



# SOMMARIO

pag. 7

## L'ORTO perché

pag. 8

## 1 Dove realizzare L'ORTO

- pag. 10 Tenere conto del clima
- pag. 14 Assicurare luce e sole
- pag. 15 Valutare il tipo di terreno
- pag. 19 Verificare la disponibilità di acqua

pag. 20

## 2 Come organizzare L'ORTO

- pag. 22 Cominciare dal disegno
- pag. 25 Scegliere gli attrezzi
- pag. 38 Preparare il terreno
- pag. 42 Delimitare i confini
- pag. 46 Definire le aiuole
- pag. 49 Tracciare i sentieri
- pag. 52 Scegliere gli ortaggi

pag. 56

## 3 Avviare la PRODUZIONE

- pag. 58 Il primo passo: la semina
- pag. 74 Trapianti e impianti
- pag. 80 Le consociazioni
- pag. 86 La rotazione delle colture

pag. 90

## 4 La MANUTENZIONE dell'orto

- pag. 92 L'irrigazione
- pag. 98 La guerra alle infestanti
- pag. 102 La concimazione
- pag. 114 Interventi particolari e di emergenza
- pag. 125 Malattie e rimedi
- pag. 140 La lotta biologica

pag. 144

## 5 L'orto IN VASO

- pag. 146 Le regole di base
- pag. 151 Tutto quello che serve
- pag. 158 La scelta degli ortaggi
- pag. 164 L'angolo della frutta

pag. 168

## 6 SCHEDE di coltivazione

pag. 310

## Glossario

pag. 314

## Indice analitico



# Dove **REALIZZARE** l'orto

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



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

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

### Tenere conto del CLIMA

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

Tra i vari parametri da tenere in considerazione quello più condizionante è la **temperatura**, che influisce sia sulla germinazione dei semi sia sulla durata del ciclo di crescita. Per esempio, ci sono

Lattughe, indivie e zucchine hanno esigenze colturali molto simili, compatibili con un clima temperato e con una buona esposizione all'aria e al sole.



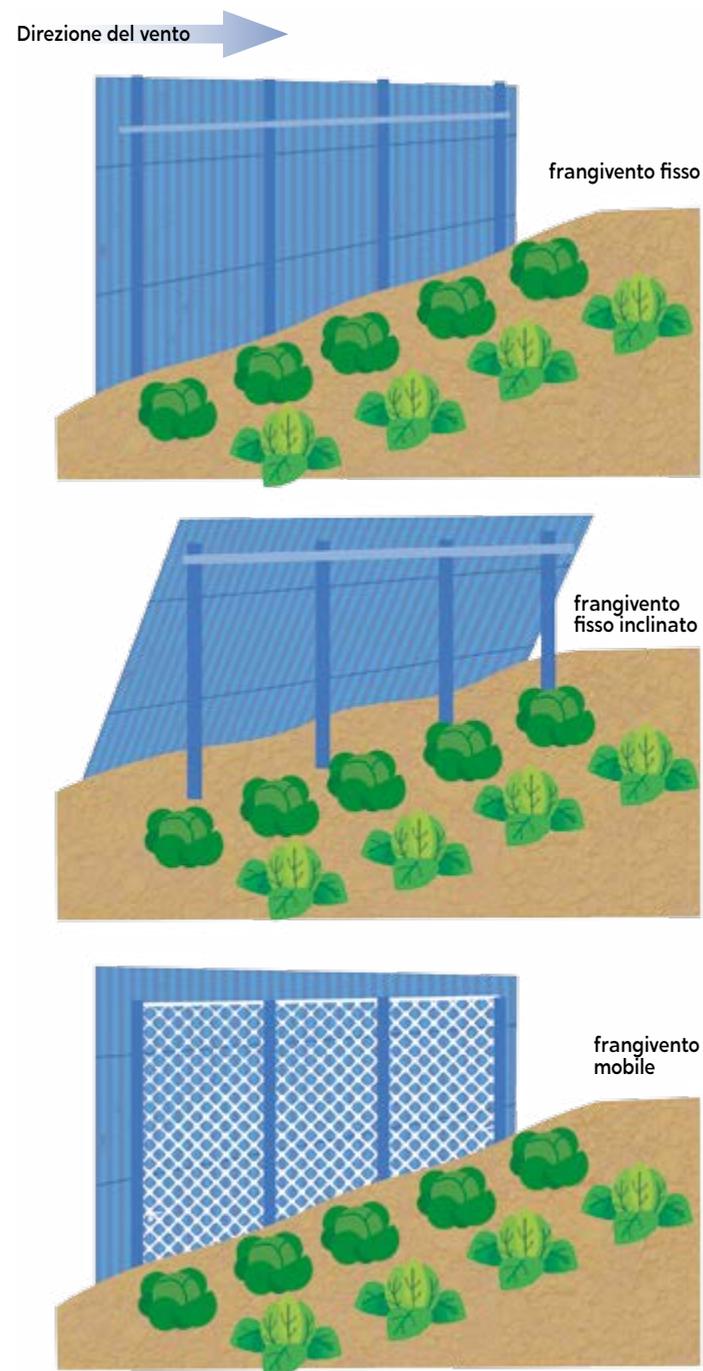
ortaggi, come bietole e spinaci, che tollerano temperature minime notturne di 5-8 °C e altre, come peperoni, pomodori e melanzane, che hanno bisogno di valori superiori ai 10 °C.

Fare questo tipo di valutazioni renderà più facile la scelta degli ortaggi giusti, quelli cioè che hanno esigenze di coltivazione compatibili con il clima locale, e consentirà di predisporre per tempo eventuali correttivi. Per rimediare alle basse temperature, per esempio, si potrà prevedere l'installazione di una serra, in caso di zone soggette a siccità si studierà un idoneo sistema di irrigazione, se invece il problema è l'eccessiva piovosità si progetteranno delle aiuole rialzate rispetto al terreno che proteggeranno le colture dagli effetti negativi dei ristagni d'acqua.

### ATTENZIONE AL VENTO!

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

Una soluzione bella ed efficace per proteggere dal vento le aiuole dell'orto: una siepe di carpino ordinata e compatta.



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

(da nord, da sud ecc.), poi bisogna predisporre delle barriere in posizione perpendicolare alla direzione del vento stesso.

Le **barriere frangivento** possono consistere in filari di alberi, siepi (preferibilmente di piante sempreverdi), reti in poliestere, semplici stuoie o cannicciati disposti su armature di paletti, oppure appoggiati alla rete di recinzione ecc.

Per essere veramente efficaci i frangivento devono limitarsi a ridurre la velocità del vento senza interromperlo del tutto: muri e palizzate continue sono dannose perché il vento le scavalca acquistando velocità e provocando sull'altro lato vortici e mulinelli ancora più pericolosi per le piante.

### Assicurare LUCE e SOLE

Tutte le piante per vivere hanno bisogno della **luce del sole** che, contrariamente agli animali, uomo compreso, sono in grado di sfruttare direttamente per trasformare l'anidride carbonica dell'aria e l'acqua assorbita dalle radici in sostanze nutritive (il processo si chiama **fotosintesi clorofilliana** perché avviene grazie all'inter-

vento della clorofilla presente nelle foglie). Gli ortaggi non fanno eccezione, anzi, sono molto più esigenti delle altre piante: non ci sono verdure in grado di vivere all'ombra completa e anche quelle più tolleranti per svilupparsi al meglio e dare buoni raccolti devono ricevere i raggi del sole almeno per qualche ora al giorno.

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

### Valutare il TIPO DI TERRENO

Non c'è orto sano e produttivo senza una buona terra, è da lì che si parte, ed è con le sue caratteristiche che si devono fare i conti. Il terreno ideale per la coltivazione degli ortaggi è senza dubbio quello **di medio impasto** (né troppo argilloso né troppo sabbio-

### CHI AMA IL SOLE PIENO E CHI INVECE NO

✓ Gli ortaggi che hanno più bisogno di sole sono: cetrioli, melanzane, peperoni, pomodori e zucchine.

✓ Amano il sole anche quasi tutte le piante aromatiche, e in particolare il basilico, la maggiorana, l'origano, il rosmarino, la salvia e il timo.



✓ Si accontentano di poche ore di sole al giorno (almeno 4-6): barbabietole, bietole da costa e da taglio, carote, erba cipollina, finocchi, lattughe e cicorie, menta, prezzemolo, ravanelli, sedano e spinaci, soprattutto se sono coltivati nelle regioni più calde.





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

so), fertile, profondo e permeabile. Un simile terreno va bene in tutto e per tutto: si lascia lavorare con facilità, consente alle colture di spingere le radici in profondità, trattiene concimi e umidità, non fa ristagnare l'acqua in superficie.

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

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

## IL TERRENO ARGILLOSO

Contiene più del 30% di argilla e si riconosce facilmente: è denso, compatto, si incolla alle mani e alla vanga. Se lo si manipola quando è umido, forma una palla che sembra fatta di plastilina tanto è malleabile. In primavera si scalda tardi, d'estate tende a indurirsi e, in caso di siccità, presenta spaccature in superficie, ma in profondità si mantiene umido. In caso di piogge insistenti si trasforma in fango appiccicoso.

È un terreno duro da lavorare, che si può correggere aggiungendo torba o sabbia, per alleggerirlo e migliorarne il drenaggio, e letame o compost (3-4 kg al metro quadro, da ripetere ogni anno) per renderlo più soffice e fertile.

## CHE COS'È IL PH?

Oltre alla tessitura, cioè alla struttura fisica, un'altra caratteristica del terreno, molto importante perché influisce direttamente sulla sua fertilità, è la **reazione chimica**, o meglio il grado di acidità, che viene misurato in pH (potenziale di idrogeno). I valori di pH compresi tra 1 e 6,8 segnalano un terreno acido, quelli tra 7,3 e 14 un terreno alcalino, un valore tra 6,8 e 7,3 indica neutralità. Gli ortaggi, come del resto la maggior parte delle piante da giardino, prediligono un pH neutro oppure leggermente acido, cioè di valore 6,5-7.

Ma come si misura il pH? Esistono in commercio comodi kit che consentono

di analizzare il terreno in tutta facilità. Se la sua reazione chimica non fosse quella giusta, è possibile intervenire per correggerla. Per esempio, se il terreno è troppo acido, si aggiunge granitello di calce o calce agricola, comunemente in vendita presso i consorzi agrari. Queste sostanze vanno distribuite in superficie e quindi interrate mediante vangatura. Se invece il terreno è troppo alcalino, sarà sufficiente aggiungere compost e letame per abbassare il pH.

PH acido  
alcalino  
neutro

# Rafano

*Armoracia rusticana*



## SIMPATIE

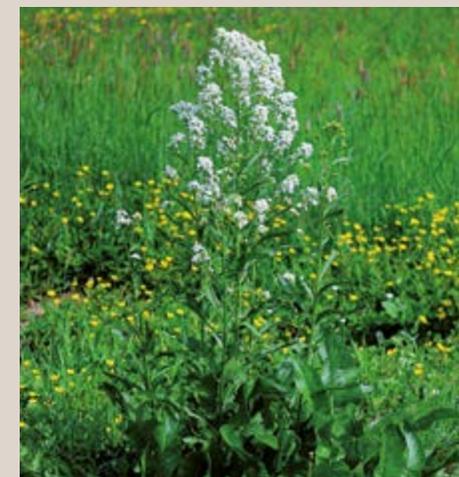
Una buona consociazione è quella con le patate.

SCHEDE di coltivazione  
ortaggio da radice **Rafano**

Chiamato anche cren o barbaforte, il rafano è una pianta erbacea perenne caratterizzata da grosse radici rizomatose, gialle all'esterno e bianche internamente, molto apprezzate per il loro sapore piccante che ricorda quello della senape. Vengono consumate cotte come verdura, ma più comunemente vengono utilizzate per la preparazione di una nota salsa di accompagnamento a carni bollite e affumicate. Allo scopo, vengono grattugiate e conservate sott'aceto in vasetti di vetro.

Il rafano è un ortaggio molto rustico e facile da coltivare, tanto che, se non se ne contiene lo sviluppo, può diventare infestante.

Ha bisogno di un'esposizione soleggiata o semiombreggiata e di un terreno ricco di sostanza organica, profondo e fresco, in cui la radice possa svilupparsi con facilità.



Alto fino a 50 cm, il rafano ha un fogliame scuro, molto decorativo, e minuscoli fiori raccolti in grappoli radi.

## SEMINA E TRAPIANTO

Si propaga a fine inverno-inizio primavera per talee lunghe circa 15 cm ricavate dalle radici e piantate verticalmente nel terreno alla distanza di 30 cm l'una dall'altra.

Lo si può moltiplicare facilmente anche per divisione dei cespi. Una volta tolta la pianta dal terreno con l'aiuto di una vanga, si tagliano le lunghe foglie e si divide il complesso delle radici in più parti, facendo attenzione che ciascuna porzione sia provvista di alcune gemme.

## CURE CULTURALI

Non ha bisogno di particolari cure, al contrario va tenuto sotto controllo per evitare che si espanda nell'orto. Ecco un modo semplice ed efficace per intervenire: dopo avere delimitato il terreno intorno alle radici, incidendolo in profondità con la vanga, vi si inseriscono dei pezzi di mattoni o delle robuste assicelle di legno che provvederanno a contenere le radici.

## RACCOLTA

Si esegue in autunno scalzando delicatamente con la forca le radici, che poi si possono conservare in cantina, come si fa con le carote, coperte da uno strato di sabbia.

# Rapa

*Brassica rapa*



## SIMPATIE

La rapa si può consociare con aneto, cavoli, cetrioli, cipolle, fagioli nani, zucchine.

## ANTIPATIE

Non va invece consociata con patate, porri e spinaci.

SCHEDE di coltivazione  
ortaggio da radice Rapa



Le radici della rapa affiorano dal terreno, ed è quindi il momento giusto per raccoglierle.

La rapa è una pianta erbacea biennale, coltivata però come annuale. La parte commestibile è rappresentata dalla radice a fittone, di consistenza carnosa, di forma larga e appiattita oppure conico-allungata a seconda della varietà. Si adatta a qualsiasi tipo di clima, ma nelle regioni calde ha una crescita più stentata e tende a prefiorire, andando a seme. Pur tollerando i terreni argillosi, preferisce quelli freschi e fertili; non gradisce i suoli secchi e calcarei, dove produce radici di sapore poco gradevole.

## SEMINA E TRAPIANTO

La semina si esegue in periodi diversi a seconda delle varietà. Le varietà precoci (chiamate "rape di primavera") si seminano da febbraio ad aprile e si raccolgono in giugno-luglio; quelle tardive si seminano da luglio a settembre e si raccolgono nei mesi autunno-invernali.

Si semina a spaglio o a file. Quando le piantine sono alte circa 8-10 cm, vanno diradate alla distanza di 10-20 cm l'una dall'altra. Se si lasciano troppo fitte non si sviluppano bene, se sono troppo distanziate si ingrossano eccessivamente e diventano cave e stoppose.

## CURE COLTURALI

Ortaggio molto frugale, la rapa non ama le concimazioni a base di letame: meglio nutrirla con fertilizzanti a base di potassio.

Richiede irrigazioni generose: la carenza d'acqua provoca un indurimento dei tessuti delle radici, che assumono un gusto sgradevole.

## RACCOLTA

Le rape vanno estratte dalla terra con la vanga e lasciate asciugare per una giornata prima di essere riposte nella sabbia a strati. Si conservano poi in un locale fresco e asciutto.

## VARIETÀ

'**Bianca di Milano**' (di forma appiattita, bianca con il colletto viola); '**Bianca Palla di Neve**' (rotonda, candida); '**Bianca Piatta Quarantina**' (appiattita, bianca); '**Mezza Lunga di Croissy**' (di forma

allungata, bianca); '**Norfolk**' (rotonda, bianca con il colletto verde); '**Petrowski**' (rotonda, giallo chiaro); '**Pistoiese**' (allungata, bianca); '**Tokio Top**' (rotonda, bianca).