

COLLANA
PASSIONE BOTANICA

Le Orticole

Cura e difesa delle piante orticole.

 Copyr



Copyr nasce nel 1961 come **Compagnia del Piretro** per dedicarsi all'importazione dell'estratto di piretro dall'Africa ed entro breve tempo entra in joint venture con Wellcome Foundation.

Sin dalla sua nascita, il piretro ha rappresentato il core business di Copyr nei mercati sia dell'igiene ambientale (disinfestatori professionali e collettività) sia dell'agricoltura professionale e dell'Home Et Gardening. Ancora oggi Copyr vuol dire piretro: è l'azienda con le migliori capacità formulative dei prodotti a base di piretro (aerosol, concentrati, pronti all'uso) e con le migliori capacità e potenzialità di approvvigionamento a livello mondiale per quanto riguarda la materia prima. Se da oltre quarant'anni Copyr ha fatto del piretro il proprio core business, il binomio è divenuto negli ultimi tempi ancora più indissolubile grazie al sostegno che Copyr ha fornito alla molecola nel contesto delle Direttive europee di revisione delle molecole (91/414 e 98/8).

Copyr ha quindi fatto della **ricerca e sviluppo** uno dei propri punti di forza. È proprio grazie a queste capacità, alle competenze regulatory, alla capacità di industrializzazione e ai progetti di sviluppo che Copyr ha acquisito a livello nazionale e internazionale un ruolo sempre più attivo e rilevante.

Copyr fa oggi parte del gruppo farmaceutico spagnolo Zeltia insieme a Zelnova, sua azionista di riferimento.

LE PIANTE ORTICOLE PIÙ DIFFUSE



 Copyr

INDICE

pag 4 ORTO: la consociazione tra gli ortaggi

LE PIANTE ORTICOLE PIÙ DIFFUSE

pag 6	Aglio
8	Basilico
10	Carota
12	Cavoli
14	Cetriolo
16	Cipolla
18	Fagiolo
20	Fava
22	Finocchi
24	Fragola e fragoline di bosco
26	Lattuga
28	Melanzana
30	Melone
32	Peperoncino
34	Peperone
36	Piselli
38	Pomodoro
40	Prezzemolo
42	Rafano
44	Rucola
46	Scalognò
48	Sedano
50	Valerianella
52	Zucca

PARASSITI E MALATTIE

55 Parassiti e Malattie / Sintomi / Cure

PRODOTTI PER LA DIFESA

59 Insetticidi
60 Fungicidi
60 Lumachicidi

IL PIRETRO

61 Il piretro naturalmente efficace

Prefazione

Chi almeno una volta non ha provato a coltivare una piantina di basilico su un davanzale o un balcone?

Anche se si vive in città e non si dispone di grandi spazi ma non si vuole rinunciare al piacere di coltivare degli ortaggi "fatti in casa", un balcone o anche una finestra possono essere sufficienti, basta organizzare bene gli spazi e rispettare le esigenze delle piante (esposizione, concimazione e irrigazione).

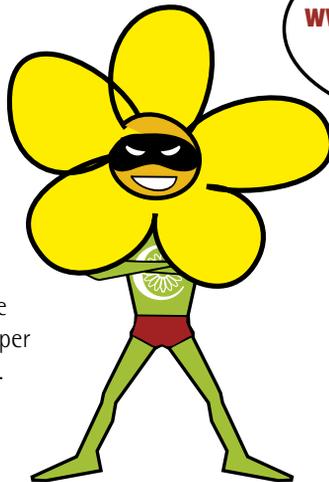
Basilico, prezzemolo, carote, broccoli, pomodori, cipolle, aglio, lattughe, finocchi, sedano, peperoncini, zucchine, tutte piante che, se coltivate in modo corretto e con piccoli accorgimenti pratici, potranno rappresentare un rifornimento fresco, sano, gustoso e quotidiano di verdura e soprattutto dare soddisfazione con la loro crescita e produzione.

La coltivazione di un orto può inoltre incuriosire i bambini che, se coinvolti, imparano i nomi delle piante, le stagioni, i nomi degli insetti e i valori nutritivi di una corretta alimentazione.

Gli strumenti minimi per cimentarsi in questa attività sono: un piccolo spazio all'aperto o un balcone, qualche attrezzo e tanta passione.

Non scoraggiatevi davanti alle prime difficoltà; preparatevi a qualche delusione ma soprattutto a sorprese inaspettate.

Scopo di questa guida è fornire consigli pratici a chi non vuole rinunciare al piacere di coltivare degli ortaggi, per utilità o per semplice passione.



Visita il sito
www.copyrgardinaggio.it
 e condividi con noi
 le tue esperienze.

Il Fiore che protegge i tuoi Fiori

Orto: la consociazione tra gli ortaggi

Con il termine di consociazione si intende la coltivazione contemporanea di diversi ortaggi sullo stesso appezzamento. Conoscere bene le diverse piante, le loro caratteristiche, le reali necessità legate alla crescita, all'irrigazione, allo sviluppo in altezza e in larghezza, al tipo di terreno, permetterà di mettere in pratica razionalmente le consociazioni. Le piante coltivate "insieme" non si devono danneggiare a vicenda ma ne devono trarre un reciproco vantaggio.

In sintesi, si possono fornire alcune indicazioni di massima:

- 1) non consociare piante che occupano e sfruttano lo stesso livello di terreno (per esempio patata e carota o anche cipolla e rapa) ma cercare di consociare piante a diverso accrescimento radicale;
- 2) evitare di consociare piante "simili", cioè che appartengono alla stessa famiglia, come per esempio le patate e i pomodori;
- 3) mettere insieme piante che hanno differente ciclo colturale, cioè affiancare piante a ciclo breve a piante che hanno un ciclo lungo, ad esempio il ravanello o gli spinaci, accanto all'insalata a lungo ciclo;
- 4) non coltivare nella stessa porzione di terreno i tuberi, ad esempio le patate, con le carote: si contenderebbero lo spazio e non si svilupperebbero a sufficienza;
- 5) conoscere la durata del ciclo di coltivazione, in modo che le colture consociate si possano accrescere completamente prima che una prenda il sopravvento sull'altra;
- 6) non coltivare vicino piante esigenti in fatto di nutrizione e/o che si ombreggiano a vicenda (ad esempio pomodoro e cetriolo allevati su sostegni);
- 7) concimare cercando un compromesso che tenga conto delle esigenze delle colture consociate;
- 8) anche per l'irrigazione cercare soluzioni di compromesso, in modo da venire incontro alle necessità delle colture consociate;
- 9) coltivare quando possibile le leguminose poiché dopo la loro raccolta lasciano il terreno ricco in sostanze azotate (alcune hanno la peculiarità di fissare l'azoto dell'atmosfera e renderlo disponibile a livello del terreno) e favoriscono la crescita e lo sviluppo delle colture che si semineranno successivamente;
- 10) disporre le piantine a file è il sistema più razionale perché permette di effettuare più agevolmente le operazioni di coltura. Un altro sistema di disposizione delle piante è quello di collocare una coltura nella parte centrale dell'aiuola (di solito la specie a ciclo più lungo) ed una seconda specie ai bordi.



ORTAGGI	CONSOCIABILI CON	NON CONSOCIABILI CON
Aglio e cipolla	Zucchine, fragole, pomodori, lattuga	Piselli, fagioli, cavoli
Carote	Cipolle, ravanelli, piselli, lattuga, cicoria, porri, rosmarino, salvia, pomodori	Aneto
Cavoli	Barbabietole, cetrioli, fagioli rampicanti, fagioli nani, fragole, lattuga, piselli, pomodori, porri, spinaci, ravanelli, sedani	Aglio, cipolle, patate
Cetrioli	Cavoli, fagioli, granturco, piselli, ravanelli, girasoli, finocchi	Patate, erbe aromatiche
Fagioli	Patate, carote, cetrioli, cavoli	Cipolla, aglio, gladioli
Fagioli rampicanti	Zucchine, ravanelli, cicoria, cavoli, granturco, santoreggia	Cipolle, barbabietole, finocchi, girasoli
Fagiolini nani	Cavoli, ravanelli, patate, cetrioli, granturco, fragole, sedani, santoreggia	Cipolle, barbabietole, finocchi, girasoli
Finocchi	Cetrioli, cicoria, lattuga, piselli	Fagioli rampicanti, fagiolini nani
Fragole	Ravanelli, fagiolini nani, spinaci, lattuga, cavoli	=
Lattuga	Cicoria, finocchi, cavoli, carote, ravanelli, fragole, cetrioli	Prezzemolo
Melanzane	Fagioli	=
Piselli	Finocchi, carote, rape, ravanelli, cetrioli, granturco, fagioli, cavoli	Cipolle, aglio, patate
Pomodori	Cavoli, ravanelli, cicoria, cipolle, prezzemolo, asparagi, carote	Cavoli, rape, patate, finocchi
Prezzemolo	Ravanelli, pomodori, asparagi	Lattuga
Sedani	Porri, pomodori, fagiolini nani, cavoli	=
Zucca	Granturco	Patate
Zucchine	Cipolle, fagioli rampicanti	=



Aglione *Allium sativum*

L'aglio (*Allium sativum*) è una pianta erbacea perenne bulbosa, coltivata come annuale, appartenente alla famiglia delle *Alliaceae*. Probabilmente si tratta di una specie originaria dell'Asia centrale. Anche nel più piccolo orto familiare non dovrebbe mai mancare un bel filare di aglio. L'aglio è una pianta poco esigente, facile da coltivare e ben resistente alle avversità. Esistono due tipi di aglio: aglio a tunica bianca e aglio a tunica rosa. Quello bianco resiste maggiormente al freddo ed è più adatto alla conservazione.

La parte utilizzata è il bulbo. Ogni bulbo contiene da 6 a 14 bulbilli o spicchi stretti fra loro e ricoperti da scaglie membranose.

L'aglio è impiegato diffusamente in cucina come una comune spezia, ma è anche un alimento con numerose virtù nutritive. Viene impiegato in moltissimi piatti, dalle insalate ai sughi, minestre, verdure cotte, sfornati, arrostiti, soffritti

! PARASSITI E MALATTIE

peronospora, muffa bianca, marciume dei bulbi, ruggine. Per quanto riguarda gli insetti può essere colpito dalla mosca *Delia antiqua*, da una tignola (*Tinea alliella*) e dal punteruolo dei bulbi. Può subire attacchi anche da parte di alcuni nematodi dello stelo e del bulbo (*Ditylenchus sp.*).

☞ ESPOSIZIONE

le esposizioni migliori sono gli ambienti esposti a sud.

L'aglio preferisce i climi temperati e asciutti, ha una buona tolleranza alle alte temperature e non teme i freddi invernali; infatti resiste fino a -15 °C.

COLTIVAZIONE

l'aglio può essere coltivato ovunque. È una pianta poco esigente, che resiste bene sia al freddo, che a periodi di siccità. Si può coltivare anche in vasi sistemati sul terrazzo o balcone, se non si dispone di un orto o giardino. Preferire terreni sciolti e ben drenati.

MESSA A DIMORA

i periodi migliori per la coltivazione sono due: il mese di novembre-primi giorni di dicembre e febbraio-marzo. In vaso o in un cassone pieno di terra interrare i bulbilli a circa 6-8 cm di profondità con le punte rivolte verso l'alto e a 10 cm di distanza l'uno dall'altro (se si piantano più file è buona regola lasciare almeno 25-30 cm tra una fila e l'altra).

IRRIGAZIONE

mantenete il terreno non eccessivamente umido in estate ed evitate i ristagni d'acqua. Riducete le innaffiature in inverno.

RACCOLTA

la raccolta avviene a giugno nel Nord Italia, tra giugno e luglio al Sud.

Si effettua quando le foglie sono quasi completamente secche estirpando la pianta e lasciandola essiccare nel terreno per circa una settimana.

CONSERVAZIONE

l'aglio si conserva in un luogo fresco e asciutto. L'importante è controllare che non presenti né muffe, né fenomeni di germogliazione.

* LA DIFESA

AFIDI E MOSCA
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

MARCIUMI, MUFFA GRIGIA,

E MUFFA BIANCA
OSSICLOR 20 FLOW E IDRORAME FLOW

RUGGINE
GALEO



Piante di aglio



Piante di aglio ad essiccare

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
	■	■							■	■	■

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
					■	■	■	■			

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Basilico *ocimum basilicum*

Il basilico (*Ocimum basilicum*) è forse l'erba aromatica più conosciuta ed ampiamente utilizzata nella nostra cucina per insaporire pietanze e preparare salse. È una pianta erbacea annuale - originaria dell'Asia tropicale - appartenente alla famiglia delle *Lamiaceae*.

Il suo nome deriva dalla parola greca "*Basilikos*" = *pianta regale*; nome attribuito per la sua bontà come erba aromatica. È una pianta poco esigente che può essere coltivata in un vaso anche sul davanzale di una finestra. Per avere un basilico robusto e rigoglioso il segreto è la cimatura che evita la produzione di fiori.

Questa semplice operazione va fatta appena si nota la gemma da fiore e va ripetuta su tutte le nuove gemme. Non servono forbici o cesoie ma solo le mani perché le cime si tolgono facilmente. Tra le varietà più coltivate:

- *napoletano*: foglie grandi e profumo delicato;
- *genovese*: foglie piccole e profumo molto intenso;
- *greco*: foglie piccolissime e molto profumate che ricordano il timo;
- *purpureo*: con foglie violacee;
- *limoncello*: con profumo che ricorda il limone;
- *a foglia di lattuga*: foglie grandi, accartocciate e molto profumate.

L'aroma inconfondibile di queste profumate foglioline le rende ideali per insaporire semplici primi piatti, come una pasta al pomodoro, ma anche insalate, capresi, minestre, formaggi. Aglio e basilico insieme vengono utilizzati per la preparazione della classica salsa al pesto.

☞ ESPOSIZIONE

le esposizioni migliori sono gli ambienti in pieno sole o mediamente luminosi e riparati dai venti. Il basilico preferisce i climi temperati caldi; le temperature ottimali per la crescita sono di 20° e 25°C.

COLTIVAZIONE

può essere coltivato tutto l'anno.

Il basilico si riproduce per seme.

Nei climi più freddi occorre conservare i vasi all'interno durante l'inverno. Il terreno deve essere fertile, soffice, a pH neutro e ben drenato.

MESSA A DIMORA

la semina può essere effettuata direttamente in vaso (2-3 semi per ogni vaso e trapiantando poi le piantine a dimora alla distanza di 20 cm l'una dall'altra), o nell'orto, avendo cura di proteggere la zona di semina con del tessuto non tessuto (TNT) quando la temperatura non è ancora stabile. Se si preferisce si possono trapiantare direttamente le piantine.

IRRIGAZIONE

abbondante e soprattutto durante i periodi siccitosi e di gran caldo.

RACCOLTA

si effettua scalarmene, tagliando gli steli o le singole foglie in estate ed autunno; tutto l'anno in interno. Il basilico una volta lavato e asciugato può essere conservato in congelatore, sott'olio o essiccato.

CONSERVAZIONE

le foglie si possono conservare essiccate, congelate o sott'olio.

! PARASSITI E MALATTIE

marciume grigio sulle foglie e marciumi radicali. Sensibile all'alternariosi, all'antracnosi e all'oidio. Tra gli insetti ricordiamo la mosca minatrice (*Phytomyza atricornis*), afidi. Attacchi anche da parte di lumache, limacce ed acari.

* LA DIFESA

AFIDI E MOSCA
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

LUMACHE
LIMAVAL

OIDIO (O MAL BIANCO)
GALEO

ALTERNARIOSI, MARCIUMI
E ANTRACNOSI
IDRORAME FLOW, OSSICLOR 20 FLOW



Piantine di basilico

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Carota *Daucus carota Ssp. sativus*

La carota (*Daucus carota Ssp. sativus*) appartiene alla famiglia delle *Apiaceae* (o *Umbrelliferae*). La carota è ritenuta originaria dell'area del Mare Mediterraneo.

Le varietà coltivate hanno radici carnose di forma variabile e di colore bianco, arancio o rosso e sono ricche di coloranti e vitamine. In base alla forma si distinguono varietà corte, mezzane e lunghe, in base all'epoca di maturazione distinguiamo varietà precoci, medie e tardive. Fra le varietà più diffuse ricordiamo la *comune di Napoli (lunga)*, la *rossa lunga di Napoli*, la *nantes* medio precoce, la *tonda di Parigi molto precoce*, *rossa mezzana di Amsterdam* molto precoce. Molto apprezzata è la "*carota di Ispica IGP*"; è definita "*novella*" perché raggiunge la maturazione commerciale già alla fine di febbraio, fino all'inizio di giugno, presentando le sue caratteristiche tipiche: croccantezza, profumo intenso, aroma erbaceo e fruttato. In commercio si trovano una grande quantità di varietà in miniatura - adatte alla coltivazione in vaso - piccole e precoci rispetto agli standard, che garantiscono un raccolto in tempi rapidi: *carote little finger e petit doigt*.

Le carote vengono utilizzate per preparare succhi, puree, minestre, zuppe, dolci e sfornati. Si possono consumare bollite come contorno oppure tagliate a bastoncini o a rondelle e soffritte insieme ad altre verdure.

! PARASSITI E MALATTIE

la carota viene attaccata da talpe, lumache e topi. Tra i vari parassiti teme in particolare la mosca delle carote, gli afidi, il grillotalpa e il ragno rosso. Tra le crittogame, la carota teme la ruggine, la peronospora, la cercospora e l'alternaria.

☞ ESPOSIZIONE

le carote possono essere coltivate in tutti i climi ma preferiscono i climi temperati.

COLTIVAZIONE

la coltivazione domestica delle carote non è difficile, potete seminarle tranquillamente in giardino ma anche in un vaso da posizionare sul balcone. Per la coltivazione in vaso sono da preferire le varietà mini. Ideale un terreno leggero, particolarmente fertile e ben drenato.

MESSA A DIMORA

la carota si riproduce per seme. La semina avviene tutto l'anno, a seconda delle zone, in campo, in tunnel, in cassoni o in piccole serre. In particolare, la varietà precoce si semina in marzo, la varietà semiprecoce in maggio, quella tardiva in settembre. La profondità di semina è di circa 1 cm. Si consiglia di seminare scalarmente ogni 15-20 giorni, in questo modo è possibile raccogliere le carote per periodi più lunghi. Man mano che crescono si diradano le piantine rimuovendole fino ad arrivare ad una distanza di 4-6 cm.

IRRIGAZIONE

le carote vanno innaffiate spesso altrimenti rimangono piccole e legnose. Occorre evitare di bagnare le foglie per scongiurare l'insorgere di malattie.

RACCOLTA

la varietà precoce matura nella tarda primavera; la varietà semiprecoce a fine estate; quella tardiva in inverno. Le carote vanno estratte dal terreno - tirandole per la base del fogliame - prima che abbiano raggiunto il completo sviluppo, in modo da avere carote dolci e gustose.

CONSERVAZIONE

le carote si possono conservare in frigorifero fino al momento del consumo.

* LA DIFESA

AFIDI
PIRETO VERDE E KENYATOX VERDE

GRILLOTALPA
TEFLUSTAR

PERONOSPORA, ALTERNARIOSI
E CERCOSPORIOSI
OSSICLOR 20 FLOW

RUGGINE
GALEO



Piante di carote al campo



Carote fresche

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Cavolfiore

Cavoli *Brassica oleracea*

Il nome scientifico del cavolo è *Brassica oleracea* (famiglia delle *Brassicaceae*).

La parte commestibile di queste piante è rappresentata dalle foglie (cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo marino, cavolo nero, cavolini di Bruxelles) o dalle inflorescenze ancora immature (broccolo, broccoletti, cavolfiore).

I cavoli comprendono una grande varietà di piante:

Il **cavolo broccolo** e il **cavolo broccolo ramoso**: entrambi chiamati broccoli, sono due piante della famiglia dei cavoli la cui parte edibile è costituita dalle inflorescenze ancora immature.

Si consumano a vapore o lessati. Costituiscono la base di contorni semplici e saporiti. Sono presenti in tutte le ricette regionali, possono essere consumati "all'agro", cioè conditi a freddo con olio e limone oppure "ripassati" in padella con olio e aglio.

Il **cavolo broccolo**: i suoi fiori sono di colore biancastro, simili a quelli del cavolfiore ma molto più piccoli. Viene consumato cotto. Rientra in molte ricette come ingrediente di paste e contorni.

Il **cavolo broccolo ramoso**: è simile al cavolfiore ma si differenzia per il colore verde azzurro delle sue teste e per i piccoli germogli laterali chiamati broccoletti.

I **broccoletti**: sono costituiti da piccoli ammassi floreali prodotti dal cavolo broccolo ramoso e dalle cime di rapa. È una produzione tipicamente mediterranea assai ricercata nel

! PARASSITI E MALATTIE

ernia del cavolo, cecidomia del cuore del cavolo, larva della cavolaia, larva della mosca, afidi cerosi. Terribile anche la peronospora, le ruggini e i marciumi basali. Vengono segnalati danni da parte di lumache e limacce.

✎ COLTIVAZIONE

Le zone a clima temperato sono le migliori per la coltivazione del cavolo. Le gelate tardive infatti, nei casi più gravi, possono anche provocare la morte delle piante.

MESSA A DIMORA

In base al clima e alle varietà i cavoli possono essere seminati in settembre con raccolta in maggio-giugno, in gennaio con raccolta in giugno-luglio, in marzo-aprile con raccolta estivo-autunnale, e in maggio-giugno con raccolta fino ai primi geli. Nell'orto si consiglia di seminare in maggio-giugno; un mese dopo, le piantine si possono trapiantare.

IRRIGAZIONE

Le annaffiature devono essere periodiche e in funzione delle condizioni climatiche.

RACCOLTA

In epoche diverse a seconda delle varietà e dell'epoca di semina e trapianto. Cavolfiori, la raccolta avviene prima dell'arrivo del gelo.

Broccoli, si raccoglie il germoglio principale quando l'infiorescenza è ancora compatta; in seguito si raccolgono anche i germogli laterali che hanno raggiunto una lunghezza di 10 cm.

Verza: si tagliano le teste quando hanno raggiunto una dimensione sufficiente.

Cappuccio: si procede come con le verze quando le teste risultano ben compatte.

Cavolo di Bruxelles: si raccoglie in modo scalare partendo dal basso, a mano a mano che i germogli diventano pronti.

CONSERVAZIONE

I cavoli più compatti come il cavolfiore, il broccolo verde ramoso, il cavolo cappuccio e verza, i cavolini di Bruxelles, si conservano bene in frigorifero, fino a cinque giorni. Le altre varietà andrebbero consumate al più presto.

* LA DIFESA

AFIDI, ALTICA E CAVOLAIA
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

PERONOSPORA E MARCIUMI
OSSICLOR 20 FLOW
IDRORAME FLOW

RUGGINI
GALEO

LUMACHE E LIMACCE
LIMAVAL

periodo autunno-invernale. Le regioni di maggiore diffusione sono il Lazio, la Puglia e la Campania. Famose le orecchiette con cime di rapa.

Il **cavolfiore**: è uno dei cavoli più diffusi. La parte commestibile è costituita dall'ingrossamento dei peduncoli floreali. Il cavolfiore può essere bianco, bianco crema o violaceo. Si può consumare crudo. È un alimento molto versatile; ottimo nell'insalata, con altre verdure, aggiunto al pesce, come ingrediente in primi piatti; ideale per minestrone, zuppe, soufflé. Si può fare gratinato, fritto in pastella. Può essere conservato sott'olio o sott'aceto.

Cavolini di Bruxelles: chiamati anche cavoletti di Bruxelles. Sono grandi all'incirca come una noce con foglie verde brillante molto compatte. Ideali come contorno.

Cavolo cappuccio: è formato da foglie lisce e croccanti di colore bianco, rosso verde o viola, raggruppate a formare una palla compatta. Le foglie possono essere mangiate crude o cotte. I cavoli bianchi sono cotti e fatti fermentare per ottenere i crauti.

Cavolo cinese: presenta un ceppo allungato e foglie ricce di colore bianco o verde pallido. È cucinato cotto o crudo, saltato in padella. È un ingrediente degli involtini primavera serviti nei ristoranti cinesi.

Cavolo marino: tipico delle regioni temperate. Si rinviene soprattutto lungo le riviere marine. Molto utilizzato in Liguria. La parte edibile è costituita dalle foglie.

Cavolo nero: caratterizzato da foglie arricciate di colore

verde scuro e forma allungata. È utilizzato soprattutto in Toscana per la tradizionale ribollita, una minestra di fagioli con pane raffermo e verdure varie, tra le quali il cavolo nero.

Cavolo verza: presenta foglie di colore verde, grinzose, che formano un cespo compatto. Si può mangiare crudo. Trova utilizzo soprattutto per preparare minestre, zuppe e brasato insieme alla carne, come nella casoeula lombarda.

Il **cavolo rapa**: si differenzia dagli altri cavoli perché presenta un fusto ingrossato e tondeggianti, di colore verde o purpureo. La parte commestibile è costituita dal fusto, grande più o meno come un grosso pompelmo e simile ad una rapa.

I cavoli sono ricchissimi di vitamina C e di acido folico, contengono inoltre importanti quantità di potassio e di fibra. Se cotti emanano un'inconfondibile odore dovuto alla formazione e liberazione dei composti solforati. L'odore può in parte essere eliminato mettendo un batuffolo di cotone imbevuto di aceto sopra il coperchio della pentola oppure aggiungendo del succo di un limone nell'acqua in ebollizione.



PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

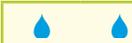
PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Cetriolo *Cucumis sativus*

Il cetriolo (*Cucumis sativus*), appartenente alla famiglia delle Cucurbitaceae, è una pianta annuale a fusto strisciante o rampicante, che produce frutti lunghi dai 20 ai 30 cm. I frutti sono di forma allungata, con diametri e lunghezze di varia misura a seconda della varietà; internamente la polpa è verde chiaro o bianca con all'interno i semi. Numerosissime le varietà di cetriolo: il *Marketer*, il *Sensation*, l'*Ashley*, il *Bianco di Parigi*, il *Verde lungo d'Italia*, ecc... La coltivazione del cetriolo è molto semplice e, sebbene sia preferibile allevarlo in piena terra, è possibile seminarlo anche all'interno di vasi con diametro di almeno 35-40 cm da collocare sul balcone di casa. Le proprietà rampicanti delle piante di cetriolo permettono infatti di organizzare al meglio i piccoli spazi, come ad esempio un balcone. In commercio si trovano varietà nane, opportunamente selezionate, adatte alla coltivazione in contenitori; tra le tante citiamo la varietà '*Beth Alpha Mirna*' che produce frutti di 10-12 cm di lunghezza. Pressoché privo di calorie, il cetriolo è composto prevalentemente da acqua (96%), carboidrati disponibili (2%) e sali minerali quali potassio, calcio, fosforo, sodio. Contiene inoltre vitamina C. Viene consumato quasi esclusivamente crudo, da solo o mescolato con lattuga, pomodori, cipolle o altre verdure; si possono però realizzare anche delle minestre, calde o fredde. Si può consumare con la buccia o sbucciato: in questo secondo caso risulta più facilmente digeribile.

! PARASSITI E MALATTIE

le più comuni malattie crittogamiche sono la peronospora, il mal bianco e la sclerotinia, mentre tra i parassiti animali ricordiamo gli afidi e il ragnetto rosso.

☼ CLIMA

ideale un clima temperato-caldo anche se la pianta si adatta abbastanza bene a varie condizioni. La temperatura ottimale è di 20° C.

COLTIVAZIONE

per la coltivazione in vaso l'ideale è un terreno mescolato a ghiaia, sabbia, argilla e torba reperibili nei negozi specializzati. Il pH ottimale del terreno deve essere tra valori di 5,8 e 6,8.

MESSA A DIMORA

la semina del cetriolo avviene da marzo a maggio, scavando delle piccole buche nel terreno ove si pongono 3-4 semi. Dopo l'emergenza, quando la pianta ha 2-3 foglie vere, si procede al diradamento lasciando una pianta per postarella. Quando le piantine hanno 5-6 foglie, si cimano sopra la quarta foglia. Nei cetrioli allevati su tutori può essere eliminata l'operazione di cimatura.

IRRIGAZIONE

l'acqua non deve mai mancare, ma bisogna evitare che si formino ristagni superficiali o profondi e che vengano bagnate le foglie.

RACCOLTA

la raccolta dei cetrioli avviene tra luglio ed agosto, quando il frutto ha ancora colore verde, ovvero prima della sua maturazione.

CONSERVAZIONE

i cetrioli si possono conservare in frigorifero per 6-7 giorni fino al momento del consumo.



* LA DIFESA

AFIDI
PIRETO VERDE E KENYATOX VERDE

ACARI
BOTANIGARD 22 WP

PERONOSPORA
OSSICLOR 20 FLOW

OIDIO
GALEO



Pianta di cetrioli rampicanti

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

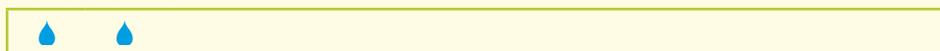
PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Cipolla *Allium cepa*

La cipolla (*Allium cepa*) appartiene alla famiglia delle *Alliaceae*. Probabilmente originaria dell'Asia occidentale. La cipolla è forse la pianta da orto più coltivata in Italia. Esistono molte varietà di cipolle, che prendono in genere il nome dalla zona di coltivazione, dalla forma, dal colore, dalle dimensioni del bulbo.

Citiamo a titolo di esempio: la *cipolla rossa di Tropea*, la *cipolla rossa di Cannara*, la *cipolla ramata di Montoro*, la *cipolla dolce*, la *cipolla boretana*, la *cipolla di Brunate*, la *cipolla di Giarratana*.

In funzione dell'epoca di coltivazione, si hanno cipolle invernali e cipolle primaverili. È possibile coltivare i bulbi in vaso, però in genere necessitano di molto spazio. Si consiglia pertanto di utilizzare dei vasi molto grandi e capienti in cui sistemare pochi bulbi ben distanziati tra loro.

La cipolla contiene circa il 90% di acqua. È ricca di vitamine e minerali.

Onnipresente in cucina, la cipolla può essere consumata fresca in insalate, cotta in zuppe e minestrone; oppure può servire come base per sughi, salse e frittate. Costituisce la base per soffritti.

1 PARASSITI E MALATTIE

tra le crittogamiche ricordiamo la peronospora, la muffa bianca e la ruggine. Tra i parassiti animali, la mosca della cipolla, le anguillule, la tignola e la criocera.

ESPOSIZIONE

zona soleggiata.

CLIMA

la cipolla preferisce i climi temperati caldi, però è in grado di adattarsi al freddo, infatti comincia a germinare anche con temperature di poco superiori allo zero; la temperatura ottimale di germinazione è compresa tra 13° e 26° C.

COLTIVAZIONE

la cipolla non è una pianta molto esigente in fatto di coltivazione.

Si può coltivare sia in piena terra sia in vaso con gli opportuni accorgimenti.

Il tipo di terreno da utilizzare per la messa a dimora è un terreno leggero, ben drenato, con pH compreso tra 6 e 7.

MESSA A DIMORA

la moltiplicazione delle cipolle avviene per seme o per bulbi.

Per gli orti famigliari l'impianto avviene da fine inverno a inizio primavera.

In generale dal seme le piantine nascono dopo 8-20 giorni in relazione all'epoca di semina e alle condizioni climatiche. I semi non devono essere messi troppo profondi nel terreno; 1 cm dalla superficie è la profondità corretta. Concimare con del letame prima della messa a dimora.

IRRIGAZIONE

la cipolla, avendo un apparato radicale molto superficiale, ha necessità di frequenti irrigazioni.

RACCOLTA

secondo necessità e dimensione desiderata del bulbo.

CONSERVAZIONE

le cipolle vanno conservate a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto.

* LA DIFESA

MOSCA DELLA CIPOLLA
KENYATOX VERDE

INSETTI TERRICOLI
TEFLUSTAR



Piante di cipolla



Cipolla fresca

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
	■	■	■								

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
		■	■	■	■	■					

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Cannellini, Borlotti, Spagna

Fagiolo *Phaseolus vulgaris*

Il fagiolo (*Phaseolus vulgaris*) appartiene alla famiglia delle *Papilionaceae*.

Le varietà di fagiolo si possono suddividere, in base al portamento, in nane e rampicanti. I fagioli mangiatutto, noti come fagiolini, non sono altro che i baccelli immaturi dei fagioli. In commercio si trovano parecchie varietà di fagiolo; la scelta della varietà da coltivare è solo questione di gusto personale, oltre che di voglia di sperimentare. Tra i rampicanti da sgusciare celebri i *Borlotti Lamon* e *Vigevano*, il *fagiolo a grano bianco di Spagna* e il *fagiolo scozzese* di colore bianco con macchie viola. Tra i mangiatutto a baccello giallo i più noti sono: *Meraviglia di Venezia*, *Burro di Rocquencourt* e *Corona D'Oro*. Fra quelli a baccello verde: *Bobis* grano bianco, *Marconi*, *Prelude*, *Contender*; tra i tipi con baccello violaceo: *Re dei Bleu* e *Trionfo violetto*. Tra i nani il *Borlotto Lingua di fuoco* e il *cannellino rosso*.

Il fagiolo contiene potassio, acido folico, magnesio, ferro, rame, fosforo, zinco e vitamina B6. Il fagiolo può vantare innumerevoli impieghi gastronomici: rientra nella preparazione di zuppe, minestrone, pasta e fagioli e risotti, fagioli con le cotiche, spezzatino coi fagioli; può essere cucinato lessato o in umido.

1 PARASSITI E MALATTIE

tra i parassiti animali ricordiamo il tonchio, gli afidi, la cecidonia, le cimici, il tripide, l'altica, il ragnetto rosso, la nottua. Tra le crittogame ricordiamo la muffa grigia, il mal del piede e l'antracnosi. Il fagiolo teme anche l'attacco delle lumache.

▼ ESPOSIZIONE

il fagiolo predilige i climi temperati e le posizioni soleggiate. Teme le gelate tardive e le piogge prolungate.

COLTIVAZIONE

il fagiolo è una pianta di facile coltivazione. Può essere coltivato in un orto ma anche in vaso. Per la coltivazione in vaso è consigliabile coltivare i fagioli rampicanti. In questo caso è fondamentale disporre di una rete o di tutori, in modo che le piante possano aggrapparvisi durante lo sviluppo. Molto importante anche una concimazione con letame prima dell'impianto delle piantine o della semina.

MESSA A DIMORA

il fagiolo si semina quando è passato il pericolo di gelate tardive: di regola a maggio al nord e dalla metà di marzo al sud, fino ai primi di agosto. Il vaso ottimale per coltivare il fagiolo sul balcone è grande almeno 40-50 cm di diametro e può ospitare circa 5-6 piante. La profondità di semina non deve superare i 3-4 cm. La germinazione dei fagioli è lenta; per accelerarla si possono lasciare i semi in acqua tiepida per 2 o 3 giorni, prima della semina, fino alla comparsa di una piccola radice.

IRRIGAZIONE

le innaffiature vanno intensificate quando inizia la fioritura.

RACCOLTA

è scalare a seconda delle varietà; si protrae da aprile/maggio a settembre. I fagiolini e i fagioli freschi vanno raccolti finché sono teneri. Il mangiatutto si raccoglie non appena il baccello tende ad ingrossarsi. I fagioli da granella secca si lasciano essiccare sulle piante e poi successivamente vengono sgranati.

CONSERVAZIONE

i fagioli freschi, sgranati e secchi, si conservano nel congelatore in buste per alimenti. In alternativa si possono conservare, in luogo fresco e asciutto, in barattoli a chiusura ermetica, in buste per alimenti o in sacchetti di tela.

I fagiolini si conservano in frigorifero, per un massimo di 7 giorni, in buste per alimenti. Spuntati e dopo l'eliminazione dell'eventuale "filo", i fagiolini, una volta sbollentati per 2 minuti circa, vanno surgelati e riposti in sacchetti di plastica - in questo modo possono essere conservati fino ad 1 anno.



Pianta di fagioli



Baccelli acerbi

* LA DIFESA

AFIDI, TRIPIDI, ALTICA E CIMICI
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

RAGNETTO ROSSO
BOTANIGARD 22 WP

ANTRACNOSI
IDRORAME FLOW E OSSICLOR 20 FLOW

OIDIO
GALEO

LUMACHE
LIMAVAL

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Fava *Vicia faba maior*

La fava (*Vicia faba*), anche se è una coltura tradizionale soprattutto nelle regioni meridionali, viene coltivata in tutti gli orti italiani. La fava appartiene alla famiglia delle *Leguminosae* (o *Papilionaceae*). È una pianta a rapido sviluppo che per crescere in maniera ottimale predilige climi temperati, anche se riesce a tollerare e a germinare a temperature di soli 5° C. Tra le varietà più coltivate: la "Agridulce supersimonia", con baccelli lunghi anche 35 cm e semi grossi dal sapore dolce e la fava "Sciabola verde", con lunghissimi baccelli (cm 35-40) contenenti ciascuno circa 8 semi. Esistono varietà regionali e di pregio come la *lunga delle cascade*, la *piemontese* e la *larga di Leonforte di Sicilia* adatte alla coltivazione anche in un orto familiare.

La fava si può consumare sia cotta che cruda. Cruda, si accompagna generalmente con del formaggio pecorino, pancetta o salame; cotta è usata invece per la preparazione di zuppe e minestre. Le fave forniscono al nostro organismo una buona quantità di potassio, magnesio, ferro, selenio, rame e zinco; inoltre sono ricche di proteine, vitamine, fibre e sali minerali.

Nella cucina tradizionale la fava costituisce una pietanza fondamentale e tante sono le ricette che la vedono protagonista assoluta in zuppe, risotti, paste.

! PARASSITI E MALATTIE

la fava tra i parassiti animali teme il tonchio e gli afidi. Temibili anche le orobanche. Tra le crittogame teme la ruggine e la ticchiolatura.

✎ COLTIVAZIONE

Le fave non richiedono molta cura se non una buona riscalzatura specie in zone ventose o soggette a giornate fredde.

MESSA A DIMORA

la semina delle fave si effettua in epoche diverse:

- in autunno nelle regioni meridionali;
- a fine inverno nelle regioni settentrionali.

I semi vanno posti ad una profondità di 8-10 cm massimo. Per una germinazione precoce i semi possono essere messi a bagno nell'acqua fino a farne raddoppiare il peso e poi possono essere tenuti a una temperatura piuttosto bassa (4° - 5° C) fino a che non inizi la germinazione.

IRRIGAZIONE

Le fave richiedono regolari innaffiature solo se il clima è siccitoso.

RACCOLTA

per il consumo fresco la raccolta è scalare, a partire da aprile/maggio, quando i semi non sono completamente maturi, risultando così teneri e dolci.

Per il consumo secco, la raccolta si effettua quando i baccelli non sono ancora del tutto secchi, in questo modo si evita che i baccelli aprendosi lascino cadere i semi a terra; le piante estirpate vanno riposte in un ambiente areato, rimandando la sgranatura a essiccazione avvenuta.

CONSERVAZIONE

Le fave fresche si conservano in frigorifero al massimo 2-3 giorni. Altro metodo è quello di sbollentare le fave fresche (per 3-5 minuti) e riporle, una volta raffreddate, nel congelatore, all'interno di sacchetti per alimenti.

Le fave secche, invece, si conservano per molto tempo in contenitori ben chiusi e posti in un luogo asciutto.

* LA DIFESA

AFIDI
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

TICCHIOLATURA E RUGGINE
IDRORAME FLOW



Pianta di fava



Pianta in fiore

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Finocchio *Foeniculum vulgare*

Il finocchio è una pianta erbacea di origine mediterranea appartenente alla famiglia delle *Apiaceae* (ex *Ombrelliferae*).

Il finocchio è una pianta che può raggiungere 60-70 cm d'altezza ed è molto diffuso negli orti famigliari. Il finocchio viene coltivato per il grumolo - un insieme di guaine fogliari, bianche, spesse, serrate, che sovrapponendosi le une alle altre alla base del fusto, assumono una forma globosa.

Il finocchio selvatico (o finocchietto), stretto parente del finocchio coltivato, non produce grumoli. Del finocchietto selvatico si consumano i germogli, le foglioline e i semi. La coltivazione del finocchio in vaso è una pratica poco diffusa in considerazione dello spazio che richiede. Se comunque si desidera coltivarlo in vaso, la prima cosa da fare è procurarsi vasi di almeno di 35 cm di diametro ed un terriccio ricco di sostanze organiche. Per ogni vaso, dopo averlo riempito con terriccio, si distribuiscono a spaglio 4-5 semi. Man mano che crescono bisogna estirpare le piantine meno rigogliose fino a lasciarne una per vaso. La temperatura ottimale per la crescita è tra i 18° e i 25° C. La crescita si arresta a temperature inferiori ai 4° C.

Tra le varietà di finocchio più diffuse ed utilizzate ci sono: il romanesco, con grumolo rotondo e grosso, il Dolce Firenze, il Grosso di Sicilia e il Gigante di Napoli.

Il finocchio è un ortaggio privo di amido e di lipidi, a basso contenuto calorico; è ricco di acqua, diuretico e digestivo; contiene potassio, vitamina C, acido folico, magnesio, calcio e fosforo.

In cucina si possono usare tutte le parti del finocchio. Il grumolo bianco del finocchio coltivato si può mangiare crudo

ESPOSIZIONE
in pieno sole.

COLTIVAZIONE

il finocchio è una pianta molto esigente. È sconsigliabile mettere a dimora il finocchio per 2-3 anni di seguito nella stessa aiuola e dopo piante che appartengono alla sua stessa famiglia (carota, sedano, prezzemolo). L'imbianchimento va eseguito circa quindici giorni prima della raccolta

MESSA A DIMORA

la semina in pieno orto va effettuata da luglio a settembre.

IRRIGAZIONE

intervenire con regolarità in estate, lasciando asciugare il terreno tra un'annaffiatura e l'altra.

RACCOLTA

la raccolta negli orti familiari va eseguita scolarmente. Il finocchio è pronto per essere raccolto dopo circa 90 giorni dalla semina.

CONSERVAZIONE

il finocchio va conservato in frigorifero; in questo modo si potrà conservare anche per una decina di giorni. Prima di consumarlo vanno eliminate le costole più esterne e più dure.

! PARASSITI E MALATTIE

La malattia più dannosa che colpisce il finocchio è indubbiamente la sclerotinia. Viene attaccato anche dal maggiolino, dal grillotalpa e dagli afidi.

* LA DIFESA

MAGGIOLINO, NEMATODI,
E GRILLOTALPA
TEFLUSTAR

SCLEROTINIA
IDRORAME FLOW

nelle insalate oppure lessato e gratinato e si può aggiungere agli stufati. Viene impiegato per creme, salsine e risotti. Alla maniera tradizionale italiana

si fa soffriggere leggermente in olio d'oliva, condito solo con un po' di pepe nero macinato fresco e sale, ed è un contorno leggero e saporito per gli arrosti.



Piante di finocchio



Grumolo

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
						■	■	■			

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
									■	■	■

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Fragole e fragoline

Le fragole sono piante erbacee, appartenenti alla famiglia delle *Rosaceae*, genere *Fragaria*. Le fragole hanno un bel portamento compatto - sono alte circa 15 cm - particolarmente adatte alla coltivazione in un orto.

Si possono coltivare su un'aiuola davanti casa, in un angolo fiorito del giardino, oppure nei vasi. Le temperature ottimali sono comprese fra 20° C e 25° C.

Sebbene non siano molto esigenti, le fragole prediligono terreni soffici, leggeri e ben drenati, in grado di scongiurare i ristagni idrici potenziali cause di marciumi radicali. La specie coltivata maggiormente, *Fragaria x ananassa*, deriva da una serie di incroci di specie diverse di *Fragaria*. La maggior parte delle fragole sono non-rifiorienti, cioè fruttificano una sola volta in primavera; le rifiorienti fioriscono e fruttificano invece quasi ininterrottamente dalla primavera fino ai primi freddi. La fragola di bosco (*Fragaria vesca*) è una specie non-rifioriente, che cresce spontanea nei boschi di collina e montagna. Le fragole sono ricche di vitamina C; oltre a essere consumate fresche, sono utilizzate anche per la preparazione di creme, confetture, marmellate, gelatine, gelati, sciropi, macedonie, sorbetti, risotti e piatti in agrodolce.

Le fragoline vanno consumate appena raccolte con limone e zucchero o al naturale, sono ottime da aggiungere allo yogurt, al latte coi cereali o combinate in macedonia con altri frutti di bosco. Le fragoline sono ottime anche per insaporire piatti di carne.

! PARASSITI E MALATTIE

le malattie più diffuse sulla foglia e sui frutti sono l'oidio o mal bianco, la botrite o muffa grigia (*Botrytis cinerea*), le ruggini. Anche le lumache e le limacce sono temibili nemici.

☞ ESPOSIZIONE

le fragole prediligono i luoghi freschi, ombreggiati o semi-ombreggiati.

COLTIVAZIONE

nell'orto è bene creare una sistemazione a prode, con file poste a un'altezza di 15-35 cm circa rispetto al piano di coltivazione: in questo modo si favorisce lo smaltimento delle acque in eccesso e si migliora l'areggiamento delle piante, che saranno meno soggette all'attacco di marciumi. Nelle zone più fredde è buona regola pacciare. Se coltivate in vaso le piantine di fragole non richiedono grandi spazi per cui vanno bene vasi e contenitori delle dimensioni più disparate.

MESSA A DIMORA

è preferibile partire dalle piantine, da acquistare presso i vivai (marzo-aprile) o ricavarne delle nuove per separazione delle piante madri già esistenti. Negli orti famigliari è preferibile trapiantare a fine estate (agosto/settembre) per permettere un migliore radicamento delle piantine prima dei freddi invernali. In questo modo si garantisce una pronta ripresa vegetativa, a fine inverno, seguita da un'abbondante raccolta.

IRRIGAZIONE

mantenere il terreno sempre umido - senza eccedere nelle innaffiature - in questo modo la pianta si propagherà da sola.

RACCOLTA

le fragole si raccolgono tra maggio-settembre.

CONSERVAZIONE

le fragole sono facilmente deperibili - tendono ad ammuffire velocemente - e vanno tenute in frigorifero 2-3 giorni al massimo.

* LA DIFESA

OIDIO
GALEO

RUGGINI
IDRORAME FLOW

LUMACHE E LIMACCE
LIMAVAL



pianta e frutti di fragoline di bosco

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Lattuga *Lactuca sativa*

La lattuga (*Lactuca sativa*) appartiene alla famiglia delle *Compositae* (o *Asteraceae*).

La lattuga è un'altra specie orticola che non manca mai nei nostri orti. Pianta a ciclo di coltivazione annuale, la lattuga presenta un apparato radicale superficiale, con fusto breve e carnoso su cui si inseriscono le foglie. A seconda della varietà ha diverse tonalità di colore, dal verde al giallognolo al rosso. Le parti che si consumano sono le foglie raggruppate alla base della pianta a formare un cespo (o grumolo). In commercio si trovano diverse varietà:

- **lattuga crespa**, con foglie ricche, spesse e molto bollose;
- **lattuga cappuccina**, che comprende le varietà a cappuccio (Trociadero ed Iceberg), con foglie molto larghe, concave e rugose riunite in un cappuccio globoso;
- **lattuga romana**, con foglie allungate e nervatura mediana grossa e carnosa;
- **la lattuga da taglio o lattughino**, della quale esistono di diversi tipi - a foglie lunghe e verdastre, a foglie tenere e bianche, o quelle raccolte in piccoli cespi ricciuti.

Al gruppo delle lattughe romane appartengono varietà quali: *Marvel*, *Bionda degli Ortolani*, *Verde degli Ortolani*, *Pallone Bougival*, *Gigante bianca*, *Gigante rossa*, *Gigante verde* e *Bianca d'Inverno*.

! PARASSITI E MALATTIE

tra i parassiti animali ricordiamo gli afidi, gli elateridi (o ferretti), le nottue, il grillotalpa. Tra le crittogame ricordiamo la peronospora, il mal bianco, la muffa grigia della lattuga, la ruggine delle foglie.

☞ ESPOSIZIONE

la lattuga cresce bene nei climi temperati e mal sopporta le gelate e il caldo secco.

COLTIVAZIONE

di facile coltivazione anche in vaso. Il ciclo colturale è di 60-90 giorni per le colture seminate e di 40-80 giorni per quelle trapiantate, secondo il periodo stagionale. Le temperature ottimali sono ben differenziate tra giorno e notte: 18° -23 °C di giorno e 5° - 10 °C di notte.

CONCIMAZIONE

organica, a primavera o in autunno, comunque prima della messa a dimora.

MESSA A DIMORA

le lattughe si seminano in semenzaio durante il periodo che va da gennaio a settembre/ottobre. Appena le nuove piantine avranno sviluppato 4-5 foglie, andranno trapiantate ad una distanza di circa 25-30 cm tra loro e ad una profondità di mezzo cm facendo attenzione a non coprire con la terra il colletto.

In pieno campo, a seconda dell'andamento climatico, si consigliano i mesi di marzo ed aprile. È possibile coltivare la lattuga in un vaso abbastanza grande (40 cm di diametro) da riempire con terriccio mescolato a torba, compost, sabbia e ghiaia per facilitare il drenaggio dell'acqua. La profondità di semina si aggira intorno a mezzo centimetro.

IRRIGAZIONE

la lattuga è una pianta esigente in fatto di innaffiature. È importante mantenere un costante grado d'umidità nel terreno, senza mai provocare ristagni d'acqua.

RACCOLTA

la raccolta - che può perdurare per tutto il corso dell'anno - è scalare, man mano che le piante raggiungono la grandezza desiderata.

CONSERVAZIONE

la lattuga va conservata in frigorifero, chiusa in un sacchetto per alimenti, per 2-3 giorni.

* LA DIFESA

AFIDI E NOTTUE
PIRETO VERDE E KENYATOX VERDE.

ELATERIDI, NEMATODI E GRILLOTALPA
TEFLUSTAR

PERONOSPORA
OSSICLOR 20 FLOW

OIDIO E RUGGINI
GALEO

Per quanto riguarda le lattughe a cappuccio, le più diffuse sono: *Meraviglia delle Quattro Stagioni*, *Regina di Maggio*, *Goccia d'oro*, *Batavia bionda di Parigi*, *Augusta*, *Appia*, *Aurelia*, *Trocadero*, *Bionda di Berlino*, *Bruna* e *Rossa d'Inverno*.

Alle lattughe da taglio fanno parte varietà come: *Trentina*, *Comune*, *Verde ricciolina*, *Bionda ricciolina*, *Spinacio* e *Lattughino riccio d'America*.

Le singole varietà poi sono classificate in base alla stagione di coltivazione in: primaverili, estivo - autunnali ed invernali. La lattuga è composta soprattutto di acqua (95%) e fibre ed ha un basso apporto calorico. Ricca di provitamina A, di acido folico, potassio e calcio, fosforo, sodio e ferro. Generalmente la lattuga si consuma in insalata. Tuttavia, può anche essere cotta, saltata in padella con aglio e peperoncino e unita alle minestre.



Cespo di lattuga

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Melanzana *Solanum melongena*

La melanzana (*Solanum melongena*) appartiene alla famiglia delle *Solanaceae*.

La melanzana è una specie molto esigente in fatto di luce e calore. Le condizioni ottimali di vegetazione si realizzano con temperature tra 16° e 25° C. Al di sotto di 10°-12 °C si arresta l'attività vegetativa. La melanzana preferisce un terreno soffice e fresco, di medio impasto o sabbioso, di buona fertilità ed una innaffiatura regolare. Per coltivare la melanzana in vaso meglio avvalersi di vasi abbastanza profondi e capienti (20 l circa); è consigliabile non partire dal seme ma, dalla primavera in poi, quando il rischio di gelate è passato, mettere a dimora direttamente le piantine. Molto utile risulta munire le piantine di sostegni da fissare bene nel terriccio poiché tornano utili quando la pianta viene appesantita dalla presenza dei frutti.

Le melanzane si distinguono in diverse varietà in base alla forma e al colore del frutto. Tra le più note:

- **Violetta di Napoli:** bacche dalla forma allungata e caratterizzate da un sapore più forte e piccante;
- **Tonda comune di Firenze:** bacche di colore violetto pallido, forma rotonda, con pochi semi, polpa tenera e compatta;
- **Violetta lunga palermitana:** frutti di colore viola scuro e a frutto allungato;
- **Mostruosa di New York:** frutto violetto e di grandi dimensioni;
- **Melanzana di Murcia:** foglie e fusto spinosi, frutto violetto e rotondo;
- **Violetta nana:** frutto più piccolo delle precedenti ma molto precoce;
- **Black Beauty:** bacche di forma ovale e di colore viola scuro;
- **Larga Morada:** bacche di colore rosato striate di viola e dal gusto delicato;

In commercio si trovano una grande quantità di piante in

ESPOSIZIONE

la melanzana ama i luoghi caldi e soleggiate.

COLTIVAZIONE

di facile coltivazione anche in vaso.

TERRENO

Il pH ottimale del terreno è compreso tra 5,6-7,5.

CONCIMAZIONE

interrare del concime organico prima della messa a dimora.

MESSA A DIMORA

il periodo migliore per la semina è gennaio-febbraio nelle zone con clima più caldo o marzo nelle zone con clima più freddo.

IRRIGAZIONE

l'irrigazione deve essere costante. Occorre aver cura di non bagnare le foglie per non creare situazioni che favoriscano lo sviluppo di malattie crittogame.

RACCOLTA

la raccolta si fa scalarmene quando i frutti sono ancora immaturi.

CONSERVAZIONE

in frigorifero le melanzane si mantengono fresche per 3-4 giorni; è consigliabile non togliere il picciolo, in questo modo manterranno più a lungo la loro freschezza. Le melanzane, opportunamente trattate, possono essere conservate sott'olio o sott'aceto.

! PARASSITI E MALATTIE

teme i parassiti come gli afidi, le cimici, la mosca bianca, il raghetto rosso, le lumache. La melanzana teme tra le malattie crittogame la muffa grigia, l'antracnosi, la peronospora. Un clima troppo umido può causare la comparsa di alternariosi.

* LA DIFESA

AFIDI, CIMICI E ALEURODIDI
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

ACARI
BOTANIGARD 22 WP

ANTRACOSI, PERONOSPORA,
MUFFA GRIGIA E ALTERNARIOSI
OSSICLOR 20 FLOW

miniatura - facili da coltivare in vaso - piccole e precoci rispetto agli standard, che garantiscono un raccolto in tempi rapidi: la melanzana *slim jim*, la viola *Black Belí*, e la bianca *"Dourga"*.

La melanzana è ricca di acqua, potassio, vitamina A, vitamina B, fosforo e calcio.

È un ortaggio che può essere preparato in svariati

modi: si utilizza sott'olio e sott'aceto per gli antipasti, nei primi piatti di pasta, nelle melanzane ripiene, fritte, grigliate o impanate. Famose le melanzane alla parmigiana; si tratta di una ricetta originaria della Sicilia, che nelle sue diverse varianti è storicamente presente in tutto il Sud Italia.



Frutti di melanzana

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	□	□	□	□	□	□	□	□

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
□	□	□	□	□	■	■	■	■	□	□	□

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Melone estivo

Melone *Cucumis melo*

Il melone (*Cucumis melo*) appartiene alla famiglia delle *Cucurbitaceae*, come anche cetriolo, zucca, cocomero e zucchini. Il melone è una pianta annuale a portamento rampicante o strisciante caratterizzata da lunghi fusti erbacei variamente ramificati. Ci sono varietà di meloni invernali ed estivi:

- i **meloni invernali** sono caratterizzati da frutti a buccia sottile e liscia, polpa bianca o verdognola, dotati di lunga conservazione e con il caratteristico aroma vanigliato. Tra le varietà più diffuse: "Melone Brindisino", "Gigante di Napoli", "Morettino".

- i **meloni estivi** presentano una buccia caratterizzata da venature longitudinali ed hanno una polpa di colore giallo-aranciata. I meloni estivi si dividono in varietà "retate" a superficie reticolata e ruvida e varietà "cantalupo" con buccia liscia e venature verde scuro. La coltivazione del melone non è particolarmente impegnativa. La coltivazione in vaso è sconsigliabile poiché si otterrebbero frutti molto piccoli; è preferibile invece la coltivazione in piena terra in un angolo del giardino o dell'orto. Il melone è costituito principalmente da acqua per il 90%, è altresì ricchissimo di vitamine, soprattutto la A, la C, nonché di sali minerali, ferro, potassio e betacarotene. Il melone è consumato principalmente come frutto, da solo o in macedonie. La sua polpa zuccherina si presta anche ad abbinamenti salati, come il classico antipasto prosciutto e melone o ricette di insalate a base di crostacei (gamberi o gamberetti) in cui il melone, tagliato e scavato, è utilizzato anche come originale contenitore. Il melone è particolarmente apprezzato per la preparazione di granite e geli, soprattutto in Sicilia e nel Sud Italia.

ESPOSIZIONE

il melone ama i luoghi soleggiati e il clima temperato.

COLTIVAZIONE

da preferire terreni fertili a medio impasto, ben drenati, con pH leggermente acido. Importante è la cimatura del tralcio primario, sopra alla seconda o quarta foglia, per agevolare lo sviluppo di germogli ascellari, che a loro volta andranno cimati per favorire lo sviluppo di pochi frutti grossi e gustosi. Concimazione letamica prima della semina.

MESSA A DIMORA

la semina, all'aperto e a dimora, si effettua ad aprile/maggio.

Si lasciano cadere 2-3 semi in buchette distanti 1 metro circa tra le file e altrettanto sulle file. A germinazione avvenuta, si dirada lasciando la piantina più robusta. Volendo si possono mettere a dimora direttamente le piantine acquistate in un vivaio.

IRRIGAZIONE

costante ma non eccessiva.

RACCOLTA

la raccolta è di tipo scalare a partire dai mesi di giugno e luglio fino a settembre per le varietà tardive e si protrae una ventina di giorni.

CONSERVAZIONE

il melone si conserva in frigorifero fino a 10 giorni.

Ricordiamoci che il melone, conservato nel frigorifero, ha la tendenza a trasmettere il suo odore penetrante agli altri alimenti; quindi prima di porlo nel frigorifero, è consigliabile avvolgere il melone dentro un sacchetto di carta per alimenti e poi chiuderlo in un sacchetto di plastica.

! PARASSITI E MALATTIE

tra le crittogame ricordiamo il mal bianco, la peronospora, la ticchialatura, la fusariosi. Tra gli insetti ricordiamo gli afidi, il ragno rosso, le nottue e il grillotalpa.

* LA DIFESA

AFIDI E NOTTUE
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

ACARI
BOTANIGARD 22 WP

GRILLOTALPA
TEFLUSTAR



Melone non ancora maturo

Melone invernale

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
			■	■							

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
					■	■	■	■			

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Peperoncino

Il peperoncino appartiene al genere *Capsicum*, famiglia delle *Solanaceae*.

Allo stesso genere appartiene il peperone dolce, dal quale il peperoncino si distingue per il contenuto di capsicina - sostanza responsabile della piccantezza - decisamente più elevato. Il peperoncino può essere coltivato praticamente ovunque; in giardini, terrazzi e balconi. Lo sviluppo ottimale è favorito da una temperatura compresa tra i 21° e i 28° C e da una notevole umidità atmosferica. Il peperoncino oltre ad essere utilizzato in cucina, è anche diffuso a scopo ornamentale. Nei luoghi d'origine (i tropici e le regioni subtropicali) è un arbusto perenne di dimensioni variabili da 30 - 40 cm a circa 2 m e può vivere alcune decine di anni. Nei nostri climi, causa la brevità della stagione calda, viene coltivato come annuale. Il frutto, ovvero il peperoncino, è una bacca che può avere colore rosso, verde o giallo di dimensioni e forme diverse in base alla varietà. Internamente si trovano numerosi semi tondeggianti e giallognoli, nei quali si trova la maggior concentrazione di capsicina.

Le cinque specie più conosciute e coltivate di peperoncino sono:

- **Capsicum annum**, che comprende le varietà più diffuse tra cui il peperoncino comune in Italia;
- **peperoncino di Cayenna**;
- **Capsicum baccatum**, la specie più nota è il famoso Aji;
- **Capsicum chinense**, che comprende l'habanero, il peperoncino più piccante del mondo e lo Scotch Bonnet;
- **Capsicum frutescens** che include il tabasco e malagueta;
- **Capsicum pubescens**.

Il peperoncino vanta proprietà vasodilatatrici e anticolsterolemiche.

ESPOSIZIONE

in pieno sole.

COLTIVAZIONE

facile da coltivare. Il tempo di maturazione dei frutti è abbastanza variabile, da un minimo di circa 50-60 giorni (*Capsicum annum*) ad un massimo di 100-120 giorni per i *Capsicum chinense* (es. habanero bianco).

MESSA A DIMORA

può essere seminato in casa nei mesi di gennaio/febbraio nel sud Italia, mentre è consigliabile aspettare marzo nell'Italia settentrionale.

IRRIGAZIONE

ogni 3-4 giorni.

RACCOLTA

si raccoglie in agosto-settembre.

CONSERVAZIONE

i peperoncini si possono essiccare, appendendoli sotto forma di coroncine, all'ombra; successivamente si possono anche macinare. Possono essere conservati anche surgelati, sott'olio o sott'aceto. Il peperoncino fresco si può conservare nel freezer.



! PARASSITI E MALATTIE

tra gli insetti, i più temibili sono gli afidi e il ragnetto rosso.

Tra i funghi, la muffa grigia.

* LA DIFESA

AFIDI
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

ACARI
BOTANIGARD 22 WP

MUFFA GRIGIA
OSSICLOR 20 FLOW

È uno dei principali condimenti della cucina mediterranea e, infatti, è molto utilizzato nelle regioni del sud (Calabria, Basilicata e Sicilia su tutte) che ne hanno fatto la base per i prodotti tipici regionali. Ideale per ravvivare qualunque pietanza; può essere utilizzato

sia crudo che essiccato in polvere per insaporire salse, sughi, ma anche carni, formaggi e salumi. All'estero il peperoncino è usato molto in Messico, suo paese di origine, nelle salse e nel chili con carne, ed in India.



Frutto di peperoncino

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Peperone *Capsicum annum*

Il Peperone (*Capsicum annum*) è una pianta della famiglia delle *Solanaceae*.

Il peperone è originario dell'America centro-meridionale, dove esiste allo stato selvatico ed è conosciuto e coltivato da migliaia di anni. È una pianta annuale cespugliosa con foglie ovate di colore verde intenso e fiori bianchi.

I frutti, diversificati per forma e dimensioni a seconda delle specie, variano di colore dal verde intenso al giallo e al rosso porporaceo a maturazione avvenuta.

Le varietà oggetto di coltivazione sono molto numerose e possono essere suddivise in base alla forma della bacca: si hanno così cultivar con bacche a forma conica, allungata e di grandi dimensioni, come *Corno di Toro giallo o rosso*; varietà con frutto a forma quadrata, quali *Yolo Wonder*, *California Wonder* e *Quadrato d'Asti*; cultivar con bacche a forma irregolarmente quadrangolare, come *Grosso di Nocera*, *Argos* e *Lamuyo*. Esistono poi varietà indicate con il nome generico di "Torpedo" o "Peperone pomodoro" in quanto presentano frutti rotondi ed appiattiti.

In commercio si trovano una grande quantità di piante in miniatura - adatte ad essere coltivate in vaso - piccole e precoci rispetto agli standard, che garantiscono un raccolto in tempi rapidi: peperoni jingle bells o festival, peperone red skin.

Il peperone trova ampio impiego in cucina: può essere usato fresco in insalata, cotto in padella, ripieno, in conserva sott'aceto o al naturale. Il peperone ha una grande quantità di vitamina C e ha un potere calorico molto basso in quanto è costituito per oltre il 90% da acqua, ed è pertanto molto indicato, così come tutte le verdure, per le diete ipocaloriche.

ESPOSIZIONE
ama i luoghi caldi e soleggiati.

COLTIVAZIONE
di facile coltivazione anche in vaso.

TERRENO
non ha particolari esigenze di terreno ma sono da evitare i terreni soggetti a ristagni idrici, non tollerati dalla coltura.

MESSA A DIMORA
nell'Italia meridionale il peperone si semina direttamente nell'orto nel periodo aprile - maggio. Nelle zone settentrionali si semina in semenzaio; appena le piantine hanno emesso 4-5 foglie si trapiantano in orto nella prima decade di maggio.

IRRIGAZIONE
innaffiature costanti ma non eccessive.

RACCOLTA
la raccolta scalare dei frutti avviene in piena estate, all'inizio del mese di agosto, per concludersi alla fine di ottobre.

CONSERVAZIONE
i peperoni si possono conservare in frigorifero per 4-5 giorni, in alternativa potete conservarli sott'aceto o sott'olio.

! PARASSITI E MALATTIE
il peperone, tra i parassiti animali, teme la nottua, la dorifora, la mosca bianca delle serre, la minatrice americana; tra le crittogame, la muffa grigia, il mal bianco, la cancrena pedale, la peronospora e le tracheomicosi.

*** LA DIFESA**
NOTTUE, MOSCA BIANCA E DORIFORA
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE
MUFFA GRIGIA E PERONOSPORA
OSSICLOR 20 FLOW



Pianta peperone



Particolare di peperone e fiori

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
			■	■							

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
							■	■	■		

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Piselli *Pisum sativum*

Il pisello (*Pisum sativum*) appartiene alla famiglia delle Leguminosae.

Le varietà coltivate nell'orto possono essere suddivise in funzione dell'altezza (nane o rampicanti), delle caratteristiche del seme (liscio o rugoso), o della struttura del baccello, in piselli da semi o in piselli mangiatutto (o taccole). Le varietà nane non necessitano di sostegni e possono essere coltivate liberamente anche nell'orto domestico; sono in genere molto precoci e, per tale motivo, possono essere coltivate insieme ad una varietà rampicante e tardiva. Tra le varietà nane più coltivate ricordiamo: "*Meraviglia d'Italia*", "*Telefono Nano*" e "*Piccolo provenzale*".

Le varietà rampicanti sono quelle più coltivate dai coltivatori a livello amatoriale.

Ne ricordiamo alcune: "*Lavagna*", "*San Cristoforo*", "*Telefono*", "*Espresso generoso*".

Le taccole sono tra le varietà di pisello più facili da coltivare, e per raccoglierle non bisogna nemmeno aspettare che i semi si ingrossino nel baccello. Tra le varietà più diffuse: "*Taccola bamby*" e "*Taccola caroubi*".

Per quanto riguarda la coltivazione in vaso occorre procurarsi vasi e terriccio in funzione delle proprie esigenze e dello spazio a disposizione. Molto importante è assicurare al vaso

I PARASSITI E MALATTIE

tra le malattie fungine citiamo l'oidio e l'antracnosi. Tra i parassiti animali, il tonchio del pisello, la tortrice, la mosca minatrice del pisello e la mosca grigia dei semi.

☞ ESPOSIZIONE

zona soleggiata.

COLTIVAZIONE

è una pianta che tollera il freddo, anche se teme il gelo; pur adattandosi a qualunque tipo di terreno preferisce quello a medio impasto fresco, profondo e a pH neutro. La temperatura ottimale per il compimento del ciclo vitale è compresa tra 15 ° e 18 ° C.

MESSA A DIMORA

il pisello si riproduce per seme. La semina avviene in epoche diverse a seconda delle condizioni climatiche:

- nelle zone costiere e nelle zone centromeridionali si effettua in autunno;
- nelle zone settentrionali in febbraio-aprile.

Negli orti familiari la semina si effettua scalaramente da marzo fino alla fine dell'estate, in modo da avere un raccolto sempre pronto.

IRRIGAZIONE

in modo abbondante e regolare, senza causare ristagni.

RACCOLTA

varia in relazione all'epoca di semina. Si raccolgono teneri per consumarli freschi oppure si lasciano seccare sulla pianta per conservarli secchi. In generale sono necessari dalla semina al raccolto 60 giorni per le varietà precoci e 80-100 giorni per le varietà tardive.

CONSERVAZIONE

i piselli freschi si conservano in frigorifero nello scomparto della frutta e verdura per 3-4 giorni massimo. È consigliabile sgranarli solo al momento dell'utilizzo. Si possono conservare anche nel freezer. I piselli secchi e sgranati si possono conservare in barattoli di vetro o in sacchetti di carta.

*** LA DIFESA**

MOSCA
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

OIDIO
GALEO

ANTRACNOSI
OSSICLOR 20 FLOW E IDRORAME FLOW

una posizione soleggiata del balcone o del terrazzo. Intirrare non più di 3-4 semi per vaso.

I piselli si utilizzano per preparare zuppe, minestre, frittate, contorni, passati, insalate di stagione. Entrano

nelle pietanze della cucina di svariati paesi. In India si utilizzano in abbinamento alle patate o al formaggio, mentre nel Regno Unito sono tra gli ingredienti base del pease porridge.



Giovani piante di pisello



Baccelli

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
	■	■	■	■	■	■	■				

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
			■	■	■	■	■	■	■		

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Pomodoro *Solanum lycopersicum*

Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*) è una pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle *Solanaceae*. Il pomodoro è diffuso come coltura ortiva in tutta Italia. Fra i pomodori esistono varietà a sviluppo molto vigoroso e varietà di taglia più contenuta, che ben si adattano a un vasetto. Prima di iniziare la coltivazione del pomodoro, come primo elemento, occorre tener conto di quanto spazio si ha disposizione e in base a questo scegliere la varietà più adatta alle proprie esigenze. Alcune varietà di pomodoro sono caratterizzate da uno sviluppo di tipo indeterminato, cioè crescono di continuo in altezza; altre invece da uno sviluppo di tipo determinato, cioè la crescita in altezza si arresta dopo aver formato un determinato numero di infiorescenze. Il frutto è una bacca di forma e dimensioni variabilissime - globosa, appiattita, allungata, ombelicata; liscia o costoluta.

Per allevare le varietà di pomodoro indeterminate (sono la maggior parte di quelle coltivate nei piccoli orti o in vaso), è necessario togliere i getti laterali - detti femminelle - che si sviluppano alla base (ascella) delle foglie, altrimenti si formerebbe un numero eccessivo di infiorescenze e le piante porterebbero frutti di dimensioni ridotte e soprattutto di qualità scadente. In alcune varietà vigorose a frutto piccolo, tipo ciliegino, invece di un solo fusto se ne possono allevare due

! PARASSITI E MALATTIE

tra le malattie fungine ricordiamo la peronospora, l'alternariosi, il virus del mosaico, l'antracnosi, la botrite. Tra i parassiti animali, temibili possono essere gli attacchi delle nottue, degli elateridi e della Dorifora della patata. Temibili anche gli afidi e il ragnetto rosso.

ESPOSIZIONE

il pomodoro necessita di luce e calore in abbondanza.

MESSA A DIMORA

la semina si esegue in semenzaio da febbraio ai primi di aprile al coperto. Le piantine si trapiantano tra maggio e giugno, distanziandole di circa 60 cm se sono rampicanti e di 40 cm se sono varietà basse. La temperatura minima per la germinazione è di 12° C. I suoli più indicati alla coltivazione hanno pH quasi neutri o poco acidi (pH 6-6,8), ma questo ortaggio può vegetare molto bene in suoli più acidi (fino a pH 5,5) o più alcalini (pH 7,9).

CONCIMAZIONE

concimare abbondantemente la porzione di terreno che ospiterà le piante. Si consiglia di utilizzare del compost; in alternativa anche letame o stallatico sono adattissimi.

IRRIGAZIONE

i pomodori hanno bisogno di frequenti irrigazioni. Non eccedere però con l'acqua; infatti, se l'umidità è eccessiva o le annaffiature sono irregolari, i frutti tendono a spaccarsi.

RACCOLTA

la raccolta scalare avviene da giugno/luglio a settembre.

CONSERVAZIONE

i pomodori si conservano a temperatura ambiente per diversi giorni. Non conservate il pomodoro in frigo, si bloccherebbe il processo di maturazione a scapito della perdita del caratteristico sapore. Un altro modo di conservare i pomodori è quello di essicarli: una volta lavati e tagliati per metà si espongono al sole "spolverandoli" abbondantemente di sale fino per accelerare la disidratazione e favorire la conservazione. Nel giro di 3-4 giorni i pomodori sono essiccati e possono essere conservati sott'olio. Il sistema sicuramente più diffuso di conservazione del pomodoro è rappresentato dalla notissima "passata di pomodoro", tipica della cucina italiana: una salsa ottenuta dalla cottura dei pomodori dalla quale derivano innumerevoli sughi usati generalmente come condimento per la pasta e per altre pietanze.



o tre. Viceversa, sulle varietà determinate di pomodoro, non si eseguono né la cimatura né la sfemminellatura (asportazione dei germogli che si sviluppano all'ascella delle foglie al fine di allevare la pianta a stelo unico). È necessario dotare i pomodori di sostegni alti, anche più di 2-2,5 m, e concimare per buona parte del ciclo produttivo.

Tra le varietà più coltivate:

- **"Cuore di bue"**, di colore verde rosato, la sua forma ricorda quella di una goccia, ideale per le insalate;
 - **"San Marzano"**, altrimenti detto pomodoro perino, viene impiegato per le conserve e per la preparazione di sughi e insalate;
 - **"Pachino IGP"**: è molto dolce, la polpa è particolarmente soda, la buccia è molto liscia. Ideale per condire la pasta fredda e per accompagnare il pesce al cartoccio;
 - **"Datterino"**: piccolissimo e rotondo, è spesso utilizzato per accompagnare gli aperitivi, oppure nelle insalate;
 - **"Costoluto fiorentino"**: di dimensione medio-grande, ha solchi profondi, è caratterizzato dalla polpa molto carnosa e saporita, di colore rosso-vivo;
 - **"Cupido"**: pomodorini rossi, di dimensioni medie;
 - **"Camone"**: pomodorini verdi di dimensioni medie.
- In commercio si trovano una grande quantità di piante in miniatura - particolarmente adatte ad essere coltivate in vaso - piccole e precoci rispetto agli standard, che garantiscono un raccolto in tempi rapidi: pomodori-

ciliegia, pomodoro giallo petit poire, pomodoro rosso cerise rouge, minisanmarzano, minibel, ecc.

Il pomodoro, ricco di acqua e povero di calorie, è una buona fonte di beta carotene, vitamina C, licopene (cui è dovuto il suo colore rosso), potassio e selenio.

Il pomodoro trova largo impiego nella cucina italiana, viene utilizzato come elemento principale in molti sughi, a pezzetti o in passata, ma anche nelle insalate e nei secondi piatti. Può essere cucinato al forno, fritto o arrostito.

Il pomodoro rientra nella preparazione della bruschetta all'italiana, condita con pomodoro, mozzarella e basilico. Inoltre il pomodoro rappresenta il condimento più importante per la pizza, forse uno dei piatti più tradizionali della cucina italiana.

In molte ricette viene utilizzato per conferire alle pietanze un tocco di colore.

* LA DIFESA

NOTTUE, ELATERIDI, AFIDI E DORIFORA
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

ACARI
BOTANIGARD 22 WP

PERONOSPORA, ANTRACNOSI E ALTERNARIOSI
IDRORAME FLOW, OSSICLOR 20 FLOW

ODIO
GALEO

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Prezzemolo

Il prezzemolo è una pianta che non può mancare nell'orto familiare. È una delle piante aromatiche più diffuse, sia per la presenza in molti piatti sia perché di facile coltivazione. Si tratta infatti di una specie piuttosto rustica. Il prezzemolo appartiene alla famiglia delle *Apiaceae* (ex *Umbrelliferae*, come la carota ed il sedano).

Le due principali specie coltivate di prezzemolo sono:

- Il *Petroselinum hortense*: prezzemolo comune con foglie piccole e di colore verde scuro, particolarmente aromatico. Di questa specie esistono numerose varietà
- Il *Petroselinum crispum*: prezzemolo a foglie ricce. Anche di questa specie esistono numerose varietà.

Tra le varietà di prezzemolo più coltivate ricordiamo: '*Gigante d'Italia*', '*Genovese*', '*Riccio*'.

Il prezzemolo si può coltivare facilmente anche in vaso. Per poter coltivare il prezzemolo nel periodo invernale, quando le temperature raggiungono lo zero, è necessario proteggerlo con un telo TNT (tessuto non tessuto).

Le foglie e i fusti, e più raramente la radice, sono le parti utilizzate, sia per il consumo fresco sia per la preparazione di salse, per dare sapore a minestre, pesce, verdure, formaggi. Questa erba ravviva il sapore delle altre erbe, è sempre presente nei bouquet garni (mazzetto di erbe aromatiche, legate insieme con dello spago da cucina, essenziali per la preparazione di brodi, minestre, stufati, spezzatini, sughi e tantissime altre preparazioni) e nelle fines herbes (una miscela di erbe aromatiche composte da un trito di prezzemolo, dragoncello, cerfoglio ed erba cipollina e talvolta anche di crescita d'acqua e di foglie di finocchio). Il prezzemolo va consumato crudo perché non si perdano sapore e benefici, o comunque aggiunto sempre a fine cottura.

ESPOSIZIONE

il prezzemolo cresce bene nelle zone a clima temperato in pieno sole ma preferibilmente a mezzombra.

COLTIVAZIONE

di facile coltivazione anche in vaso o in cassette.

MESSA A DIMORA

la semina si effettua da marzo a luglio. I semi si adagiano su file distanti tra loro una ventina di centimetri avendo cura di coprirli con un sottile strato di terreno alto circa 2 cm. La temperatura ideale di germinazione è attorno ai 18° C. Per favorire la germinazione risulta utile porre i semi per una notte in acqua calda prima della semina.

IRRIGAZIONE

costanti, per mantenere umido il terreno.

RACCOLTA

la raccolta del prezzemolo si effettua da maggio a dicembre con l'asportazione delle foglie delle piantine a circa 2 cm dal terreno. Il prezzemolo è una pianta che, una volta tagliata, getta di continuo, per cui si potrà tagliare qualche stelo man mano che serve; bisogna tagliare anche tutti gli steli che vanno a fiore altrimenti la pianta non produrrà nuovi getti.

CONSERVAZIONE

le foglie, quando non si possono consumare fresche, vanno essiccate o congelate.

! PARASSITI E MALATTIE

il prezzemolo teme le lumache, i topi, il maggiolino, gli afidi, la mosca e le larve di elateridi che attaccano le radici. Tra le malattie crittogamiche il prezzemolo soffre l'attacco di muffe, ruggine e peronospora.

* LA DIFESA

AFIDI E ALEURODIDI
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

ELATERIDI E MAGGIOLINO
TEFLUSTAR

MUFFE E PERONOSPORA
OSSICLOR 20 FLOW

RUGGINE
GALEO



Piantine di prezzemolo

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Radice di rafano bianco

Rafano *Armoracia rusticana*

Il *rafano bianco*, barbaforte o cren (*Armoracia rusticana*) è una pianta erbacea perenne, glabra, con una grossa radice carnosa fittonante e con fusto che può raggiungere anche l'altezza di 1 m. La radice molto carnosa - lunga fino a 50 cm e con un diametro che va dai 2 ai 7 cm - presenta una buccia brunastra, rugosa e pieghettata, la polpa molto soda, di colore bianco-crema. Il periodo della fioritura va dalla primavera all'inizio dell'estate. Originaria dell'Europa centro-meridionale, appartiene alla famiglia delle *Brassicaceae*. Le radici contengono un olio, simile a quello della senape, che le conferiscono il caratteristico sapore piccante e acre. Le radici si utilizzano allo stato fresco perché, se essiccate, perdono le loro proprietà.

Il rafano è una specie che ben si adatta ai climi freddi.

Se non controllata può divenire un'infestante.

Altra specie coltivata è il *rafano verde* (*Wasabia japonica*). Si tratta di una pianta semiacquatica perenne di origine giapponese. Le radici possono raggiungere circa 20 cm di lunghezza. Le cultivar più comuni sono quella verde scuro "*daruma wasabi*" e quella più chiara e più forte "*mazuma wasabi*". Il wasabi è molto difficile da coltivare, in quanto la pianta cresce bene solo sotto l'acqua corrente.

Il **rafano bianco** viene consumato crudo, in genere si grattugia ma si può anche affettare o tagliare alla "filangè" (cioè tagliare in filetti o fiammiferi di lunghezza variabile - comunemente 4-5 cm e molto sottili con sezione quadrata di circa 2 mm di lato). Il rafano accompagna i bolliti, ma si adatta a insaporire qualunque piatto.

La salsa di rafano viene utilizzata per accompagnare carne, pesci affumicati e frutti di mare.

ESPOSIZIONE

il rafano bianco predilige una posizione a mezz'ombra se vive in un vaso; nel caso in cui sia coltivata in piena terra si adatta anche al pieno sole.

COLTIVAZIONE

il rafano bianco è una specie molto facile da coltivare. Può essere allevato anche in vaso.

MESSA A DIMORA

si propaga facilmente dalle talee di radice alla fine dell'autunno. L'epoca di semina va da aprile ad ottobre.

IRRIGAZIONE

irrigare con regolarità, soprattutto per le piante coltivate in vaso.

RACCOLTA

le radici del rafano bianco vanno raccolte di preferenza in autunno. Dopo la raccolta le radici vanno pacciamate per proteggerle dal gelo nelle regioni settentrionali.

CONSERVAZIONE

le radici - lavate e pulite - si conservano bene in frigorifero ma possono essere anche congelate.



Rafano bianco

! PARASSITI E MALATTIE

controllare eventuali attacchi di altica o di larve di *Athalia colibri* (trentadine delle *brassicaceae*).

* LA DIFESA

ALTICA
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

Il rafano può essere usato per accompagnare verdure e legumi in genere.

Le foglie di rafano, in primavera, possono essere unite alle insalate. Il rafano contiene Vitamina C, vitamina B1, aminoacidi, pectine, zuccheri ed acido ascorbico.

Stimola la digestione ed esercita una funzione protettiva sull'intestino.

Il **rafano verde** o **wasabi** rappresenta una delle più

pregiate spezie della cucina orientale. In Giappone si usa spesso la radice fresca, altrove il wasabi si trova solo essiccato (come polvere verde chiara) o come pasta verde, dal sapore particolarmente pungente, che accompagna il pesce crudo. Tale e quale, o disciolta nella salsa di soia, viene usata soprattutto con il sushi e il sashimi - piatti della cucina giapponese, a base di pesce crudo, per rendere le pietanze più digeribili.



Pianta di rafano bianco

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
			■	■	■	■	■	■	■		

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
									■	■	

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Rucola *Eruca sativa*

La rucola o rughetta (*Eruca sativa*) è una pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle *Brassicaceae*. La rucola è molto facile da coltivare negli orti e nei giardini famigliari nonché in vaso. Esistono due principali varietà di rucola: la rucola domestica, detta anche rucola coltivata (*Eruca sativa*) e la rucola selvatica (*Diplotaxis tenuifolia*). La rucola selvatica è una pianta rustica e perenne - anche se spesso viene coltivata come annuale (le si può destinare un piccolo spazio nell'orto e tenerla in coltivazione per alcuni anni. Si può inoltre coltivarla vicino alle piante aromatiche, ma sempre in pieno sole) - presenta foglie allungate e frastagliate e fiori di colore giallo vivo. La rucola coltivata è una specie annuale, con foglie più larghe e arrotondate nella parte superiore e fiori di colore bianco-grigiastro. La coltivazione della rucola, sia la specie coltivata che quella selvatica, non presenta particolari difficoltà adattandosi a quasi tutti i tipi di terreno.

La rucola si può consumare sia cruda che cotta. In cucina viene utilizzata in pesti e salse, come condimento per la pasta, per insaporire insalate, uova, riso, come contorno aromatico e decorativo ai cibi più svariati, pestata con pinoli e parmigiano, è uno degli ingredienti base della classica insalata "misticanza". In medio Oriente usano i semi per la preparazione di una mostarda dal gusto molto forte. La rucola selvatica ha sapore decisamente più marcato e piccante rispetto alla rucola coltivata. Viene abbinata ai cibi più diversi come il prosciutto crudo, la bresaola, le carni lessate, il formaggio grana e i formaggi teneri, il mais dolce, la pizza, la pastasciutta e numerosi altri.

☼ ESPOSIZIONE

in pieno sole o in leggera ombra. La rucola ama un clima temperato caldo e mal tollera le temperature molto vicine allo zero. Nelle zone in cui gli inverni sono miti può essere quindi coltivata praticamente tutto l'anno.

COLTIVAZIONE

molto facile da coltivare anche in vasi (almeno 10 cm diametro).

La rucola si adatta a tutti i tipi di terreni, ma cresce particolarmente bene in quelli sciolti fertili e in quelli organici, con buona capacità idrica e pH compreso tra 6 e 7.

MESSA A DIMORA

si può seminare da marzo a settembre, ma il periodo migliore è la primavera (si semina direttamente a dimora). In un piccolo orto si possono eseguire semine scalari alla distanza di circa 15 giorni l'una dall'altra.

IRRIGAZIONE

costante nei periodi più caldi.

RACCOLTA

si esegue tagliando le foglie quando hanno raggiunto uno sviluppo medio di 8-12 centimetri. Le foglie sono pronte per la prima raccolta a 30-50 giorni dalla semina.

CONSERVAZIONE

le radici e le foglie si possono conservare surgelandole. La rucola in frigorifero si mantiene molto poco, in genere per 3-4 giorni. I rametti si possono essiccare in ombra e riporre successivamente le foglie in barattoli di vetro.

! PARASSITI E MALATTIE

tra le malattie fungine ricordiamo i marciumi radicali, la peronospora, la botrite, le ruggini. Tra i parassiti animali, afidi e mosca bianca.

* LA DIFESA

AFIDI E MOSCA BIANCA
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

PERONOSPORA, MUFFE E MARCIUMI
OSSICLOR 20 FLOW

RUGGINI
GALEO



PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

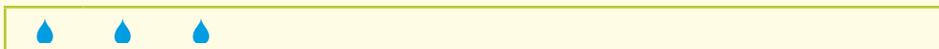
PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Scalogno *Allium Ascalonicum*

Lo scalogno (*Allium ascalonicum*) è una pianta erbacea a bulbo della famiglia delle *Liliaceae*; ha un sapore simile alla cipolla, ma molto più delicato e aromatico.

Lo scalogno è un po' più piccolo della cipolla, nel complesso ha però un aspetto simile, non solo nei bulbi ma anche nel fusto. Lo scalogno è formato da un cespo di piccoli bulbi di forma allungata.

Le varietà maggiormente diffuse sui nostri mercati sono quelle francesi, solitamente più grandi e dolci, e lo *scalogno di Romagna IGP*, prodotto nelle province di Forlì, Ravenna e Bologna. Lo *scalogno di Romagna* ha la forma di un fiaschetto allungato, con lunghe radici e buccia color bruno dorato; il bulbo - dalle sfumature rosa-violacee - ha sapore pungente ma è più aromatico rispetto alla cipolla e più delicato dell'aglio. Le diverse varietà di scalogno si differenziano principalmente per forma (sferica, rotondeggiante ed allungata) e colore (rosso, rosso-bruno, giallo, grigio e bianco).

Gli scalogni sono ottimi in padella, stufati, cotti con olio e brodo vegetale, ma anche in agrodolce. Sono inoltre una perfetta base per i soffritti. Gli scalogni per il loro sapore più deciso della cipolla, ma meno intenso dell'aglio, trovano impiego nella cucina più attenta ai gusti raffinati. Adatti per la preparazione di salse fini come la Bordolese, la Bernese e la salsa al vino rosso o al burro bianco. Ottimo nelle insalate, accompagna la carne e il pesce cotto alla griglia.

ESPOSIZIONE

ideali i climi temperati. Le esposizioni migliori sono gli ambienti completamente soleggiati.

COLTIVAZIONE

è una pianta resistente e facile da coltivare che non richiede cure particolari per crescere bene.

MESSA A DIMORA

lo scalogno non fa fiori per cui la propagazione si può avere solo ripiantando i bulbi. I bulbilli si mettono a dimora a fine autunno per il raccolto primavera, destinato prevalentemente al consumo fresco, a fine inverno ma solo se gli inverni non sono troppo rigidi.

IRRIGAZIONE

moderata in modo da evitare ristagni idrici e l'insorgenza di marciumi.

RACCOLTA

si raccoglie quando la vegetazione si è seccata.

CONSERVAZIONE

lo scalogno va conservato in un ambiente fresco, asciutto e ben ventilato; in queste condizioni si mantiene anche per un mese.

! PARASSITI E MALATTIE

i parassiti che più frequentemente colpiscono lo scalogno sono la tignola della cipolla e la mosca della cipolla. I funghi che più colpiscono gli scalogni sono la *peronospora* della cipolla e la *muffa delle cipolle*.

* LA DIFESA

MOSCA BIANCA

PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

PERONOSPORA E MUFFE

OSSICLOR 20 FLOW





Piante di scalogno



Scalogno rosso fresco

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

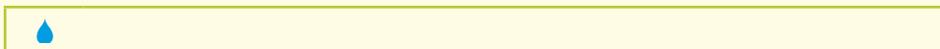
PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Sedano *Apium graveolens*

Il sedano (*Apium graveolens*) cresce spontaneo in alcune regioni particolarmente umide in Europa, Asia, Africa e America del Sud. È una specie biennale, della famiglia delle *Apiaceae*, annuale in coltura. Le varietà più utilizzate in cucina sono il "sedano da costa" (*Apium graveolens* var. *dulce*) di cui si utilizzano i piccioli fogliari lunghi e carnosi e il "sedano rapa" (*Apium graveolens* var. *rapaceum*), ancora poco conosciuto in Italia, di cui si consuma la radice, molto ingrossata e globosa.

Entrambe le varietà (*dulce* e *rapaceum*) fioriscono nel mese di giugno-luglio.

Le varietà di sedano a coste più coltivate in Italia sono:

- a coste verdi: "*Gigante di Romagna*", "*Verde di Chioggia*", "*Verde Pascal*", "*Verde Perpignano*";
- a coste dorate: "*Verga d'Oro Dorato d'Asti*", "*Gigante Dorato*";
- a coste bianche: "*Perla*", "*Nicolaus invernale*", "*Lepage*".

Il sedano coltivato in vaso deve essere collocato in un luogo protetto e mediamente soleggiato.

Il sedano può essere consumato crudo, viene utilizzato per soffritti e rientra nella preparazione di insalate e minestrini.

I PARASSITI E MALATTIE

tra le avversità di origine crittogamica, ricordiamo la septoriosi, la cercosporiosi, la sclerotinia e l'oidio. Il sedano è attaccato anche da lumache, limacce, maggiolino e grillotalpa.

CLIMA

temperato, caldo e umido. Teme la siccità e il gelo.

COLTIVAZIONE

il sedano è una specie poco esigente ma predilige un terreno fertile, leggero e ben drenato.

MESSA A DIMORA

la varietà a coste viene coltivata sia per la raccolta invernale che per quella estiva in modo da avere un ortaggio fresco per quasi tutto l'anno.

Si semina in semenzaio nel periodo gennaio-febbraio; quando le piantine avranno raggiunto i 10-15 cm d'altezza si possono trapiantare in piena terra. Il trapianto è da effettuarsi nella tarda primavera per le produzioni estive-autunnali o in estate per quelle autunno-vernine. La germinazione inizia quando la temperatura supera i 7° C e raggiunge il suo ottimo intorno ai 20° C. Se si acquista la piantina già pronta, il miglior periodo per il trapianto va da aprile a maggio. Il ciclo della pianta è di 6-7 mesi.

IRRIGAZIONE

è necessario mantenere costantemente un buon tenore di umidità del suolo.

RACCOLTA

per il consumo crudo la pianta va recisa intera, tagliandola sotto al colletto, quando ha raggiunto le dimensioni volute.

Nella coltivazione del sedano rapa, va estirpata anche la radice, dalla quale andranno poi eliminate le parti verdi.

A differenza di altri ortaggi, il sedano non presenta un punto di maturazione ben definito, può essere raccolto in qualsiasi momento del suo sviluppo.

CONSERVAZIONE

in frigorifero il sedano si mantiene croccante anche per 4-5 giorni.

Si può anche congelare.

*** LA DIFESA**

MAGGIOLINO E GRILLOTALPA
TEFLUSTAR

CERCOSPORIOSI E SCLEROTINIA
OSSICLOR 20 FLOW

LUMACHE E LIMACCE
LIMAVAL



Coltivazione di sedano

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

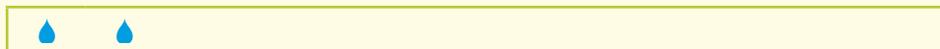
PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Valerianella *Valerianella locusta*

La valerianella (*Valerianella locusta*) detta anche dolcetta o valeriana, è una essenza spontanea dell'ambiente mediterraneo, più precisamente originaria della Sicilia e della Sardegna. È una pianta erbacea, annuale, che forma piccole rosette di foglie verde scuro, tenere e dal caratteristico sapore dolciastro, leggermente acido. Appartiene alla famiglia delle *Valerianaceae*.

La valerianella è una specie poco esigente, che non richiede particolari cure. Volendo la si può coltivare anche in vaso, in cassette o riservarle anche un piccolo posto in un angolo dell'orto. Tra le cultivar di valerianella più coltivate ricordiamo: "D'Olanda a seme grosso", con seme grosso e foglie più allungate. "Verde cuore pieno", a seme più piccolo; con foglie di colore verde scuro e più resistente al freddo.

La varietà selvatica ha un sapore più delicato rispetto a quella coltivata. Il momento in cui la valerianella risulta più tenera e gustosa è quando si presenta come una semplice rosetta di foglie verdi. Le foglie vengono consumate crude in insalate da condire semplicemente a proprio gusto con olio, aceto e sale o da accompagnare con altre tenere erbe primaverili come ad esempio la rucetta selvatica.



☞ ESPOSIZIONE

soleggiate, ma si adatta anche in posizioni ombrose.

COLTIVAZIONE

è una specie rustica adattabile a diversi tipi di terreno ma con un buon drenaggio. Il clima più adatto è quello temperato. La temperatura ottimale per la crescita è di 15° e 18° C.

MESSA A DIMORA

la semina può essere effettuata scalaramente dalla primavera all'autunno. Negli orti familiari è preferibile seminare a partire da luglio/agosto fino a settembre in modo da avere verdura da consumare fresca durante l'inverno.

Irrigazione: i fabbisogni idrici non sono elevati.

IRRIGAZIONE

abbondanti soprattutto durante i periodi siccitosi e di gran caldo.

RACCOLTA

la parte edule è costituito dalla rosetta di foglie basali giovani, che viene raccolta con una parte di radice. La prima raccolta si può fare a 30-50 giorni dalla semina, a secondo dell'andamento climatico.

CONSERVAZIONE

la valerianella in frigorifero si mantiene molto poco, in genere per 3-4 giorni.

! PARASSITI E MALATTIE

la valerianella è soggetta a marciumi delle radici e del colletto. Sensibile alla peronospora e alla botrite. Tra i parassiti animali ricordiamo gli afidi, le altiche, le lumache, le limacce e gli insetti terricoli.

* LA DIFESA

AFIDI E ALTICHE
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

INSETTI TERRICOLI
TEFLUSTAR

MARCUMI
OSSICLOR 20 FLOW

LUMACHE E LIMACCE
LIMAVAL



Didascalia

PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

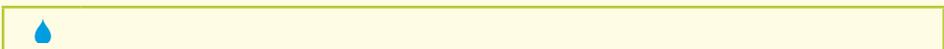
PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.



Zucca

La zucca è un ortaggio molto diffuso e largamente usato in cucina per la preparazione di primi piatti e zuppe molto saporite. La zucca è una pianta annuale con steli striscianti, foglie larghe ed espanse. Appartiene alla famiglia delle *Cucurbitaceae*. Diverse sono le specie coltivate. Esse si distinguono per alcuni caratteri botanici, tra cui la forma e grossezza del frutto e del seme. In botanica le zucche si suddividono in 3 specie: *Cucurbita maxima*, *Cucurbita moschata* e *Cucurbita pepo*; o più semplicemente in zucche da inverno e zucche da zucchini. Le zucche da inverno appartengono alle specie *Cucurbita maxima* e *Cucurbita moschata* ed hanno fusto rampicante. La *Cucurbita maxima* ha frutti sferoidali, talvolta molto grandi può superare gli 80-90 kg - a buccia variamente colorata, polpa gialla, farinosa e dolce. A questa specie appartengono anche le caratteristiche zucche a "turbante".

Tra le varietà più coltivate:

- "**zucca a turbante**": dal grosso frutto avente una calotta sporgente e costoluta di un colore rosso-arancio intenso. È coltivata nell'Italia centrale e meridionale;
- "**zucca grigia di Bologna**": ottima per preparare marmellate;
- "**zucca marina di Chioggia**": ha un frutto tondo, grosso e schiacciato ai poli; costole molto pronunciate di colore verde e polpa gialla-arancione;
- "**zucca gialla mammoth**": con frutto enorme avente costole molto pronunciate e schiacciato ai poli, con polpa gialla dolciastria. La *Cucurbita moschata* si differenzia dalla *Cucurbita maxima* per avere un frutto allungato, oblungo o cilindrico, curvato all'apice, polpa consistente di colore giallo arancione.

Tra le varietà più coltivate:

- "**zucca piena di Napoli**": il frutto è allungato, cilindrico, con estremità ingrossata e appena ricurvo. La buccia è gialla-

ESPOSIZIONE

in pieno sole o mezz'ombra.

COLTIVAZIONE

la pianta esige un clima temperato caldo; la temperatura ottimale è compresa tra i 18° e 24° C. Utile è una cimatura del tralcio primario, sopra alla seconda o quarta foglia, per agevolare lo sviluppo di germogli ascellari, che a loro volta andranno cimati. Buona regola è anche il diradamento dei frutti, mantenendone non più di 2 o 3 per pianta allo scopo di stimolare il loro ingrossamento.

MESSA A DIMORA

la zucca si semina direttamente nell'orto in aprile-maggio ponendo in ogni buchetta 4-5 semi alla profondità di 3 cm circa. La distanza di semina tra le file e sulle file è di circa 100 cm.

IRRIGAZIONE

Le irrigazioni sono indispensabili specialmente durante la stagione calda, per garantire un regolare accrescimento dei frutti.

RACCOLTA

si effettua a partire dal mese di settembre-ottobre. La raccolta degli zucchini è scalare ed è fatta al momento in cui il fiore che si lascia attaccato al frutto sta per schiudersi. Le zucche da inverno si raccolgono ai primi d'ottobre.

CONSERVAZIONE

le zucche intere possono essere conservate per tutto il periodo invernale in ambiente buio, fresco e asciutto.

! PARASSITI E MALATTIE

le avversità fungine più temibili sono il mal bianco, la ticchiolatura, la peronospora; tra gli insetti, gli afidi e la zuccaia (*Grillotalpa grillotalpa*).

* LA DIFESA

AFIDI
PIRETRO VERDE E KENYATOX VERDE

GRILLOTALPA
TEFLUSTAR

OIDIO
GALEO

TICCHIOLATURA
IDRORAME FLOW

PERONOSPORA
OSSICLOR 20 FLOW

rossastra con polpa gialla e dolce.

La zucca da zucchini appartiene alla specie *Cucurbita pepo*. Ha aspetto cespuglioso e di essa si consumano i frutti appena formati e anche i fiori - impastellati e fritti.

Tra le varietà più conosciute:

- **"zucca tonda senza tralcio da forzare"**: precocissima, molto produttiva. Frutti sferici, a buccia verde;

- **"zucca lunga d'Italia"**: precocissima, molto produttiva. Frutti lunghi 18-20 cm con costolature appena pronunciate;

- **"cocuzzella di Napoli"**: varietà molto produttiva con frutto allungato di colore verde scuro a striature più chiare;

- **"zucca mezza lunga da forzare"**: adatta per la coltura forzata, ma poco apprezzata dal mercato.

Altre cultivar da zucchini sono:

"nano verde scuro di Milano", **"nano verde striato genovese"**, **"striata di Sicilia"**.

Le zucche da zucchini si possono coltivare anche in vaso senza particolari difficoltà. Sono piante esigenti in fatto di spazio (utilizzare dei vasi con diametro di 35-40 cm), ma sanno ricompensare con una produzione abbondante e sono perfette per l'orto biologico. I semi si mettono a dimora nei vasi da aprile a giugno, e comunque quando la temperatura, sia diurna sia notturna, si mantiene sopra i 20 °C. Se ne piantano 2 o 3 per ogni buchetta. Effettuando diverse semine è possibile raccogliere zucchine durante tutto il periodo estivo. Appena le piante sono spuntate si eliminano quelle più deboli e si lascia al massimo una pianta

per buca. Per gli inesperti si consiglia di acquistare piantine già pronte. Tra le varietà di zucchine a taglia bassa, quella più adatta alla coltivazione in vaso è la "Baby Round", un cespuglio che produce una quantità incredibile di piccoli frutti rotondi che vanno raccolti quando sono un po' più piccoli di una palla da tennis. Altre varietà adatte alla coltivazione in vaso sono: "Gold Rush" dai frutti giallo oro con buccia sottilissima; oppure la rampicante "Tromboncino d'Albenga", che da frutti lunghissimi che vanno raccolti quando sono circa 15 cm. La zucca è comunemente usata nella nostra cucina; si presta infatti a mille ricette: si consuma cucinata al forno, al vapore, nel risotto o nelle minestre, frita in pastella. Si accosta con il burro, gli spinaci, i formaggi, la salsiccia, i funghi e i tartufi. Oltre alla polpa di zucca, se ne mangiano i fiori, e anche i semi, opportunamente salati. La polpa della zucca è poco calorica in quanto contiene un'alta concentrazione di acqua e una bassissima concentrazione di zuccheri. È ricca di fibre, di vitamina A e C e di betacarotene; contiene inoltre minerali come il potassio, il fosforo, il calcio.



PERIODO DI SEMINA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
			■	■	■						

PERIODO DI RACCOLTA

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
								■	■	■	

ESPOSIZIONE



ANNAFFIATURA



N.B. I dati sono indicativi e possono variare in funzione dell'andamento stagionale. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipate e/o posticipate sempre in funzione dell'andamento stagionale.

PARASSITI E MALATTIE PIÙ FREQUENTI



 Copyr

PARASSITI E MALATTIE	SINTOMI	CURE E INTERVENTI (e prodotti consigliati)
<p>Acari (ragnetto rosso)</p> 	<p>Decolorazioni dai riflessi argentei ed ingiallimento delle foglie, che finiscono per disseccare e cadere. Se non si interviene rapidamente si può arrivare alla morte della pianta. Sulle foglie si può notare l'abbondante presenza di ragnatele.</p>	<p>Trattamento con acaricidi.</p> <p>BOTANIGARD 22 WP</p>
<p>Afidi (o pidocchi delle piante)</p> 	<p>Le foglie, i germogli, i boccioli si deformano e si ricoprono di gocce zuccherine (mielata) sulle quali si sviluppano le fumaggini.</p>	<p>Trattamenti con insetticidi di contatto.</p> <p>KENYATOX VERDE, PIRETRO VERDE</p>
<p>Cocciniglie</p> 	<p>Maculature, decolorazioni, disseccamenti e deformazioni delle foglie, germogli e rami. Infestazioni massicce di cocciniglia possono produrre abbondante melata, favorendo così lo sviluppo di fumaggini (funghi saprofiti).</p>	<p>Trattamento con olio minerale all'inizio della primavera oppure in autunno-inverno al fine di soffocare gli insetti adulti e le uova.</p> <p>OLIO MINERALE</p>
<p>Larve di Lepidotteri (bruchi)</p> 	<p>Crescita stentata, con gravi danni per le colture.</p>	<p>Trattamenti con insetticidi di contatto.</p> <p>PIRETRO VERDE, KENYATOX VERDE</p>

PARASSITI E MALATTIE	SINTOMI	CURE E INTERVENTI (e prodotti consigliati)
<p>Aleurodidi (mosca bianca)</p> 	<p>Deperimenti vegetativi associati a presenza di fumaggine.</p>	<p>Trattamenti con insetticidi di contatto.</p> <p>PIRETRO VERDE, KENYATOX VERDE</p>
<p>Lumache, chiocciole e limacce</p> 	<p>Crescita stentata. Causano ingenti danni.</p>	<p>Trattamenti con lumachicidi</p> <p>LIMAVAL</p>
<p>Oidio (o mal bianco)</p> 	<p>Su foglie e germogli provoca la comparsa di una patina biancastra, dall'aspetto farinoso e pulverulento. Le foglie e i germogli disseccano e cadono anticipatamente.</p>	<p>Trattamenti con fungicidi sistemici di copertura.</p> <p>GALEO</p>
<p>Muffa grigia (botrite)</p> 	<p>Su boccioli e germogli, ma anche su foglie e frutti, compare una muffa grigia che provoca avvizzimento e seccume.</p>	<p>Trattamenti con antibiotritici e fungicidi a base di rame.</p> <p>IDRORAME FLOW, OSSICLOR 20 FLOW</p>

PARASSITI E MALATTIE	SINTOMI	CURE E INTERVENTI (e prodotti consigliati)
<p>Ruggine</p> 	<p>Formazione di piccole macchie gialle sul lato superiore della foglia, mentre nella parte inferiore si notano degli ammassi polverulenti di colore giallo. Col passare dei giorni queste macchie diventano sempre più scure fino ad assumere un colore nerastro. Le piante colpite deperiscono lentamente.</p>	<p>Trattamenti con fungicidi specifici.</p> <p>IDRORAME FLOW, OSSICLOR 20 FLOW</p>
<p>Peronospora</p> 	<p>Le foglie ingialliscono e poi assumono un colore nerastro traslucido e argenteo, per poi seccarsi e cadere.</p>	<p>Trattamenti con fungicidi base di rame.</p> <p>OSSICLOR 20 FLOW, IDRORAME FLOW</p>
<p>Ticchiolatura</p> 	<p>Sulle foglie compaiono macchie di colore bruno, olivaceo, marrone, a volte contornate da un leggero alone giallo. Le macchie si accrescono e tendono a confluire. Le foglie colpite cadono precocemente determinando la defogliazione della pianta</p>	<p>Trattamenti con fungicidi base di rame.</p> <p>IDRORAME FLOW</p>
<p>Marciumi radicali e del colletto</p> 	<p>Arresto della crescita, ingiallimento del fusto e/o delle foglie e avvizzimento della parte aerea dovuta alla ridotta traslocazione di linfa. Negli stadi più avanzati si assiste ad una marcescenza del colletto e della radice che interessa infine tutta la pianta, così da condurre la pianta al collasso.</p>	<p>Trattamenti con fungicidi specifici.</p> <p>OSSICLOR 20 FLOW</p>

PRODOTTI PER LA DIFESA



 Copyr

Insetticidi concentrati

Sono prodotti sviluppati per eliminare gli insetti dannosi. Possono essere monodose o per più trattamenti, a seconda della dimensione della confezione. Prima di usarli leggere attentamente le indicazioni riportate in etichetta.



Piretro Verde®

Liquido concentrato a base di piretro naturale. Ammesso in agricoltura biologica. Reg. nr. 8558 del Ministero della Salute.

Kenyatox® Verde

Liquido concentrato a base di piretro naturale sinergizzato. Ammesso in agricoltura biologica. Reg. nr. 0485 del Ministero della Salute.



Olio Minerale

Liquido concentrato a base di olio minerale. Ammesso in agricoltura biologica. Reg. nr. 3503 del Ministero della Salute.

Botanigard® 22 WP

Insetticida naturale in polvere bagnabile a base di spore di Beauveria bassiana. Ammesso in agricoltura biologica. Reg. nr. 11700 del Ministero della Salute.



Teflutar

Granuli a base di teflutrina da applicare con apposito barattolo spargitore. Reg. nr. 12068 del Ministero della Salute.

Fungicidi concentrati

Sono prodotti destinati ad eliminare le malattie fungine e devono essere diluiti in acqua prima di poter essere applicati con un pompa da giardino. Possono essere monodose o per più trattamenti, a seconda della dimensione della confezione. Prima di usarli leggere sempre attentamente le indicazioni riportate in etichetta.



Ossiclor 20 Flow

Liquido concentrato a base di rame metallico (ossicloruro). Ammesso in agricoltura biologica. Reg. nr. 12722 del Ministero della Salute.

Idrorame Flow

Fungicida di copertura a base di rame da solfato tribasico in formulazione flowable (liquido) contenente particelle ad elevata micronizzazione. Ammesso in agricoltura biologica. Reg. nr. 1850 del Ministero della Salute.



Galeo

Fungicida sistemico in microemulsione a base di ciproconazolo. Reg. nr. 12084 del Ministero della Salute.

Lumachicidi

Sono prodotti destinati ad eliminare le lumache e le limacce, pronti all'uso, da applicare a spaglio attorno alla coltura da proteggere. Prima di usarli leggere sempre attentamente le indicazioni riportate in etichetta.



Limaval

Lumachicida granulare, attivo per contatto e per ingestione, a base di Metaldeide acetica 5 g e Denatonio Benzoato 0,001 g. Ammesso in agricoltura biologica. Reg. nr. 7101 del Ministero della Salute.

Il Piretro naturalmente efficace

Nasce e cresce in zone con notti fresche, giornate con intensa insolazione e piogge abbondanti il fiore del piretro, della specie *Chrysanthemum cinerariaefolium*.

Simile ad una margherita, il **piretro è esclusivamente di origine naturale**: non esiste infatti il piretro di sintesi.

Il piretro presenta caratteristiche molto particolari: è **abbattente**, cioè elimina l'insetto bersaglio molto rapidamente.

È **insetto-repellente**: non solo uccide gli insetti, ma contribuisce a tenerli lontani dagli ambienti trattati.

È **snidante**: ha cioè la capacità di far uscire alcuni insetti, come gli scarafaggi, dai propri rifugi in modo tale che sia facile colpirli con un trattamento insetticida.



Ha una **scarsa residualità**: non lascia residui nell'ambiente e nelle derrate trattate, con un intervallo pre-raccolta estremamente breve e quindi adatto per trattamenti prossimi alla raccolta.

Il piretro è un insetticida ad ampio spettro, che presenta efficacia sia contro gli insetti succhiatori (afidi, aleurodidi ma anche zanzare, flebotomi, ecc.) sia contro gli insetti masticatori (dorifora, larve di lepidotteri e di coleotteri, formiche, scarafaggi, ecc). L'efficacia del piretro non è infatti limitata ad una azione "aficida": lo spettro d'azione è vasto e con un uso corretto i risultati sono ottimi contro numerosi parassiti.



COLLANA
PASSIONE BOTANICA

Le Orticole



COPYR S.p.A.
via Stephenson 29
20157 Milano - Italy
tel. +39 02 390368.1
www.copyrgiardinaggio.it
copyr@copyr.it