la coltivazione delle patate e della lattuga sarebbero diventate un’arte, ed io ne avrei scritto addirittura dei libri. Questo è il quinto e spero che venga accolto con benevolenza dai lettori, così come è stato per i precedenti. Questa volta ho voluto condensare sulla carta tutte le esperienze che ho maturato personalmente e quelle che ho scambiato con altri appassionati come me negli anni trascorsi, che non sono pochi, perché superano abbondantemente il mezzo secolo. Naturalmente le tecniche, i materiali, i mezzi e le motivazioni che stanno dietro la coltivazione di un orto sono cambiati notevolmente; nonostante ciò le piante sono rimaste sempre le stesse, desiderose di vivere e produrre frutti per moltiplicarsi. L’orticoltore non fa altro che assecondarle e guidarle; talvolta interviene e le corregge. Tuttavia, una pianta di pomodoro nasce, cresce e fruttifica esattamente come cinquanta o cento anni fa. Per questo le esperienze dei coltivatori non sono mai antiquate o superate.

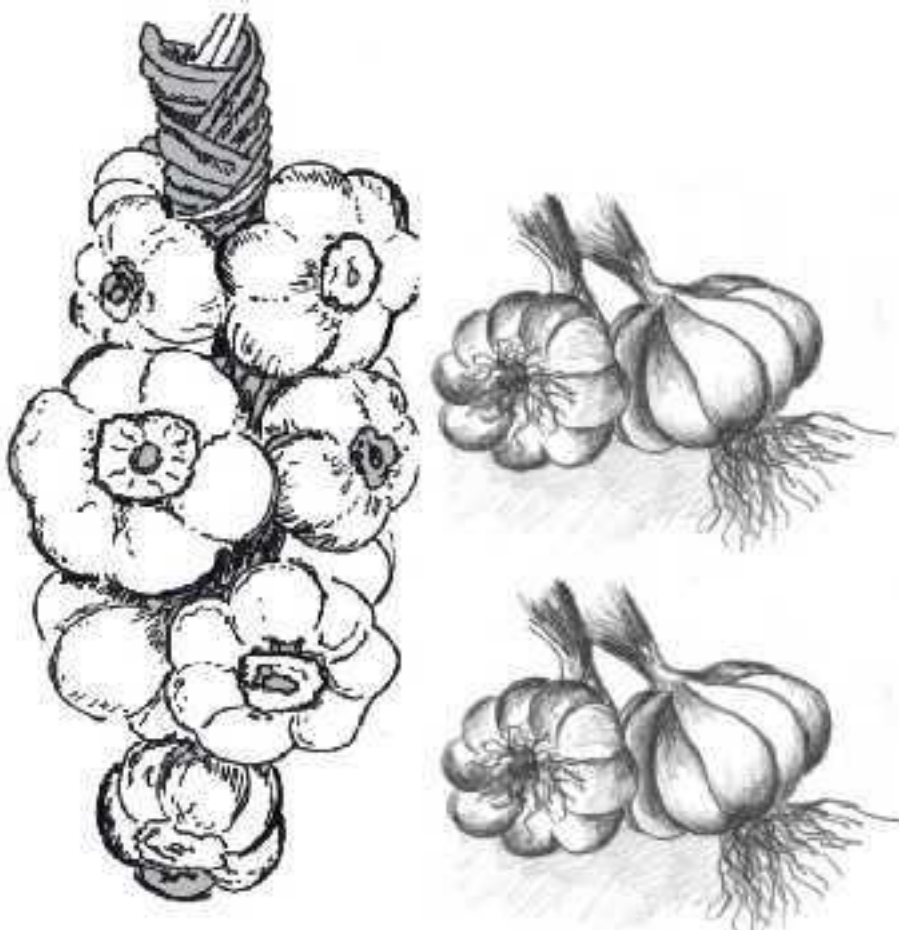
Naturalmente, non c’è scuola migliore della pratica, per cui l’invito a tutti è di rimboccarsi le maniche della camicia e cominciare a sporcarsi le mani.

Ogni appassionato dell’orto deve comprendere con umiltà che un noviziato è necessario, e “il noviziato si paga”, secondo un’altra

espressione del tempo passato; però, sapere prima alcune cose, aiuta a ridurre moltissimo il prezzo.

Consapevole di ciò, e mosso da grande simpatia per chi vuole cimentarsi in quella che è stata una grande passione di tutta la mia vita, ho condensato in queste pagine la mia esperienza esprimendola in consigli e suggerimenti: piccoli forse, ma non banali. Spero che siano utili per tutti quelli che li leggeranno.

L'autore



Aglio

L'aglio

Si ritiene che l'aglio sia originario dell'Europa meridionale, ma non si hanno notizie certe. Sicuramente era molto usato nell'antico Egitto. I Greci lo detestavano al punto che chi aveva mangiato aglio non poteva entrare in alcuni templi. I romani, invece, ne facevano grande uso. Nel Medioevo era considerato un rimedio contro le epidemie di peste e di colera. Troviamo l'aglio anche in molti riti di magia popolare: notissimo l'uso contro i vampiri. Nella tradizione contadina si appendeva la treccia d'aglio vicino al focolare sia per favorirne l'essiccazione sia perché si credeva fosse capace di allontanare i demoni.

Le varietà di aglio

Esistono due varietà di aglio, il bianco e il rosa, e si riconoscono dal colore delle tuniche. L'aglio bianco è tipicamente quello da serbo, cioè destinato alla conservazione; l'aglio rosa va preferibilmente consumato fresco.

Queste due varietà si coltivano in epoche diverse. L'aglio bianco si pianta in ottobre-novembre, quello rosa in primavera. Varietà bianche: *Bianco piacentino*, *Bianco piemontese*, *Bianco napoletano*. Varietà rosa: *Rosa napoletano*, *Rosso di Sulmona*.

Moltiplicare l'aglio

L'aglio è una pianta biennale. Fiorisce e genera semi nel secondo anno di vita, ma la moltiplicazione da seme non è praticata. Si

preferisce mettere a dimora i singoli spicchi prelevandoli dai bulbi. Per avere buoni risultati vanno piantati solo gli spicchi più esterni, quelli più grossi: spicchi piccoli produrranno bulbi piccoli.

Si piantano da ottobre a febbraio. Le distanze minime sono 30 cm tra le file, 15 cm sulla fila. Circa la profondità di semina ci sono due scuole. Secondo la prima gli spicchi si interrano, con la punta verso l'alto, con almeno 3 cm di terra sulla punta; la seconda, invece, prevede l'impianto degli spicchi in modo che la punta fuoriesca da terra. Consiglierei questo secondo metodo solo nelle zone a clima più mite.

Si può usare l'aglio acquistato al supermercato per la riproduzione?

Si può usare, limitatamente agli spicchi più esterni e più belli. Negli ultimi anni pare sia venuta in uso la pratica di trattare aglio e cipolle destinati alla vendita con prodotti che contrastano la germinazione. Sarà preferibile, prima di interrare l'aglio, lasciarlo esposto alla luce finché non si vede che la germinazione è iniziata, cioè gli spicchi cominciano ad emettere delle puntine verdi.

Torcitura delle foglie

Quando le foglie diventano gialle molti usano praticare la torsione, che si fa in questo modo: si afferra il fusto al colletto, cioè un paio di centimetri sopra terra, e lo si torce con un mezzo giro della mano ripiegandolo poi verso terra; in questo modo tutte le energie dell'ultimo periodo di crescita della pianta contribuiscono all'ingrossamento del bulbo. Altri affermano, al contrario, che questa pratica blocca il flusso di

L'AGLIO

linfa dalle foglie al fusto e sconsigliano la torcitura.

Vale anche per: Cipolla

Come raccogliere l'aglio

I bulbi di aglio si estirpano dal terreno quando le foglie sono completamente secche. Cipolla e aglio si estraggono dal terreno aiutandosi con le mani, o al massimo con una forca, infilando i denti così lontani da non correre il rischio di bucare i bulbi. E' preferibile fare la raccolta con il tempo asciutto, lasciando i bulbi qualche giorno sul terreno o comunque ben allargati all'aperto in modo che si asciughino; sarà anche utile rivoltarli almeno una volta al giorno. Questa asciugatura facilita il distacco di tutti i residui di terra: eventualmente scuotete i bulbi o strofinateli con le mani.

Vale anche per: Cipolla

Come conservare l'aglio

Conservare l'aglio significa impedirne la marcescenza e la germinazione. La prima si contrasta mantenendo l'aglio ben asciutto, la seconda tenendolo al freddo e al buio. Per una conservazione efficace dividete gli spicchi ed eliminate quelli danneggiati, metteteli in una reticella e appendeteli in un luogo fresco, asciutto e buio.

Vale anche per: Scalogno

Come fare una treccia di aglio o cipolla

Nelle campagne si usa confezionare le *reste*, o trecce, con i bulbi di

aglio ancora collegati al loro fusto. Procedete in questo modo:

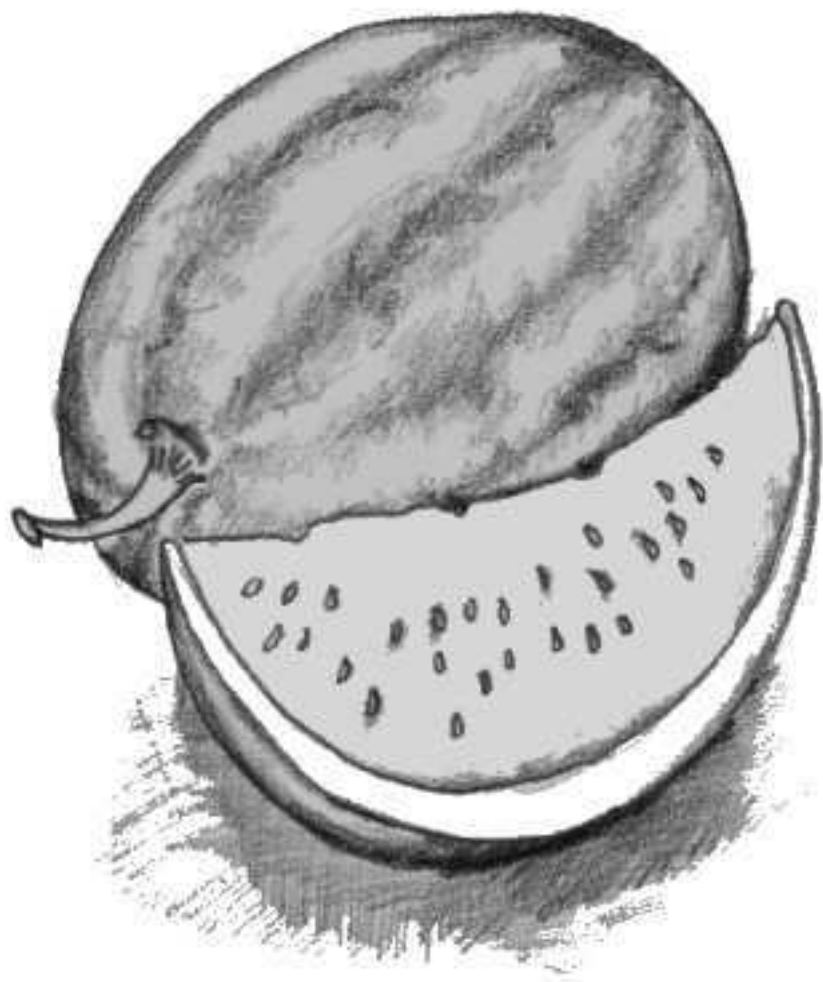
- Appendete a un punto alto una corda o uno spago robusto lungo circa un metro e mezzo. Intrecciate sommariamente tra loro gli steli di 4 o 5 bulbi, e legateli al capo pendente della corda in modo che con il loro stesso peso la tengano ben tesa;

- prendete uno per volta gli altri bulbi, e arrotolate lo stelo due volte attorno allo spago facendo passare il capo sotto il giro, come a fare mezzo nodo. Stringete bene lasciando uno spazio tra la legatura e il bulbo; questo deve collocarsi a circa 5 cm dalla corda, in modo da lasciare spazio anche per gli altri bulbi che aggiungerete;

- proseguite distribuendo i bulbi circolarmente attorno alla corda in modo equilibrato, facendo sì che la treccia risulti bilanciata. Per prelevare i bulbi da usare in cucina cominciate dall'alto, eventualmente tagliando gli steli. La treccia può essere conservata al freddo e al buio ma non all'umidità o alla luce intensa, altrimenti i bulbi germogliano precocemente.

Come usare l'aglio in funzione antiparassitaria

L'aglio è prezioso nell'orto, perché può essere usato come antiparassitario contro tutti gli insetti: a questo scopo si prepara un infuso da spruzzare sulle piante che si vogliono proteggere o disinfestare.



Anguria

L'anguria

L'anguria (o cocomero) è una pianta originaria dell'Asia tropicale, a grande sviluppo vegetativo. Per la semina si preparano delle file distanti 1,50 mt e su queste si praticano buche larghe 60 cm, profonde 40 e distanti 1 mt tra loro. Ogni buca va riempita deponendo sul fondo concime organico (letame) o comunque concime ricco di potassio, che aumenta la consistenza del frutto ed il suo sapore. Esistono diverse varietà di anguria che si distinguono tra loro per la forma del frutto (tondo, ovale, oblungo), per il colore della buccia che può essere di un verde più o meno scuro, a tinta unita o striato, e per il colore del seme. Conviene acquistare sementi F1 oppure piantine già pronte, presso rivenditori di fiducia.

Vedi anche: Melone, Zucca

Cucurbitacee pesanti. Come evitare il contatto con il suolo

E' bene non tenere le angurie a contatto del suolo, per evitare che la buccia possa venire deturpata dagli insetti; in ogni caso si formerebbe una grande antiestetica macchia bianca sul lato a contatto del suolo e non esposto alla luce. Le angurie, fin da piccole, si sollevano dal terreno disponendole su una mattonella o supporto simile: periodicamente e con molta cautela potranno essere girate. Non girate solo il frutto perché rischiereste di causarne il distacco: girate assieme il frutto e almeno 50 cm del tralcio.

Vale anche per: Melone, Zucca

Quando è matura l'anguria?

Ci sono diversi metodi per valutare il giusto punto di maturazione delle angurie: ciascuno è abbastanza vago nella enunciazione e non è applicabile con certezza, ma deve passare attraverso il filtro della sensibilità dell'operatore. E' ben noto, nella raccolta in campo delle angurie, il lavoro indispensabile degli "staccatori", i quali indicano quali frutti raccogliere e quali ancora no. Ciascuno di questi professionisti ha maturato una sua tecnica personale. Se vogliamo essere certi di scegliere bene le angurie da raccogliere possiamo affinare una delle seguenti tecniche:

Il suono. Battendola con uno schiaffo o con una pacca, l'anguria acerba emette un suono squillante; quella troppo matura un suono decisamente sordo, un tonfo. L'anguria a giusta maturazione emette invece un suono profondo; dopo alcune prove è facile memorizzare la tonalità e l'intensità giuste.

Lo scricchiolio. Un altro tipo di suono che ci si può esercitare a riconoscere è lo scricchiolio tipico che si percepisce stringendo l'anguria con forza tra le mani.

Il viticcio. Quando l'anguria è matura il viticcio più vicino, lungo il fusto, è secco.

La pruina. Quando l'anguria è matura la patina cerosa della buccia, detta pruina (tipica anche di alcune varietà di prugna), scompare.

Depressione attorno al peduncolo. Quando la maturazione è compiuta, nella zona attorno al peduncolo che unisce l'anguria alla pianta si crea una leggerissima depressione che si può individuare con un certo esercizio.



Aromatiche

Le aromatiche

Sotto la dicitura “aromatiche” comprendiamo tutte le piante che, pur non essendo la base principale dei piatti, si usano in cucina, aggiungendole ai cibi, per dare aromi e profumi alle pietanze. Altre piante, dette officinali, hanno maggiormente proprietà medicinali o curative secondo la medicina popolare. E' utile coltivare le aromatiche nell'orto perché, oltre ad arricchirlo di profumi, contribuiscono ad allontanare i parassiti che spesso non ne tollerano gli effluvi.

Alcune sono notissime, come ad esempio la salvia, il rosmarino, l'origano e la menta. Altre, come per esempio la ruta, il finocchio selvatico, l'anice o il coriandolo, pur essendo meno note, hanno comunque vaste platee di estimatori.

Alcune varietà di erbe aromatiche, come il basilico e il prezzemolo, sono considerate più spesso tra gli ortaggi: in alcune zone d'Italia vengono chiamate “i sapori”.

La germinazione del prezzemolo

Il prezzemolo è una pianta di larghissimo uso, tanto che di una persona molto attiva si usa dire: “*sei sempre in mezzo come il prezzemolo*”. Nonostante possa essere coltivato pressoché tutto l'anno, presenta un aspetto veramente estenuante per la pazienza del coltivatore, legato alla sua germinazione, per cui molte volte si giunge a ritenere che la semina sia fallita; si tratta, invece, di germinazione lentissima. I semi messi in terra impiegano fino a 40 giorni per emergere. Inutile dire che se non si cura in modo particolare l'aiuola di