



# Sommario

L'orto <b>perché</b>	7
<b>1 Dove realizzare l'orto</b>	8
Tenere conto del clima	8
Assicurare luce e sole	10
Valutare il tipo di terreno	11
Verificare la disponibilità di acqua	13
<b>2 Come organizzare l'orto</b>	14
Cominciare dal disegno	14
Scegliere gli attrezzi	16
Preparare il terreno	25
Delimitare i confini	27
Definire le aiuole	30
Tracciare i sentieri	32
Scegliere gli ortaggi	34
<b>3 Avviare la produzione</b>	36
Il primo passo: la semina	36
Trapianti e impianti	46
Le consociazioni	49
La rotazione delle colture	54
<b>4 La manutenzione dell'orto</b>	56
L'irrigazione	56
La guerra alle infestanti	59
La concimazione	62
Interventi particolari e di emergenza	69
Malattie e rimedi	74
La lotta biologica	80
<b>5 L'orto in vaso</b>	82
Le regole di base	82
Tutto quello che serve	84
La scelta degli ortaggi	88
L'angolo della frutta	91
<b>6 Schede di coltivazione</b>	95
Glossario	170
Indice analitico	172



# Dove realizzare l'orto

*Il clima locale, l'esposizione al sole, la natura del terreno, la disponibilità di acqua per irrigare: ecco i fattori di cui tenere conto al momento di scegliere la posizione in cui allestire l'orto.*



## TENERE CONTO DEL CLIMA

**F**are da sé è oggi diventato non una moda ma una vera esigenza: ci si attrezza, ci si inventa un ruolo per risolvere le situazioni più diverse con l'obiettivo di risparmiare tempo e denaro. Questo vale anche per la coltivazione degli ortaggi, attività che, rispetto alle altre, gode di un valore aggiunto: ci dà la possibilità di migliorare la qualità della nostra alimentazione e di conseguenza anche la qualità della vita.

Coltivare le proprie verdure in modo sano e naturale è alla portata di tutti, anche di chi non dispone di grandi appezzamenti di terreno. L'importante è partire con il piede giusto, tenendo a freno l'entusiasmo iniziale, che può portare a scelte sbagliate, e ponendosi qualche domanda. Quanto tempo si è disposti a dedicare all'orto? Quanti soldi si intende investire in questo progetto? Quanto è numerosa la famiglia e quali sono i gusti e le esigenze alimentari dei suoi componenti? Darsi queste risposte è già un primo, importante passo, al quale devono però seguire alcune valutazioni di ordine tecnico che sono fondamentali per il buon successo dell'impresa.

Quando ci si accinge a progettare un orto, uno dei primi fattori da prendere in considerazione è la situazione climatica della zona: in primavera piove molto? l'estate si presenta siccitosa? in inverno si verificano gelate? Sono domande essenziali soprattutto in quei Paesi che, per la presenza di montagne, colline, laghi e coste, sono caratterizzati da una grande varietà di situazioni climatiche.

Tra i vari parametri da tenere in considerazione quello più condizionante è la **temperatura**, che influisce sia sulla germinazione dei semi sia sulla durata del ciclo di crescita. Per esempio, ci sono ortaggi, come bietole e spinaci, che tollerano temperature minime notturne di 5-8 °C e altre, come peperoni, pomodori e melanzane, che hanno bisogno di valori superiori ai 10 °C.

Fare questo tipo di valutazioni renderà più facile la scelta degli ortaggi giusti, quelli cioè che hanno esigenze di coltivazione compatibili con il clima locale, e

**A FRONTE:** lattughe, indivie e zucchine hanno esigenze colturali molto simili, compatibili con un clima temperato e con una buona esposizione all'aria e al sole.



consentirà di predisporre per tempo eventuali correttivi. Per rimediare alle basse temperature, per esempio, si potrà prevedere l'installazione di una serra, in caso di zone soggette a siccità si studierà un idoneo sistema di irrigazione, se invece il problema è l'eccessiva piovosità si progetteranno delle aiuole rialzate rispetto al terreno che proteggeranno le colture dagli effetti negativi dei ristagni d'acqua.

### Attenzione al vento!

Uno dei fattori climatici più sottovalutati è il vento, che invece influisce molto negativamente sugli ortaggi: spezza rami, sradica piante, ma soprattutto provoca appassimento. Il vento, infatti, accentua l'evaporazione provocando una rapida disidratazione, specialmente nelle zone a clima asciutto. Come intervenire? Prima di tutto occorre individuare da dove spira il vento dominante (da nord, da sud ecc.), poi

Per riparare dal vento un piccolo orto, si possono allestire semplici barriere frangivento costituite da stuoie o cannicci fissati su armature di paletti o appoggiati alla rete di recinzione. Possono essere fisse o mobili, cioè da montare al momento, verticali oppure inclinate verso la superficie coltivata.

bisogna predisporre delle barriere in posizione perpendicolare alla direzione del vento stesso.

Le **barriere frangivento** possono consistere in filari di alberi, siepi (preferibilmente di piante sempreverdi), reti in poliestere, semplici stuoie o cannicciati disposti su armature di paletti, oppure appoggiati alla rete di recinzione ecc. Per essere veramente efficaci i frangivento devono limitarsi a ridurre la velocità del vento senza interromperlo del tutto: muri e palizzate continue sono dannose perché il vento le scavalca acquistando velocità e provocando sull'altro lato vortici e mulinelli ancora più pericolosi per le piante.

### ASSICURARE LUCE E SOLE

Tutte le piante per vivere hanno bisogno della **luce del sole** che, contrariamente agli animali, uomo compreso, sono in grado di sfruttare direttamente per trasformare l'anidride carbonica dell'aria e l'acqua assorbita dalle radici in sostanze nutritive (il processo si chiama **fotosintesi clorofilliana** perché avviene grazie all'intervento della clorofilla presente nelle foglie). Gli ortaggi non fanno eccezione, anzi, sono molto più esigenti delle altre piante: non ci sono verdure in grado di vivere all'ombra completa e anche quelle più tol-



### Chi ama il sole pieno e chi invece no

- Gli ortaggi che hanno **più bisogno** di sole sono: cetrioli, melanzane, peperoni, pomodori e zucchine.
- Amano il sole anche quasi tutte le piante aromatiche, e in particolare basilico, maggiorana, origano, rosmarino, salvia e timo.
- Si accontentano di **poche ore** di sole al giorno (almeno 4-6): barbabietole, bietole da costa e da taglio, carote, erba cipollina, finocchi, lattughe e cicorie, menta, prezzemolo, ravanelli, sedano e spinaci, soprattutto se sono coltivati nelle regioni più calde.

leranti per svilupparsi al meglio e dare buoni raccolti devono ricevere i raggi del sole almeno per qualche ora al giorno.

Nella realizzazione di un orto l'**esposizione** è quindi un elemento da valutare con grande attenzione per non andare incontro a insuccessi e delusioni. L'esperienza insegna che l'esposizione migliore è quella **a sud**, perché consente agli ortaggi di sfruttare al meglio la luce solare. Nell'organizzare lo spazio bisognerà quindi fare in modo che le aiuole abbiano un **orientamento nord-sud** così da godere tutte della medesima insolazione.

### VALUTARE IL TIPO DI TERRENO

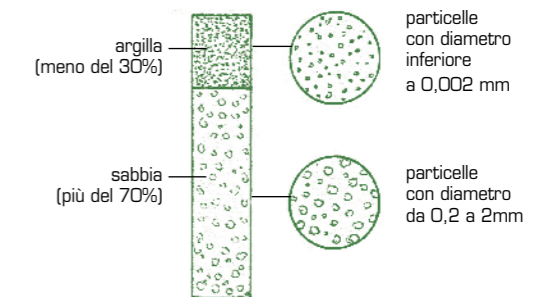
Non c'è orto sano e produttivo senza una buona terra, è da lì che si parte, ed è con le sue caratteristiche che si devono fare i conti. Il terreno ideale per la coltivazione degli ortaggi è senza dubbio quello di **medio impasto** (né troppo argilloso né troppo sabbioso), fertile, profondo e permeabile. Un simile terreno va bene in tutto e per tutto: si lascia lavorare con facilità, consente alle colture di spingere le radici in profondità, trattiene concimi e umidità, non fa ristagnare l'acqua in superficie.

In realtà è molto raro che si abbia la fortuna di trovarsi già bello e pronto un suolo "perfetto", nella maggior parte dei casi occorre migliorarlo, intervenendo con correttivi di vario genere. Ma come stabilire di che tipo è il vostro terreno? La strada più corretta è inviare un campione a uno dei tanti laboratori di analisi agrochimica, sia privati che dislocati presso le facoltà di scienze agrarie di tutta Italia. Per averne un'idea di massima possono invece bastare alcune prove empiriche, la più semplice e immediata delle quali è la manipolazione, che consente di valutare con buona approssimazione la **tessitura** del terreno.

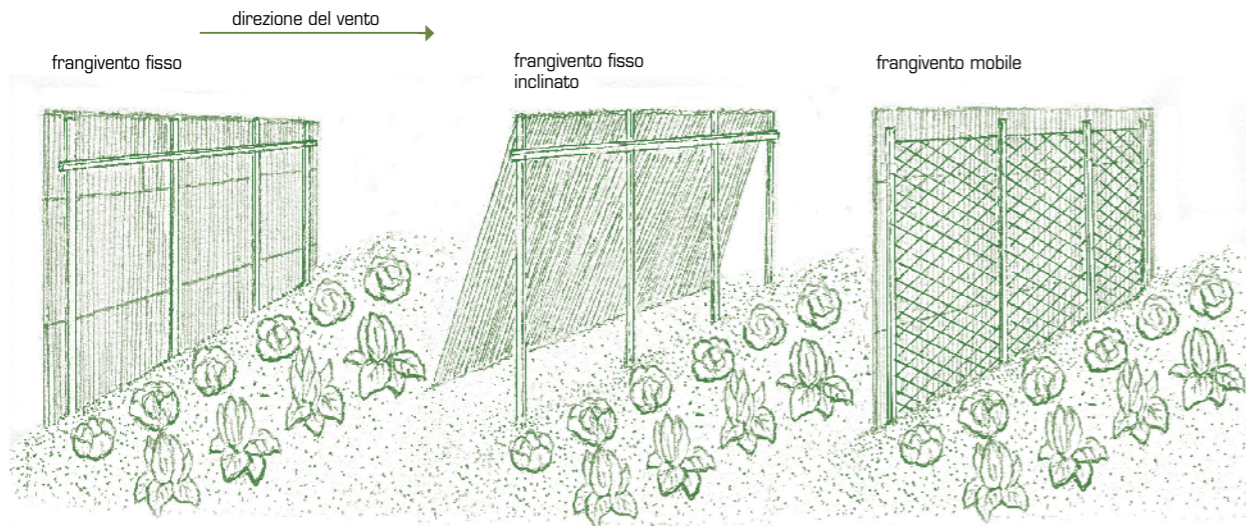
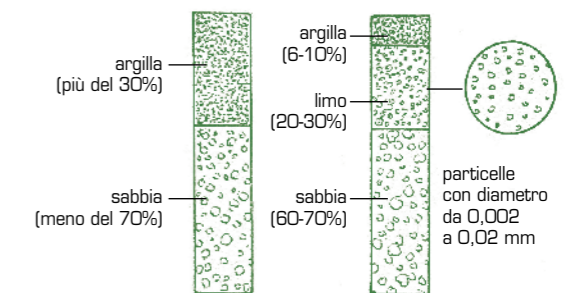
Prendete un pugno di terra umida e manipolatela fino a formare una palla: da come si comporta, potrete dedurre se si tratta di un terreno argilloso, sabbioso o limoso.

Le caratteristiche di un terreno dipendono dalla percentuale in cui sono presenti **argilla, sabbia e limo**. Il più adatto alla coltivazione è quello di **medio impasto**.

#### TERRENO SABBIOSO



#### TERRENO ARGILLOSO

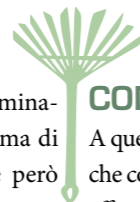


# Come **organizzare** l'orto

*Una volta definito il progetto di base, occorre lavorare a fondo il terreno per trasformarlo in un substrato fertile.*

*Poi arriva il momento di preparare le aiuole e tracciare i sentieri.*

**A**vete fatto tutte le valutazioni preliminari e siete pronti a cominciare? Prima di mettere mano alla zappa, dovete però prendere un'ultima decisione: **quanto grande** dovrà essere il vostro orto? Tenete presente che la superficie minima perché un orto dia raccolti significativi è di **50 mq** (10 m di lunghezza per 5 di larghezza, oppure 7 x 7 m), ma che per una famiglia di 5-6 persone ci vogliono almeno **100 mq**. Se poi la famiglia è numerosa, o pensate di coltivare anche ortaggi che richiedono molto spazio (per esempio patate, zucche ecc.), allora dovete prevedere **200-300 mq**.



## COMINCIARE DAL DISEGNO

A questo punto, se avete una certa esperienza, potete anche cominciare a lavorare "a braccio", però è consigliabile effettuare un progetto di massima: vedere il futuro orto rappresentato su carta vi sarà d'aiuto per evitare errori che vi costringerebbero a intervenire in seguito, quando ormai sarete impegnati nella produzione.

**Sotto:** un esempio di orto funzionale e di facile realizzazione, in cui si è tenuto conto anche dei servizi indispensabili: un punto d'acqua, una piccola serra, un capanno per gli attrezzi, una compostiera. **A fronte:** un orto esteticamente più elaborato.





# Schede di coltivazione

Dall'aglio alle zucchine: in questa sezione del volume troverete, presentati in ordine alfabetico, i più comuni e diffusi ortaggi coltivabili nell'orto familiare. Di ciascuno di essi abbiamo segnalato le esigenze climatiche, i tempi di semina e di potatura, i metodi di concimazione, le cure particolari, le principali varietà e le possibili consociazioni con gli altri ortaggi. In una sintetica rassegna finale, abbiamo dato spazio anche ai cosiddetti "piccoli frutti", la cui coltivazione è certamente meno impegnativa di quella dei veri e propri alberi da frutta, ma di altrettanta soddisfazione.



ORTAGGIO  
DA BULBO

# Aglie

Allium sativum



Il bulbo dell'aglio, comunemente detto testa, è composto da un numero di bulbilli (o spicchi) variabile da 5 a 20.

## Simpatie

Può essere abbinato a cetriolo, fragola, pomodoro, prezzemolo.

## Antipatie

Svolge un'azione deprimente nei confronti di piselli, fagioli, taccole.

L'aglio va coltivato in una parte dell'orto che sia ben esposta al sole, preferibilmente con orientamento a sud.

È un ortaggio piuttosto rustico, capace di adattarsi a qualsiasi tipo di terreno, purché non troppo umido e compatto. Se volete garantirvi un regolare accrescimento dei bulbi ed evitare malformazioni e lesioni al momento della raccolta, lavorate bene il terreno in modo che risulti molto soffice. Eseguite la concimazione di fondo con letame o compost già nell'autunno precedente. Può seguire colture che migliorano il terreno, come patate, spinaci e cavoli, mentre non va coltivato dopo altri ortaggi da bulbo (cipolla, scalogno e l'aglio stesso).

### SEMINA E IMPIANTO

Si parte dai bulbilli, cioè dagli spicchi, in ottobre-novembre, oppure, nelle zone a clima più rigido, in febbraio-marzo. Piantateli con la punta in alto nel terreno ben lavorato e soffice, alla profondità di 3-4 cm e alla distanza di 30-40 cm tra le file e di 10-12 cm sulle file.

### CURE CULTURALI

In maggio eseguite una rincalzatura, in seguito mantenete la terra ben aerata e priva di erbacce eseguendo frequenti sarchiature.

Non lasciatelo fiorire, perché questo comporterebbe un consumo di sostanze nutritive a scapito dell'ingrossamento dei bulbi; eliminate lo scapo florale quando è alto circa un palmo.

### RACCOLTA

Raccogliete l'aglio in giugno, estraendolo delicatamente dal terreno con la zappa o il forcone quando le foglie saranno completamente appassite.

Lasciatelo al sole per qualche giorno, poi appendetelo in mazzi un po' sul balcone di casa, il resto in un locale fresco e asciutto.



### VARIETÀ

**Aglie bianco** (rustico, produttivo, dal sapore accentuato): 'Bianco Napoletano', 'Bianco Piacentino', 'Grosso Piemontese'.

**Aglie rosa** (più delicato, poco conservabile, per cui viene per lo più consumato come aglio novello): 'Rosa di Agrigento', 'Rosa di Napoli'.

**Aglie rosso** (molto piccante, ben conservabile): 'Rosso di Sulmona', 'Rosso di Trapani'.

PIANTA  
AROMATICA

# Aneto

Anethum graveolens



Viene chiamato anche "finocchio bastardo" per la sua grande somiglianza con il finocchio selvatico, dal quale si differenzia per l'aroma più intenso e piccante delle foglie e dei semi. Ama il caldo e il sole e non tollera il vento e il gelo persistente. Può anche essere coltivato in vaso.

### SEMINA E IMPIANTO

Si semina a partire da aprile, a spaglio oppure a file distanti tra loro circa 40 cm. Non appena le piantine hanno emesso le prime foglie, occorre diradarle per conservare le più robuste, lasciando 15-20 cm di distanza tra una e l'altra.

L'aneto è una pianta erbacea annuale, alta una cinquantina di centimetri, le cui foglie finemente suddivise ricordano quelle del finocchio.



Se si trova in un ambiente favorevole, l'aneto tende a diventare perenne, cioè si autosemina spontaneamente di anno in anno.

### CURE CULTURALI

Per crescere bene, l'aneto ha bisogno che le radici affondino in un substrato sufficientemente umido: occorre quindi innaffiarlo di frequente, senza però inzuppare troppo il terreno per non correre il pericolo di marciumi radicali. Può essere d'aiuto pacciamare il terreno con materiale organico (paglia, foglie secche ecc.).

Se il terreno è stato ben lavorato e concimato prima della semina, preferibilmente in autunno, non sono necessarie ulteriori concimazioni.

### RACCOLTA

Le infiorescenze mature, in cui si sono già formati i semi, una volta recise si lasciano seccare per qualche giorno in un luogo ombroso e ventilato; basterà poi batterle delicatamente per separare i semi che,

una volta ripuliti dalla polvere e lasciati asciugare ancora, si conservano in barattoli di vetro a chiusura ermetica per mantenerne inalterato a lungo l'intenso aroma di anice. Si usano per insaporire sottaceti, crauti e anche dolci e biscotti.

Le foglioline più giovani e i germogli si possono cominciare a raccogliere dopo 6-8 settimane dalla semina e quando la pianta ha raggiunto i 20 cm di altezza; si possono poi congelare. Si utilizzano per insaporire verdure cotte, carni e zuppe.

## Simpatie

L'aggiunta di qualche seme di aneto sembra influire favorevolmente sulla germinazione di diversi semi, in particolare quelli delle carote, ma anche di cetrioli, cavoli, rape, insalate e cipolle.

## Antipatie

Non si tratta di vere "antipatie", ma di un eccesso di esuberanza da parte dell'aneto che, autodisseminandosi molto facilmente, tende a diventare infestante, togliendo spazio agli altri ortaggi.

ORTAGGIO  
DA FIORE

# Cavolfiore

*Brassica oleracea botrytis*

Il cavolfiore predilige le zone a clima fresco, tuttavia sono così numerose le varietà disponibili che è possibile trovare quella più adatta a qualsiasi situazione climatica locale. L'importante è che goda di una buona esposizione al sole perché ha molto bisogno di luce e calore.

I terreni ideali per la sua coltivazione sono quelli di medio impasto, profondi, ricchi di sostanza organica e ben drenati. Decisamente sfavorevoli sono quelli acidi, che rendono il cavolfiore più sensibile agli attacchi parassitari.

## SEMINA E IMPIANTO

Dal momento che il cavolfiore ha un apparato radicale molto robusto, prima di seminare occorre lavorare il terreno a lungo e molto in profondità.

Si semina da maggio a luglio in semenzaio all'aperto, alla profondità di 1-2 cm; il trapianto avviene dopo 30-40 giorni, quando le piantine sono alte 15-20 cm, alla distanza di 70 cm tra le file e 50 sulle file.

## CURE CULTURALI

Poiché il cavolfiore ha bisogno di un terreno molto ricco di sostanza organica, la forma di concimazione più efficace consiste nel distribuire abbondante letame maturo (o compost) alla coltura precedente.



È importante mantenere il terreno sempre aerato, libero da infestanti e umido.

Nelle zone a clima freddo, verso novembre è consigliabile proteggere le infiorescenze con una specie di cappuccio formato raccogliendo e legando in cima le foglie.

## Simpatie

Il cavolfiore trae particolare beneficio dalla consociazione con il sedano, ma convive bene anche con aneto, barbabietole, cetrioli, fagioli, fragole, indivie, lattughe, piselli, porri, rabarbaro.

## Antipatie

Da evitare è invece la consociazione con aglio, cipolla, patata e tutti gli altri cavoli.

I colori che presentano certe varietà di cavolfiori sono dovuti alla presenza di pigmenti naturali, che però in genere scompaiono con la cottura.

## RACCOLTA

I cavolfiori vanno raccolti quando hanno raggiunto il massimo sviluppo ma sono ancora ben serrati e compatti.

## VARIETÀ

'Gigante di Napoli' (tardivo, candido, molto voluminoso); 'Palla di neve' (precocissimo, tondo, candido); 'Romanesco Natalino' (precoce, di forma piramidale, verde); 'Verde di Macerata' (tardivo, di colore verde tenue); 'Violetto di Sicilia' (mediotardivo, rosso-violetto).

ORTAGGIO  
DA FOGLIA

# Cavolino di Bruxelles

*Brassica oleracea gemmifera*

Il cavolino di Bruxelles, di cui si consumano i germogli fogliari che si formano all'ascella delle foglie, è una pianta rustica che resiste bene anche ai freddi intensi. La temperatura di crescita ottimale è comunque di 16-18 °C; temperature che superino i 25-26 °C causano l'apertura dei cavolini.

Si adatta a qualsiasi tipo di terreno purché permeabile e ricco di sostanza organica.

## SEMINA E IMPIANTO

La semina si effettua in febbraio-marzo in semenzaio protetto, da aprile a giugno in semenzaio all'aperto, a spaglio oppure in file, ricoprendo appena i semi e quindi innaffiando in modo leggero. Quando le piantine hanno raggiunto l'altezza di 15 cm vanno trapiantate alla distanza di circa 50 cm sulle file e 70 tra le file. Il terreno deve essere stato lavorato in precedenza (preferibilmente in autunno) per una profondità di 30-35 cm, incorporando sostanza organica (letame, compost).

## CURE CULTURALI

Il terreno va mantenuto ben aerato, privo di infestanti e sempre moderatamente umido (come tutti i cavoli, anche il cavolino di Bruxelles ha forti esigenze idriche).

Nel caso l'orto si trovi in una zona



molto ventilata è consigliabile rincalzare le piante e provvederle di un sostegno.

Se la pianta, una volta raggiunto il pieno sviluppo, produce molte foglie e pochi cavolini è opportuno cimare il getto apicale ed eliminare qualche foglia in modo che le energie si concentrino nella produzione dei germogli.

## RACCOLTA

I cavolini si raccolgono staccandoli di netto a partire dal basso e risalendo lungo il fusto. Il momento migliore per la raccolta è quando sono duri e compatti e hanno la dimensione di una noce.

## VARIETÀ

'Diablo' (particolarmente resistente agli afidi); 'Mezzo Nano' (molto precoce); 'Reagan' (molto resistente al freddo, con germogli leggermente ovali); 'Rubino' (germogli rotondi di colore rosso, di buon sapore); 'Sanda' (poco sensibile al freddo, con germogli compatti e raggruppati); 'Zoras' (molto tardivo).



Per stimolare la formazione di nuovi germogli e facilitare la raccolta è opportuno eliminare qualche foglia.

## Simpatie

Come il cavolfiore e gli altri cavoli.

## Antipatie

Da evitare è invece la consociazione con aglio, cipolla, patata e tutti gli altri cavoli.

ORTAGGIO  
DA RADICE

# Scorzonerera

*Scorzonerera hispanica*

La scorzonera è una pianta erbacea perenne la cui parte commestibile è costituita dalle radici cilindriche, lisce, lunghe fino a 30 cm, internamente bianche e con un'epidermide scura e rugosa.

Richiede un terreno ben letamato nell'autunno precedente la coltivazione, profondo, sciolto, perché ha radici piuttosto fragili e delicate, che in suoli pesanti e compatti potrebbero crescere male e sarebbero anche difficili da raccogliere.

Viene coltivata per lo stesso motivo e ha le medesime esigenze colturali la scorzobianca (*Tragopogon scorzifolius*), che però ha radici leggermente coniche, regolari e con l'epidermide bianco-giallognola. Se ne utilizzano anche le foglie tenere, dal sapore gradevolmente amarognolo come quello del radicchio.

## SEMINA E IMPIANTO

La scorzonera si semina in marzo-aprile direttamente in piena terra. Quando le piantine hanno raggiunto un'altezza di 5-6 cm si procede al diradamento, lasciando sulla fila una piantina ogni 15 cm circa, mentre la distanza tra le file deve essere di circa 40 cm.

## CURE CULTURALI

Va irrigata con regolarità non solo per raccogliere radici di qualità, te-



I fiori andrebbero recisi ancora in boccia per favorire l'accumulo di sostanza nella radice.

## Simpatie

Si può consociare con aglio, cavolo rapa, insalate da taglio, lattughe.

nere e dolci, ma anche per evitare la prefioritura.

Nelle zone con inverni particolarmente freddi è consigliabile proteggere le piante dalle gelate coprendone le radici con uno strato di paglia.

## RACCOLTA

Si esegue da ottobre-novembre in poi per tutto l'inverno, estraendo le radici con grande cautela per non spezzarle. Una volta raccolte, si possono conservare stratificandole in cassette di legno con sabbia leggermente umida.

Eventualmente, potete lasciare nel terreno qualche radice e ricoprirla di terra in modo che imbianchisca.



## VARIETÀ

La varietà più comune di scorzonera è la 'Gigante di Russia', dal sapore particolarmente dolce, mentre la più vigorosa e produttiva di scorzobianca è la 'Mammoth'.

ORTAGGIO  
DA FOGLIA

# Sedano

*Apium graveolens dulce*

Non si può dire che il sedano sia un ortaggio di facile coltivazione, anzi: teme il freddo, il caldo eccessivo, la siccità e l'umidità sulle foglie. Chi lo vuole nel suo orto deve quindi armarsi di una buona dose di pazienza. In genere predilige i climi temperati, le zone con estati caldo-umide e le posizioni soleggiate. La temperatura minima di germinazione è di 7 °C, quella che garantisce una crescita ottimale è di 15-20 °C.

Il terreno di coltivazione deve essere profondo, fresco, di medio impasto, molto fertile, e quindi generosamente arricchito con letame maturo o compost durante la lavorazione di fondo autunnale.

## SEMINA E IMPIANTO

È preferibile seminare il sedano in semenzaio protetto, possibilmente a letto caldo, in febbraio-marzo. È molto importante, in questa fase, mantenere il terriccio di semina sempre leggermente umido, ma non intriso d'acqua, e somministrare alle piantine appena spuntate una minima dose di nitrato di calcio. Quando le piantine hanno 5-6 foglie, dopo circa 60 giorni dalla se-

mina, vanno trapiantate in pieno campo, alla distanza di 20 cm sulle file e 40 tra le file.

## CURE CULTURALI

Occorre estirpare le infestanti e irrigare di frequente e in maniera costante.

Una ventina di giorni prima della raccolta si possono sottoporre le coste (cioè i piccioli fogliari) a imbianchimento, per renderle più tenere e croccanti. È sufficiente rincalzare le piante, coprendole di terra fino all'attaccatura delle foglie.

## RACCOLTA

La raccolta avviene scalarmen- te, raccogliendo le singole coste a cominciare da quelle più esterne, oppure recidendo alla base l'intero cespo quando ha completato lo sviluppo. Non va lasciato troppo a lungo nel terreno altrimenti le coste diventano legnose.

## VARIETÀ

**Sedano a coste verdi:** 'Gigante di Romagna', 'Verde di Chioggia', 'Verde Pascal'.

**Sedano a coste dorate:** 'Dorato d'Asti', 'Gigante d'Asti', 'Verga d'oro'.

**Sedano a coste bianche:** 'Lepade', 'Nicolaus Invernale', 'Perla'.



Il sedano a coste verdi ha un sapore più intenso e aromatico rispetto a quello a coste dorate o bianche.

## Simpatie

Si può consociare con cavoli (in particolare con il cavolfiore), cetrioli, fagioli nani, pomodori, porri.

## Antipatie

Non va invece coltivato assieme a lattughe e patate.



# Piccoli frutti

## FRAGOLA

*Fragaria x ananassa*

Le tante varietà di fragola oggi coltivate derivano tutte da un ibrido ottenuto nel 1776 dall'incrocio fra una specie cilena e una nordamericana. Si tratta di piante erbacee cespitose, che hanno la caratteristica di emettere alla base del cespo degli stoloni, cioè fusti dall'andamento strisciante sui quali si formano germogli che in realtà sono piantine in miniatura, utilizzabili per la riproduzione.



Le fragole sono abbastanza tolleranti per quanto riguarda le condizioni climatiche, comunque la temperatura ideale per il loro sviluppo si aggira sui 18-20 °C. Prediligono le posizioni parzialmente ombreggiate e i terreni sciolti, freschi, ben drenati, a reazione neutra o leggermente acida.

Le varietà si differenziano in base alle dimensioni dei frutti e alla rifioritura (le **unifere** hanno una sola fioritura a primavera, le **rifiorenti** o **bifere** fioriscono dalla primavera a fine estate).

### IMPIANTO

La semina è una tecnica da specialisti e solitamente la si esegue allo scopo di ottenere nuove varietà. In genere si ricorre alle piantine già pronte da mettere a dimora tra marzo e aprile. Chi ha già un piccolo fragoletto e vuole produrre da sé nuove piantine può ricorrere alla moltiplicazione per stoloni.

Verso fine estate, si scelgono un paio di stoloni vigorosi e si fanno radicare in vasetti contenenti un terriccio fertile e leggero, senza però staccarli dalla pianta madre in modo che continuino a essere nutriti. Si recide poi il "cordone ombelicale" in autunno e si trapiantano a dimora le piantine.



SOPRA: la varietà 'Reine des Vallées' ha frutti simili alle fragoline di bosco. A DESTRA: lamponi 'Gold Pearl', gialli. IN BASSO: la varietà 'Autumn Bliss'.

### CURE CULTURALI

Le fragole vanno bagnate con regolarità in modo che il terreno non si asciughi mai del tutto tra una innaffiatura e l'altra (però senza affogarle ed evitando di bagnare le foglie). Quando i frutti si avvicinano alla maturazione, è consigliabile sostenere le piante con un fertilizzante ad alto titolo di potassio (avendone la disponibilità, è ottima la cenere di legna).

Una leggera pacciamatura di paglia alla base delle piantine in via di sviluppo è utile per mantenere il terriccio umido.



### RACCOLTA

I frutti si raccolgono a scalare quando hanno raggiunto la completa maturazione.

### VARIETÀ

Varietà a frutto grosso: 'Anabelle' (rifiorente), 'Chandler' (unifera) 'Gorella' (unifera), 'Hummi Gento' (rifiorente), 'Maja' (unifera).

Varietà a frutto piccolo: 'Profumata di Tortona' (unifera), 'Reine des Vallées' (unifera).



Arbusti originari delle zone boschive di media montagna, i lamponi amano l'ombra luminosa e i terreni poco calcarei, sub-acidi, ricchi di sostanza organica, freschi e permeabili. Temono il freddo invernale prolungato e intenso, ma anche il caldo eccessivo, soprattutto se accompagnato da siccità.

Si utilizzano in forma di siepi lungo le recinzioni, oppure si allevano in filari con l'ausilio di pali leggeri e uno o due fili orizzontali ai quali si legano i tralci.

In base al tipo di fruttificazione si dividono in **rifiorenti** (o **biferi**) e **uniferi**. I primi producono frutti sia sui rami dell'anno precedente (in giugno-luglio) sia su quelli dell'anno in corso (in settembre-ottobre). I lamponi uniferi, invece, hanno un'unica produzione annua sui tralci dell'anno prima.

## LAMPONE

*Rubus idaeus*

