Come coltivare il tuo orto in balcone (senza stress)



coltivareorto.it

Licenza

Questo ebook e tutti i suoi contenuti sono pubblicati secondo la licenza di utilizzo Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0 Unported.

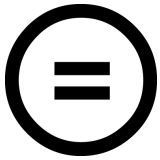
Sei libero di riprodurre, distribuire, comunicare al pubblico, esporre in pubblico, rappresentare, eseguire e recitare quest'opera alle seguenti condizioni:



Attribuzione: Devi attribuire la paternità dell'opera nei modi indicati dall'autore o da chi ti ha dato l'opera in licenza (ma in modo tale da non suggerire che essi avallino te o il modo in cui tu usi l'opera).



Non commerciale: Non puoi usare quest'opera per fini commerciali.



Non opere derivate: Non puoi alterare o trasformare quest'opera, né usarla per crearne un'altra.

Sommario

Cosa c'è (e cosa non c'è) in questo ebook	pag. 4
Tutto quello che serve per coltivare un orto (in balcone)	pag. 5
Come seminare	pag. 10
Come prendersi cura dei vostri ortaggi	pag. 15
Come raccogliere	pag. 20
Conclusioni, ringraziamenti, contatti	pag. 22
BONUS Il calendario della semina	pag. 24
BONUS Il calendario della raccolta	pag. 25
BONUS La tabella riassuntiva degli ortaggi	pag. 26

Cosa c'è (e cosa non c'è) in questo ebook

Abbiamo pensato di iniziare mettendo subito le cose in chiaro: questo ebook non vi basterà per conoscere tutto lo scibile sulla coltivazione dell'orto in balcone, né, tanto meno, sulla coltivazione dell'orto in terra.

Per realizzare questo ebook abbiamo selezionato alcuni degli articoli che sono apparsi su coltivareorto.it (in parte riscrivendoli) e vi abbiamo aggiunto del materiale non ancora pubblicato. Lo abbiamo fatto, immaginando sempre di rivolgerci a qualcuno che, anche solo per un attimo, ha avuto l'idea di fare un orto ma non sa proprio da dove cominciare. Lo abbiamo fatto perché anche noi, all'inizio, ci siamo ritrovate in questa situazione: curiose ed armate di buona volontà, ma anche dubbiose e spaesate.

Il risultato è un piccolo manualetto, semplice da consultare, con i **consigli essenziali per chi è agli inizi**. Abbiamo volutamente tralasciato molti argomenti perché riguardano questioni con cui probabilmente avrete a che fare solo raramente. Soprattutto, abbiamo cercato di far trasparire dalla nostre indicazioni quel **buon senso** che governa di solito la cultura contadina. Qui ci sono i consigli che ci ripetono le nostre mamme e i nostri papà, ben più esperti di quanto noi potremmo mai sognare di essere :-)

Perché proprio l'orto in balcone?

Perché oggi è sempre più difficile avere a disposizione un pezzo di terra in cui fare l'orto, specie per chi vive in città. Acquistare un terreno e coltivarlo può essere molto (spesso troppo) dispendioso, in termini di tempo e denaro, per la maggior parte di noi.

Il balcone rappresenta un compromesso che potrebbe anche darci immense soddisfazioni, al pari di un orto in terra. Noi, in quest'ebook, proveremo ad incuriosirvi e a convincervi che, sì, **fare un orto in balcone è possibile e** che, no, **non bisogna avere chissà quali abilità o strumenti per farlo.**

Tutto quello che serve per coltivare un orto (in balcone)



Potrebbe risultare sorprendente, ma le cose che servono per coltivare un piccolo orto non sono molte. Si contano sulle punta delle dita. Sul serio ;-)

In più, alla maggior parte di questi elementi ci pensa madre natura. A noi non resta che procurarci pochi attrezzi e semi o piantine e armarci di pazienza, e il gioco è (quasi) fatto.

Pronti?

La luce

Tutte le piante hanno bisogno di luce e gli ortaggi in particolare sono quelli che amano di più il sole. La domanda più importante è: **in che direzione si affaccia il vostro balcone**? Se, come noi, siete negati con il senso dell'orientamento, cercate di ricordarvi da che lato della casa sorge il sole. Bene, quello è l'est ;-)

Ora che avete capito come è esposto il vostro balcone, potete scoprire quanto siete stati fortunati (o sfortunati):

1. esposizione a **sud-est o sud-ovest:** sono le **migliori**. Assicurano entrambe molte ore di luce al giorno, concentrate al mattino (a est) o nel pomeriggio (ovest), ma non nelle ore più calde. :-D
2. esposizione a **est, ovest o sud: buone** esposizioni. I balconi che guardano a

sud avranno sicuramente molta luce, ma rischiano di averne “troppa”, specie nel pieno della giornata. :-)

3. esposizione a **nord:** è la **peggiore**. Sicuramente il vostro balcone sarà la zona meno illuminata della casa, ma potete provare comunque a coltivare il vostro orto, magari spostando almeno una volta al giorno le vostre piantine su davanzali meglio esposti. :-(

Il terreno

Vi siete mai chiesti di cosa è fatto il “terreno”? Oltre che di acqua, aria e piccoli esserini vegetali o animali, sostanzialmente di:

1. **sabbia, sassi (e simili), argilla**, cioè la parte **inorganica**, quella che influenza la compattezza, la porosità e la capacità di trattenere l'acqua del terreno
2. **humus o compost**, ovvero la parte **organica**, quella che fornisce le sostanze nutritive.

Ora, il terreno ideale per gli ortaggi è frutto di un complicato equilibrio tra queste componenti, equilibrio senza dubbio abbastanza difficile da ottenere. Per fortuna, per noi orticoltori in vaso basterà del comunissimo “**terriccio universale**”, facilmente reperibile nei negozi. Probabilmente questo toglie un po' di quel romanticismo alla coltivazione, ma senza dubbio ci fa risparmiare tempo e fatica ;-). Fate comunque attenzione alla qualità del terriccio che comprate!

Se volete provare a prepararvi da solo il vostro terriccio, fatelo rispettando queste proporzioni: 3 parti di terra fertile da giardino, 2 parti di compost e 1 parte di sabbia. Ad ogni 10 litri di terriccio che ottenete aggiungete poi 30g di concime organico.

Lo spazio

A meno che non abbiate intenzione di piantare in balcone un alberello di limone o una pianta di zucca, non dovreste avere grossi problemi. Tenete sempre presente, comunque, che **ogni esemplare deve essere piantato o seminato ad una certa distanza dagli altri**. Per avere un’idea dello spazio necessario, utilizzate la preziosissima unità di misura dei contadini: la distanza tra il vostro indice e il vostro

pollice disteso! In questo modo dovreste riuscire a non sbagliare e, nel dubbio, riducete il numero di piantine. Meglio un solo esemplare che cresce forte e rigoglioso che una piantagione malaticcia!

Per risparmiare spazio utilizzate i vasi a cassetta, quelli lunghi e rettangolari, e piantate ortaggi diversi nello stesso vaso. Vi sembra una pazzia? Non preoccupatevi, affiancando piante a crescita veloce (come gli spinaci) a piante a crescita lenta (come fagioli e piselli), non solo le radici dei vari ortaggi non si daranno fastidio a vicenda, ma le piantine più piccole godranno anche di un po' d'ombra grazie alle loro “vicine” più cresciute. In più, alcune coppie di ortaggi, come l'accoppiata porro-carota, sono famose per i mutui benefici che le due varietà ottengono.

Moltiplicare lo spazio è altrettanto semplice. Utilizzando **pensili e graticci**, potrete sfruttare le tendenza rampicante di alcune piante (come zucchine e piselli), guadagnando così spazio per coltivare ortaggi a cespuglio.

L'acqua

Ovviamente, procurarvi dell'acqua e un annaffiatoio non sarà troppo difficile. Se volete fare le cose in grande, potete usare un tubo flessibile munito di erogatore da attaccare direttamente al rubinetto più vicino.

Se avete il pallino del riciclaggio e la zona in cui vivete non è molto inquinata, potete raccogliere l'acqua piovana e annaffiare i vostri ortaggi utilizzando bottiglie di plastica o altri piccoli contenitori.

L'importante è usare **acqua a temperatura ambiente** e non cadere nel tunnel “nel dubbio, meglio abbondare”. Uno degli errori più comuni infatti, è la **sovra-irrigazione**. Ancora dubbiosi? Trovate una piccola lista di preziosi consigli a pagina 15.

Le temperature

Gli ortaggi devono crescere fuori, all’aperto. Possiamo spostarli in casa solo raramente e se fuori fa davvero freddissimo anche perché, se li abituiamo ad una temperatura eccessivamente mite e controllata, moriranno non appena li porteremo di nuovo sul balcone.

Un’idea sensata potrebbe essere semplicemente quella di **non piantare in zone con**

temperature molto basse ortaggi che hanno bisogno di climi mediterranei.

Per proteggere salvare le radici da un clima troppo pungente potete coprire la terra alla base della pianta con una pacciamatura di paglia. Potete anche ricorrere a misure più “drastiche”, coprendo l'intera pianta con uno scatolone di cartone da chiudere la notte o con dei sacchi di iuta.

Il vento

Come il freddo, anche il vento può danneggiare le vostre piantine, indebolendole e rompendo foglie e rametti.

Ancora una volta, la soluzione è più semplice di quello che sembri. Usate dei **tutori per le piante con il fusto più debole** e dei piccoli **ripari fai-da-te**. Ci sono sicuramente, sul vostro balcone, dei punti più riparati di altri, di solito vicino alle pareti: mettete lì le piante più fragili.

In alternativa, se avete abbastanza spazio e qualche mobiletto a disposizione, potete creare voi stessi dei piccoli rifugi in cui il vostro orticello sarà al sicuro nei giorni di burrasca!

Gli attrezzi

Per coltivare un piccolo orto in balcone non c'è bisogno di un armamentario troppo complesso. Indispensabili, ovviamente, i **vasi**. Potete usare tranquillamente quelli **di plastica**, economici, resistenti e facili da spostare. Non comprate vasi con un diametro e una profondità inferiori ai 25 cm e, se potete, evitate quelli di colore scuro che, d'estate, rischiano di scaldarsi troppo. Se avete problemi di spazio, considerate anche che le **cassette rettangolari** sono più pratiche e vi danno la possibilità di piantare diversi ortaggi nello stesso vaso.

Il vostro kit da orticoltore da balcone dovrà comprendere almeno anche **una paletta** e, se volete, un paio di **guanti da lavoro**. Altri attrezzi utili, ma non indispensabili, **il rastrello**, **la zappetta** e **le cesoie**. Per l'**annaffiatoio**, vi consiglio di sceglierne uno medio-piccolo. Per esperienza personale quelli da 10 litri, una volta riempiti, sono fin troppo pesanti da sollevare!

Gli ortaggi



Ed eccoci finalmente al capitolo ortaggi! Le bustine di semi sono molto economiche e durano a lungo. La quantità di semi in **una bustina è infatti sufficiente per diverse semine**, dovete solo ricordarvi di controllare la data di scadenza stampata sulla confezione.

Se invece preferite risparmiare tempo e raggiungere il momento del raccolto più velocemente, **potete acquistare direttamente le piantine** invece dei semi. Considerate comunque che, se seminare è molto semplice, piantare, invece, è un pochino più difficile e comprende varie fasi come scavare una buca, estrarre la piantina dal suo vasetto stando attenti a non danneggiare le radici, mettere la piantina nella sua nuova casa ;-)

Quali ortaggi scegliere? Se siete principianti assoluti, iniziate con le piante aromatiche (rosmarino, salvia, basilico, prezzemolo, erba cipollina) che sono molto resistenti e non hanno bisogno di grosse cure. Altri ortaggi relativamente semplici da coltivare e che possono crescere bene in balcone sono lattuga, carote (nelle varietà baby) e ravanelli.

La pazienza

Incredibile a dirsi, ma la cosa di cui probabilmente si ha più bisogno quando si inizia a fare un orto, piccolo e grande che sia, non sono tanto gli attrezzi professionali, il tempo o la manualità. L'elemento di cui dobbiamo rifornirci in abbondanza è **la pazienza** (ed anche un po' di tenacia non guasta).

Per le piante il tempo scorre molto molto più lento di quello umano. Non aspettatevi di vedere grandi risultati dopo un giorno o dopo una settimana. E forse nemmeno dopo un mese. Il vostro orto crescerà, ma lo farà senza fretta. Armatevi di pazienza e incrociate le dita!

Come seminare

Scegliere gli ortaggi

Avete già afferrato la paletta? Perfetto! Allora prendete...no, un attimo: avete deciso quali ortaggi coltivare nel vostro orto??

Magari, colti dall'entusiasmo, avreste voglia di piantare qualunque cosa. E allora, prima di partire alla carica, fate una lista di tutti gli ortaggi che vi piacciono e preparatevi a fare i conti con la (triste) realtà!

1. **Quanto sono grandi i vostri vasi**? Se avete solo dei vasi piccoli o medio-piccoli iniziate a depennare le specie arbustive, come il carciofo, o molto grandi. Le loro radici hanno bisogno di spazio!
2. Non avete quei **vasi rettangolari**, abbastanza lunghi? Allora anche gli ortaggi con andamento strisciante, come zucche, zucchine e meloni non crescerebbero bene nel vostro orto.
3. Avete pensato alla **profondità dei vostri vasi**? Patate, carote e topinambur si sviluppano sottoterra molto più di quanto non crescano in superficie. Avete spazio per loro?
4. Valutate il **clima della zona in cui vivete**. Le temperature possono essere anche molto basse? Via le piante spiccatamente mediterranee come salvia e rosmarino
5. **Non avete molto spazio verticale a disposizione**, perché magari avete già dei prensili o degli scaffali? Alcune piante, specie quelle rampicanti come i pomodori, potrebbero diventare piuttosto alte. Siete sicuri di potervele permettere?

Ora che la vostra lista è un po' più breve, non fatevi prendere dallo sconforto. Gli ortaggi che avete selezionato sono quelli che rispecchiano meglio le vostre esigenze e che probabilmente vi daranno più soddisfazioni.

Il criterio fondamentale che dovrebbe guidare sempre la vostra scelta è il **buon**

senso. Ricordatevi che le piante sono comunque creature viventi e che non devono semplicemente sopravvivere sul vostro balcone, ma crescere sane, forti e in buone condizioni.
Sareste davvero disposti a far vivere un pastore tedesco su un minuscolo terrazzino?? Applicate la stessa logica agli ortaggi e vedrete che non resterete delusi!

Per aiutarvi a scegliere gli ortaggi abbiamo creato per voi una piccola tabella con le esigenze delle specie più conosciute. La trovate alla fine dell'ebook ;-)

Quando seminare?

Indicativamente, la maggior parte degli ortaggi va seminata nei mesi primaverili, ovvero **marzo-aprile**, direttamente nei vasi (cioè “a dimora”). Ogni specie ha una certa temperatura di germinazione, cioè una temperatura minima necessaria perché il seme germogli. Finché le temperature sono inferiori a questa soglia, dal seme non spunterà nulla!

Alcuni ortaggi, come pomodori, melanzane, peperoni, piselli, cavolfiori, hanno bisogno di molto tempo per crescere. Per questo motivo, la loro semina va anticipata ai mesi invernali, **in coltura protetta**, cioè in un ambiente che li protegga dal freddo e che consenta ai semi di germogliare. A primavera poi, è possibile trapiantare le piantine nei vasi da mettere sul balcone.

Chi vuole sperimentare la semina protetta, può acquistare nei negozi di giardinaggio delle **piccole seminiere con coperchio trasparente**, in cui si possono inserire delle **pastiglie di torba**. La torba, come consistenza, è particolarmente adatta alla nascita delle piantine e le pastiglie di questo materiale sono molto molto comode: una volta bagnate, si gonfiano fino a diventare dei “vasetti” e, essendo biodegradabili, al momento del trapianto, si mettono direttamente nel terriccio insieme alle piantine appena nate ;-)

Alla fine di questo ebook, troverete un pratico calendario indicativo della semina in coltura protetta e a dimora per gli ortaggi più diffusi. Un'ultima avvertenza: se vivete in zone con clima freddo, dovete posticipare le semine di un paio di mesi.

E ora, al lavoro!

È arrivato il momento di passare alla pratica. Noi abbiamo iniziato con la semina del

basilico. Perché proprio il basilico?

1. È **una pianta piccola**, che non ha problemi a vivere in vaso
2. È **rustico**, ovvero costa poco e, non avendo esigenze climatiche particolari, si coltiva bene in tutta Italia. In più non richiede cure eccessive.
3. È **utile.** Pensate a quanti sono i piatti in cui potrete utilizzare il vostro basilico!
4. È **profumato**. Se state pensando che questo non sia poi un motivo così importante, ne riparliamo quando avvicinerete il naso alle vostre piantine ormai cresciute e non riuscirete a nascondere la vostra soddisfazione ;-)

Ovviamente, potete tranquillamente scegliere qualsiasi altro ortaggio. Il procedimento è lo stesso!

1) Raccogliamo gli attrezzi e tutto l'occorrente

Avrete bisogno di:

1. un vaso e un sottovaso di almeno 25 cm di diametro
2. del terriccio universale
3. una bustina di semi di basilico
4. una paletta.

Molto utili, ma non indispensabili:

1. dell'argilla espansa, che si trova facilmente nei negozi di giardinaggio
2. un annaffiatoio
3. un pezzo di coccio

2) Prepariamo il vaso



Se avete un pezzo di coccio, poggiatelo sul foro di drenaggio del vaso, con la parte concava rivolta verso il basso. Non dovete otturare il foro ma solo evitare che la terra lo otturi.



Vi siete procurati l'argilla espansa? Versatela sul fondo del vaso, in modo da riempirlo per circa un 1/6 della sua altezza. L'argilla espansa aiuta a migliorare il drenaggio del terreno e può essere sostituita con della comune ghiaia. In ogni caso, né argilla espansa né ghiaia sono indispensabili ;-)



Riempite il vaso con il terriccio, premendolo leggermente con le mani ma evitando di pressarlo troppo, in modo che resti bello soffice. Non riempite il vaso fino all'orlo, ma lasciate un paio di centimetri fra il bordo e il livello del terreno.

3) Il grande passo: la semina!



Prendete una piccola manciata di semi e cercate di distribuirla uniformemente sulla superficie del terriccio. Questo metodo, "a spaglio", è il più semplice ed è adatto a piccole piante, come prezzemolo e basilico. Non preoccupatevi troppo della distanza tra i semi...quando le piantine nasceranno le diradaremo!



Ricoprite i semi con un sottile strato di terriccio, senza premerlo. Teniamo sempre a mente che troppo terriccio soffocherà i semi e le piantine faranno più fatica a nascere. Il babbo contadino mi ha svelato la misura “perfetta”: uno strato alto una volta e mezzo il volume del seme ;-)



Annaffiate leggermente il terreno, facendo attenzione che l’acqua non lo smuova troppo e non scopra i semi.

Come prendersi cura dei vostri ortaggi

Una volta seminato, non sono moltissime le operazioni di manutenzione dei vostri ortaggi in vaso. Sul balcone, infatti, probabilmente lo spazio sarà piuttosto limitato e non avrete molti esemplari di cui occuparvi ;-). In più, altri problemi tipici dell'orto, come le erbe infestanti, saranno meno frequenti!

Vediamo quali sono le cure indispensabili anche per l'orto in vaso.

Annaffiare gli ortaggi

Sapevate che l'annaffiatura può essere uno dei peggiori spauracchi dell'agricoltore in erba? Vi è mai capitato di guardare l'annaffiatoio con aria nervosa e chiedendovi: "Come faccio a capire se ho dato abbastanza acqua al mio orto? E se lo annaffio troppo? O troppo poco?". Beh, noi alla fine abbiamo imparato che l'arma migliore per annaffiare è, ancora una volta, il buon senso.

Non ci credete? Ecco svelata la scienza dell'annaffiatura:

1. **Innaffiate solo quando ce n'è bisogno**, il che significa, il più delle volte, **non tutti i giorni**. Gli ortaggi, a parte qualche eccezione come ad esempio la melanzana, hanno esigenze idriche meno particolare di fiori o delle piante da giardino. Sono più rustiche, resistenti e si adattano più facilmente. Alcune, come salvia e rosmarino, sono abituati a climi mediterranei ed hanno bisogno di molta meno acqua di quanto immaginiamo .
2. Prima di innaffiare, **controllate se il terreno è umido**. Non basta semplicemente osservare la superficie del terriccio, il metodo semplice ed infallibile consiste nell'affondare le dita nella terra! La superficie infatti è quella che, essendo a contatto con l'aria, si secca prima. Se, più in profondità, il terriccio è ancora umido non c'è bisogno di innaffiare.
3. **Tenete d'occhio il sottovaso**! Notate dell'acqua al suo interno? Due possono essere le spiegazioni: avete dato troppa acqua alla pianta che non ce la fa ad

assorbirla tutta o è piovuto (in questo caso potrebbero esserci altri “segnali” sul vostro balcone;-)). In entrambi i casi, il vostro orto non ha bisogno di ulteriore acqua.

4. **Drenate bene il vostro terriccio**. Un terreno poco drenato, infatti, porterà a ristagni d’acqua che possono far marcire le radici dei vostri ortaggi. Solitamente il terriccio universale è già drenato a sufficienza, quindi non preoccupatevi molto! Accertatevi che il foro in fondo al vaso non sia otturato, lavorate un po’ il terriccio in modo che sia più soffice, usate dell’argilla espansa e potrete dormire sonni tranquilli!
5. Annaffiate **solo la mattina presto o la sera tardi**, ovvero, quando il sole non c’è! In questo modo, l’acqua non evaporerà subito (vanificando i nostri sforzi) e non ci sarà troppa differenza tra la temperatura dell’acqua e quella del terreno. Durante l’estate, se annaffiate la sera, aspettate qualche ora dopo il tramonto: il calore accumulato dalla terra durante il giorno ci metterà un po’ per disperdersi.
6. Usate **acqua a temperatura ambiente**, soprattutto se annaffiate dopo il tramonto. Lo sbalzo di temperatura tra l’acqua fredda e il terreno scaldato dai raggi solari può causare un vero e proprio shock alla pianta.
7. **Meglio spruzzare che versare**. Usate tranquillamente l’innaffiatoio, ma fatelo solo con l’apposita cipolla che permette annaffiare a pioggia. Un getto d’acqua diretto potrebbe scalzare le piante più piccole o smuovere i semi. In alternativa, potete anche usare la bottiglietta provvista di nebulizzatore dei più comuni prodotti per la pulizia della casa. Una volta svuotata e lavata per bene, è pronta per l’uso!
8. **Bagnate il terreno, non le foglie**, semplicemente perché la pianta si nutre con le radici! In più alcune piante non gradiscono le foglie bagnate e, se l’acqua con cui annaffiate è particolarmente calcarea, rischiate, a lungo andare, di otturare gli stomi della pianta. Risultato, i vostri ortaggi non mangeranno e non respireranno!
9. **Siate cauti quando annaffiate piantine appena trapiantate o un terriccio appena seminato**. In entrambi casi, le vostre piante sono in uno stato più fragile del solito, un po’ come se fossero in convalescenza. Quindi, dategli meno acqua e con più delicatezza.
10. **Osservate le vostre piante e i segnali d’allarme che possono mandarvi!**

Se notate che le foglie iniziano a seccarsi, probabilmente la pianta non riceve acqua a sufficienza o il terreno è troppo sciolto. Se invece le foglie hanno la tendenza ad ingiallirsi e ci sono delle macchioline giallastre sulla loro superficie, il problema potrebbe essere l'inverso: un eccesso d'acqua.

Diradare le piantine



Chi ha l'orto in terra, di solito, traccia sul terreno dei solchi e poi semina in modo da tenere le piante ad una certa distanza le une dalle altre. Noi orticoltori in balcone non abbiamo invece questa possibilità e, se è vero che si può tentare di disporre i semi a mucchietti nei vasi a cassetta, l'operazione è un po' più difficile con i vasi circolari. Come fare allora quando le piantine iniziano a spuntare e sono troppo vicine le une alla altre?

La parola d'ordine è una: **diradare**. Armatevi di una semplice pinzetta ed usatela per **estirpare le piantine più deboli nei punti in cui sono più fitte**, in modo da lasciare spazio a quelle più robuste. Se le piantine estirpate hanno almeno 4 foglie e sono ben sviluppate, potete provare a trapiantarle in un altro vaso ad una distanza di 5-10 cm l'una dall'altra.

Considerate che il diradamento è un'operazione che va fatta con molta delicatezza ed attenzione per evitare di danneggiare le vostre piantine. Non diradate piantine appena nate, ma aspettate diversi giorni, almeno fino a quando non avranno un fusto alto un paio di centimetri e due foglioline.

Concimare il terreno

Contrariamente a quanto si pensa, non sempre e non tutti gli ortaggi hanno bisogno di concime. Nella maggior parte dei casi, le nostre piante possono vivere tranquillamente

senza concime, ma è anche vero che alcuni ortaggi, come **pomodori, cetrioli, cavoli, zucchine**, ne hanno **particolarmente bisogno**. Le **piante aromatiche**, invece, preferiscono un **terreno meno ricco**.

Gli elementi di cui le verdure hanno più bisogno sono principalmente azoto, fosforo e potassio ed esistono in commercio preparati che sono a basa dell'una o dell'altra sostanza. Generalizzando, i **fertilizzanti a base di azoto** sono molto utili per gli **ortaggi a foglia** (spinaci, insalate, cavoli) mentre per gli **ortaggi a frutto** (pomodori, melanzane, zucchine) e per i **legumi** sono adatti concimi ricchi di **potassio e fosforo**. Nella tabella degli ortaggi inserita alla fine dell'ebook abbiamo inserito anche informazioni sulla necessità e sul tipo di concime di cui ha bisogno una verdura.

Una cosa importante da ricordare è che è sempre meglio **utilizzare concimi organici**, cioè a base di sostanze di origine animale e vegetale, piuttosto che fertilizzanti sintetizzati chimicamente. In commercio si possono trovare facilmente letame, compost, stallatico, farina di corna o di ossa. In casa potete preparare macerati (a base di ortica, consolida, tanaceto, reperibili in erboristeria) o usare la cenere di legna :-)

Malattie, insetti & co.



Per discutere delle malattie e dei parassiti più comuni avremmo sicuramente bisogno di un ebook a parte! Noi, grazie alle preziose domande che voi ci avete fatto (e continuate a farci) in questi mesi, abbiamo avuto l'occasione di parlare di molte di queste malattie e dei loro rimedi più comuni. Date un'occhiata al nostro archivio e probabilmente troverete qualcosa che fa al caso vostro. Se preferite, potete direttamente inviare la vostra domanda al nostro “esperto” Nicola che ci aiuta ogni volta con i casi più difficili. Saremo felicissime di pubblicare una risposta nel giro di qualche giorno!

Qui, preferiamo darvi alcuni pratici consigli più generici:

1. **Non allarmatevi**: molte malattie si presentano con molto meno frequenza di quanto immaginiate! Al contrario, gli afidi sono parassiti comunissimi negli ortaggi ma è anche abbastanza facile debellarli. Leggere variazioni di colore o di forma negli ortaggi spesso non sono sintomi di un disturbo. Se la pianta cresce e matura potete stare tranquilli!
2. **Osservate spesso le vostre piante**: i sintomi sono infatti proprio sotto ai vostri occhi. Macchie scure su foglie o fusto, parti secche o ingiallite, muffa grigia o bianca, presenza di insetti, larve o lumache sono i campanelli di allarme più frequenti.
3. **Attenzione all'annaffiatura**: molti dei disturbi più diffusi dipendono da un'annaffiatura troppo scarsa, troppo abbondante o irregolare, da foglie bagnate. Se seguite i consigli che vi abbiamo dato a pagina 15, il vostro orto avrà vita facile :-)
4. **Prevenire è meglio che curare**. Se potete, piantate in un vasetto anche dell'aglio e del basilico, ottimi repellenti naturali, utilissimi per tenere alla larga i parassiti più comuni.
5. **Provate prima i metodi di lotta meno invasivi**. La prima cosa da fare, in presenza di una malattia, è eliminare le parti danneggiate della pianta. Spesso questa operazione, se tempestiva, basta a salvare gli altri esemplari. Allo stesso modo, sbarazzatevi delle parti più colpite dai parassiti e usate borotalco o cenere di legna per scacciare gli insetti. Il nostro consiglio è di intervenire solo come rimedio estremo con antiparassitari chimici o prodotti ad ampio spettro (come piretro e piretrine) che uccidono indiscriminatamente sia gli insetti nocivi che quelli utili.

Come raccogliere

Quando raccogliere?

Come per la semina, il periodo di raccolta è indicativo. Oltre al calendario della semina abbiamo aggiunto, alla fine di questo ebook, anche un calendario della raccolta. Anche in questo caso, ci teniamo a precisare che il tempo di maturazione di un ortaggio e la velocità con cui cresce dipendono da moltissimi fattori: la quantità di luce, le temperature, la ricchezza del terreno. Sta a voi **osservare le vostre piante per capire qual'è il momento ideale per raccoglierle**.

Nel dubbio, raccogliete inizialmente solo alcuni ortaggi. Assaggiandoli potrete capire se e quanto erano maturi e, nel caso, se aspettare ancora. Il momento adatto alla raccolta si riconosce solo con l'esperienza, quindi non scoraggiatevi!

Come raccogliere gli ortaggi senza danneggiarli

La raccolta non è un'operazione particolarmente difficile! Bisogna solo fare un po' di attenzione e, come al solito, usare un po' di delicatezza!

1. Gli **ortaggi da bulbo e da radice**, come aglio, cipolla, ravanelli, bietola, vanno raccolti smuovendo prima la terra intorno con una zappetta e poi **sollevandoli** dopo averli afferrati per il ciuffo.
2. Per gli **ortaggi da foglia** va fatta una distinzione: quelli **che non ricacciano** (lattuga, invidia, scarola, radicchio, sedano, spinaci) possono essere direttamente **estirpati** prima che inizino a produrre semi. Le foglie di quelli **a raccolta scalare** (cicoria, lattuga da taglio) vanno invece **tagliate con il coltello** appena sopra il colletto. Questo infatti non va danneggiato in modo che poi possano nascere altre foglie.
3. Per gli **ortaggi a frutto** (pomodori, zucchine, peperoni, melanzane, cetrioli) si possono usare **le mani o le forbici**, nel caso il peduncolo non sia facile da rompere. Piselli, fagioli e fagiolini vanno staccati con le mani perché hanno dei

rami molto fragili.

4. Le **piante aromatiche** vanno tagliate con il coltello (come il prezzemolo), spuntate (come il basilico) o private dei rametti più esterni con le forbici (per salvia, rosmarino, timo). Di solito ricrescono molto velocemente!

Conclusioni, ringraziamenti, contatti

Ancora poche parole

Se siete arrivati a leggere fino a qui, vogliamo ringraziarvi per la pazienza che avete dimostrato!

Nelle prossime pagine troverete tre strumenti: il calendario della semina, il calendario della raccolta e la tabella riassuntiva degli ortaggi. Abbiamo organizzato queste pagine in modo che siano rapide da consultare e possiate stamparle con facilità. Speriamo possano esservi utili ;-)

Questo ebook non ha certo la pretesa di essere un manuale completo sull'orto :-) Vi abbiamo dato le informazioni di base e i consigli che per noi sono stati più utili per coltivare un orto in balcone (e, perché no, magari anche per un piccolo orto in terra, in futuro).

Se l'idea vi attira anche solo un po', provate! In fondo, “chi semina, raccoglie”.

Basta iniziare a seminare.

Ringraziamenti

Grazie ai nostri genitori, per l'esperienza agricola (e non solo) che ci hanno messo a disposizione.

Contattaci

Avete domande, critiche, richieste, proposte (non solo riguardo a questo ebook)? Scriveteci a info@coltivareorto.it

Potete seguirci anche su Facebook e, ovviamente, sul nostro sito: coltivareorto.it

Ridistribuzione e uso di questo ebook

Questo ebook è distribuito sotto licenza Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0 Unported. Se non ne conoscete i dettagli, potete consultare il testo della licenza a pagina 2.

Nessun uso commerciale è consentito salvo consenso esplicito da parte delle autrici.

Se volete ridistribuire l'ebook per intero o citare alcune sue parti, per favore, rispettate il nostro lavoro, segnalando sempre come fonte il nostro sito web: http://www.coltivareorto.it

Ancora grazie!

Chiara e Laura

✂----------

Il calendario della semina

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Aglio	■	■								■	■	
Basilico			■	■	■							
Carota	■	■	■	■	■	■	■					
Cavolfiore	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Cavolo	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Cetriolo		■	■	■	■							
Cicoria		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cipolla	■	■	■							■	■	■
Fagiolino			■	■	■	■	■	■				
Fagiolo				■	■	■						
Finocchio		■	■	■	■	■	■					
Invidia	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Lattuga	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Melanzana	■	■	■	■								
Menta			■	■	■							
Patata		■	■	■	■	■	■					
Peperoncino			■	■								
Peperone		■	■	■	■	■	■					
Pisello		■	■	■	■							
Pomodoro	■	■	■	■	■							
Porro	■		■	■	■	■	■					
Prezzemolo			■	■	■	■	■					
Ravanello			■	■	■	■		■	■	■	■	■
Rosmarino			■	■								
Salvia		■	■	■	■	■	■					
Sedano	■	■	■	■	■	■						
Spinacio			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Zucchina			■	■	■	■	■					

Legenda

■ Semina in semenzaio

■ Semina a dimora

✂----------

Il calendario della raccolta

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Aglio						■	■	■				
Basilico						■	■	■	■	■		
Carota				■	■	■	■	■	■	■		
Cavolfiore						■	■	■	■	■	■	
Cavolo	■				■	■	■	■	■	■	■	■
Cetriolo							■	■	■			
Cicoria	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cipolla					■	■	■		■			
Fagiolino							■	■	■	■		
Fagiolo							■	■	■	■		
Finocchio									■	■	■	
Invidia	■	■	■						■	■	■	■
Lattuga				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Melanzana							■	■	■			
Menta												
Peperoncino							■	■	■			
Peperone							■	■	■			
Pisello						■	■					
Pomodoro						■	■	■	■	■		
Porro					■	■	■	■				
Prezzemolo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Ravanello					■	■	■	■	■	■	■	■
Rosmarino	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Salvia	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Sedano	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Spinacio			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Timo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Zucchina						■	■	■	■			

✂----------

La tabella riassuntiva degli ortaggi

	LUCE	ACQUA	CLIMA	CONCIME	TIPO DI CONCIME	CURE
Aglio	**	*	temperato asciutto	**	a base di fosforo e potassio	**
Basilico	***	**	umido e soleggiato	*		*
Carota	**	**	temperato	**	bilanciato	*
Cavolfiore	**	***	temperato fresco	***	a base di azoto e potassio	**
Cavolo	**	***	temperato fresco	***	a base di azoto e potassio	**
Cetriolo	**	**	temperato	***	a base di fosforo e potassio	***
Cicoria	*	**	temperato	*		**
Cipolla	**	**	temperato	*	a base di potassio	*
Fagiolino	**	**	temperato caldo	**	a base di fosforo e potassio	***
Fagiolo	**	**	temperato caldo	**	a base di fosforo e potassio	***
Finocchio	**	***	temperato	***	a base di fosforo	*
Invidia	**	**	temperato fresco	*		**
Lattuga	**	**	freddo-umido	**	a base di potassio	*
Melanzana	***	**	caldo	***	bilanciato	***
Menta	*	***	temperato	*		*
Peperoncino	***	**	caldo	**	bilanciato	*
Peperone	***	**	caldo	***	a base di fosforo e potassio	**
Pisello	***	*	temperato fresco	**	a base di fosforo e potassio	***
Pomodoro	***	***	temperato caldo	***	bilanciato	***
Porro	**	***	temperato	*		**
Prezzemolo	**	**	temperato	*		*
Ravanello	**	***	temperato fresco	*		*
Rosmarino	**	*	caldo	*		*
Salvia	**	*	caldo	*		*
Sedano	**	**	temperato caldo	***	a base di potassio	**
Spinacio	*	***	temperato fresco	**	a base di azoto	*
Timo	***	*	temperato caldo	*		*
Zucchina	***	**	temperato caldo	***	bilanciato	**

Nota:

Gli asterischi (*) indicano la necessità di luce, acqua, concimazioni e di cure colturali in scala da 1 a 3