

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampa.gna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

ORTAGGI

Lavori

Novembre e dicembre spesso costringono il piccolo orticoltore ad un forzato riposo, perché in questi due mesi di solito il tempo non è molto favorevole ai lavori all'aperto.

Se non lo avete già fatto in ottobre, proteggete con piccoli tunnel le colture che, se lasciate scoperte, non potrebbero essere utilizzate d'inverno (lattughe e radicchi da taglio, prezzemolo, ravanello); vedi articolo pubblicato su questo numero di *Vita in Campagna* a pag. 18.

Riparate anche gli ortaggi che hanno bisogno di essere posti gradualmente in bianco (radicchio di Treviso e radicchio di Castelfranco). Fate in modo di completare i lavori di protezione prima che inizino le grandi e persistenti gelate. I cardi, dato che temono particolarmente il freddo, devono essere tolti dalle aiole e riparati in un ambiente dove non vi sia il rischio che la temperatura scenda sotto lo zero.



Protezione degli ortaggi. *Se non lo avete fatto in ottobre, proteggete con piccoli tunnel gli ortaggi che, se lasciati scoperti, non potrebbero essere utilizzati durante l'inverno*

Sempre prima dei forti geli ultimate – in pianura padana – le raccolte degli ortaggi del periodo più sensibili al freddo come cavolfiori, scarola, sedano, ed altri.

Per riparare diverse colture presenti nell'orto – quelle citate prima, tranne in genere i cavoli – senza usare strutture fisse e, in genere, per un periodo abbastanza breve (cioè per circa 2-3 settimane), potete stendere veli di tessuto non tessuto direttamente sulle piante. È opportuno però che lo facciate prima che inizino le brinate.

A patto che le condizioni del tempo lo consentano, iniziate o continuate a sgombrare le aiole dai residui delle coltivazioni ormai a fine ciclo colturale e procedete all'interramento del letame (o del compost) e all'esecuzione dei lavori di fondo del terreno, specialmente se il vostro orto ha un suolo pesante e compatto.

▲ In tutti i casi evitate di lavorare terreni bagnati o molto umidi.

Visto i pochi lavori che si possono effettuare in questo periodo all'aperto, procedete al riordino e alla manutenzione di attrezzi e materiali impiegati nella scorsa stagione produttiva. Compilate, se possibile, un elenco degli attrezzi che dovete sostituire e dei materiali di cui siete sforniti e procedete al loro acquisto.

Progettate poi il piano colturale, sia per gli ortaggi di primo che di secondo raccolto, aiutandovi con una piantina in scala del vostro orto.

Decidete quindi le varietà da coltivare per ogni singolo ortaggio. Consultate, se possibile, i cataloghi di diverse ditte produttrici e recatevi da alcuni rivenditori di sementi della zona per verificare l'assortimento di cui possono disporre, al fine di ampliare il numero delle varietà coltivate e/o per procurarne di resistenti a malattie e parassiti.

Scegliete con molta attenzione le varietà da mettere a dimora, perché da questa scelta spesso dipende la riuscita delle colture.

Aglione, cipolla bianca, porro. Proseguite, nel mese di novembre, il trapianto dei piccoli bulbi di aglio, ma, in pianura padana, solo nelle località a clima più mite.

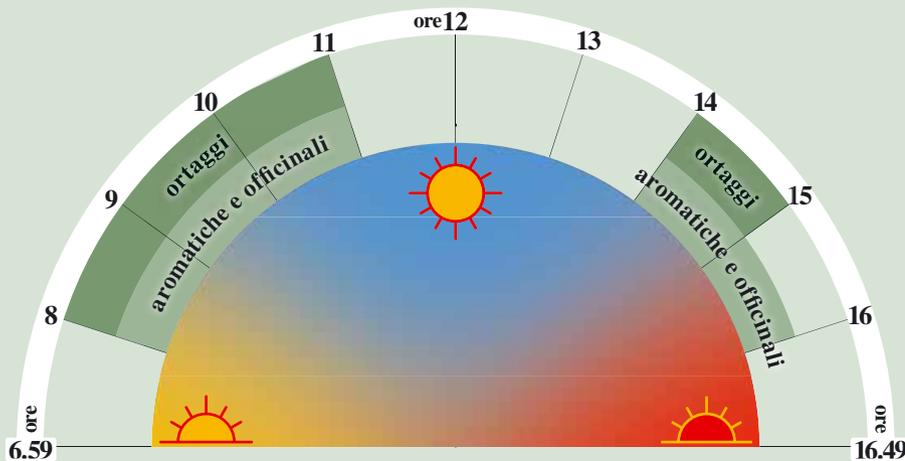
Di solito nelle colture di cipolla bianca non si esegue alcun lavoro.

Continuate l'imbianchimento dei porri, se il terreno non è bagnato, tramite la rincalzatura delle piante e raccogliete.

Asparago. Tagliate, allontanate dal-

Distribuzione del lavoro nell'orto in una giornata-tipo della metà di novembre

Lunedì 15 novembre il sole sorge alle ore 6.59 e tramonta alle ore 16.49



In queste note vi indichiamo le ore del giorno in cui eseguire i principali lavori nell'orto familiare, al fine di operare nei momenti migliori e di utilizzare al meglio le ore di luce disponibili.

Ortaggi. Ore 8-10: sgomberate le aiole dalle colture che sono ormai giunte al termine del ciclo produttivo; eventualmente eseguite i lavori di fondo e la concimazione organica interrando letame o compost.

Ore 10-11: se è una giornata di sole, arieggiate i tunnel.

Ore 14-15: chiudete i tunnel e raccogliete radicchi, cavolo cappuccio e spinaci.

Piante aromatiche e officinali. Ore 8-10: sgomberate le aiole dalle colture ormai giunte al termine del ciclo produttivo; eseguite i lavori di fondo, la concimazione organica e proteggete le colture rimaste con tessuto non tessuto e/o rincalzandole oppure installando piccoli tunnel.

Ore 10-11: procedete con molta moderazione alla raccolta per uso culinario.

Ore 14-16: procedete al rinvaso delle piantine che avete ottenuto per moltiplicazione nel precedente bimestre.



Asparago. Tagliate e allontanate dalle airole la vegetazione esaurita; nella foto, coltura a lavoro ultimato

le airole e bruciate, nel rispetto delle disposizioni locali, la vegetazione esaurita. Se le condizioni del terreno lo consentono distribuite, localizzandolo sulle file, letame o compost maturo (da 200 a 300-400 chilogrammi ogni 100 metri quadrati di superficie).

Bietola da coste e da orto. Soprattutto in novembre effettuate le ultime raccolte di bietola da coste. Di regola la coltura della bietola da orto di secondo raccolto in questo periodo è ultimata.

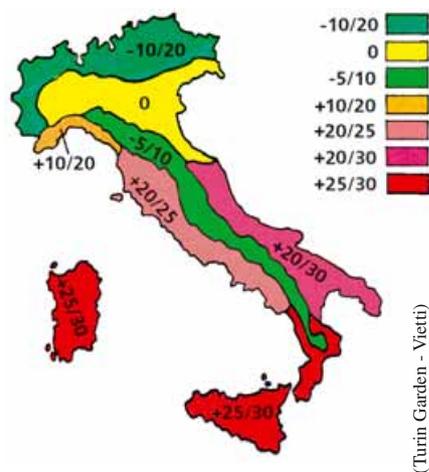
Carciofo. Le carciofaie nei mesi di novembre e dicembre, indipendentemente dalle varietà (precoci, medio-precoci, tardive), non richiedono specifiche operazioni colturali.

Negli ambienti meridionali è pratica comune anticipare l'epoca del «risveglio» delle piante mediante l'irrigazione nei mesi estivi (il ciclo biologico naturale del carciofo inizia con le abbondanti piogge autunnali e termina con i primi caldi primaverili, successivamente la pianta entra in riposo vegetativo), allo scopo di ottenere un anticipo di produzione. Quando viene anticipato il risveglio e l'autunno ha decorso siccitoso, bisogna continuare a bagnare, intervenendo con irrigazioni di soccorso. Si ricorda che una situazione di aridità può pregiudicare la quantità e la qualità della produzione; pertanto, in mancanza di piogge, anche nel mese di novembre può essere necessario irrigare.

In questi mesi le colture di carciofo realizzate in zone a clima mite con varietà precoci o medio-precoci sono in produzione e, essendo la raccolta scalare, questa avviene quando i carciofi hanno raggiunto le dimensioni tipiche della varietà; generalmente tra una raccolta e l'al-

Le fasce climatiche del nostro Paese

Ne «i Lavori» e nei calendari in genere che vengono pubblicati su *Vita in Campagna* ci si riferisce al clima della pianura padana (0). Orientativamente i lettori delle zone a clima più mite possono posticipare le pratiche colturali fino a 25-30 giorni (Sicilia +25/30); *ad esempio* la bietola da coste, che di regola in pianura padana esaurisce le sue produzioni a novembre, nelle zone più miti del meridione può essere coltivata e raccolta anche in questo bimestre. In ogni caso queste indicazioni vanno prese in modo molto elastico



Carciofo. Raccogliete, nelle zone a clima mite, le varietà precoci e medio-precoci; questa operazione si esegue a mano con l'aiuto di un coltello, asportando i capolini con una porzione di stelo lunga circa dieci centimetri, eseguendo un taglio trasversale



Cardo. Nelle zone fredde raccogliete le piante prima delle grandi gelate e riparatele, in attesa di imbianchimento, in un locale dove la temperatura non scenda sotto lo zero

tra bisogna attendere circa dieci giorni.

La raccolta si esegue a mano con l'aiuto di un coltello: si asportano i capolini con una porzione di stelo lunga circa dieci centimetri, eseguendo un taglio trasversale. Nelle regioni meridionali anche nel mese di novembre possono verificarsi giornate calde; in questi casi è consigliabile effettuare le operazioni di raccolta nelle prime ore della giornata ed evitare l'insolazione del prodotto a raccolta avvenuta.

Nella carciofaie tardive, che entrano in produzione a maggio (carciofo di Roma o romanesco), durante i primi giorni di novembre può risultare utile eseguire una leggera sarchiatura tra le file, al fine di eliminare le piante infestanti che, entrando in competizione con le piante di carciofo, portano molto spesso ad avere cali di produzione; le stesse operazioni vanno eseguite nelle giovani carciofaie impiantate a settembre.

Quando la carciofaia viene realizzata in autunno (vedi «i Lavori» di settembre-ottobre 2010 a pag. 15), a distanza di circa un mese dal trapianto si rende necessaria una rinalzatura delle piante (questa operazione consiste nel portare del terreno alla base della pianta), al fine di limitare gli eventuali danni dovuti alle basse temperature invernali.

Nelle carciofaie in produzione non sono necessari specifici interventi finalizzati a preservare le piante dalle basse temperature, a patto che nei mesi di settembre-ottobre non si sia ecceduto nelle concimazioni azotate, che abbiano reso le piante più suscettibili alle gelate. È fondamentale aver effettuato nei mesi precedenti una concimazione equilibrata, compresa quindi una distribuzio-

La raccolta e la conservazione del finocchio



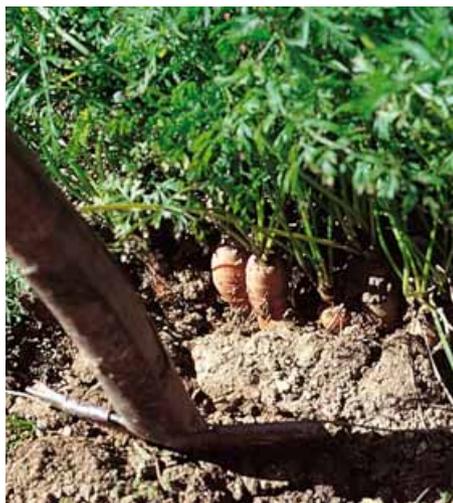
La raccolta del finocchio si esegue quando i grumoli hanno raggiunto le dimensioni caratteristiche della varietà, in ogni caso quando sono ben formati e compatti. Le piante si raccolgono aiutandosi con una vanga (a) o un forcone, ponendo attenzione a non danneggiare i grumoli, ai quali vanno tolte le due foglie più esterne (soprattutto se si presentano guaste o avariate) (b). A questo punto si tagliano completamente le radici (c) e si mozzano i piccioli delle foglie (d). I grumoli si pongono quindi con cautela in una cassetta (e), o altro contenitore simile, da portare in magazzino, dove si potranno conservare per circa 2-3 settimane ad una temperatura attorno ai 2-4 °C.

ne di fosforo e potassio (vedi «i Lavori» di luglio-agosto 2010 a pag. 17), perché questi due elementi favoriscono una certa resistenza al freddo.

Cardo. In novembre iniziate o proseguite – con piante asciutte – l'imbianchimento e l'utilizzo del prodotto, utilizzo che di solito raggiunge il suo massimo in dicembre. Al Nord e anche nelle zone più fredde del Centro raccogliete le piante prima delle grandi gelate e riparatele, in attesa di imbianchimento,

in un locale dove la temperatura non scenda sotto lo zero.

Carota. Proseguite le raccolte, specialmente in novembre. Se volete, a metà novembre-primi di dicembre, proteggete le aiole con uno strato di paglia o foglie secche alto circa 5-10 cm. Solamente nelle località più fredde (dove il terreno rimane a lungo ghiacciato) eseguite la raccolta completa prima degli intensi periodi di gelo e conservate le carote in cassette con sabbia o torba.



Carota. Proseguite le raccolte, specialmente in novembre



Fragola. Asportate prontamente dalle piante la vegetazione secca

Catolagna. Vedi radicchio.

Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo di Bruxelles, Cavolo verza. In pianura padana raccogliete i cavolfiori prima dei forti geli, altrimenti le «teste» possono subire gravi danni. Per difenderle dal freddo e dalle brinate per un breve periodo raddrizzate e riunite le foglie legandole sopra le teste stesse.

Eseguite la raccolta di tutti gli altri cavoli, iniziando dalle varietà autunnali per passare poi a quelle invernali. Nella raccolta, di tutti i tipi tranne quelli di Bruxelles, per separare la «palla» dalle foglie esterne impiegate un coltello a lama lunga. Staccate invece i cavolini di Bruxelles con le mani o aiutatevi con un coltellino.

Cicoria. Vedi radicchio.

Cipolla. Vedi aglio.

Finocchio. In pianura padana raccogliete tutte le piante prima delle grandi gelate (in media verso la metà di novembre); vedi riquadro riportato qui a lato. Per prolungare il periodo di utilizzo potete ricoverare almeno parte delle piante, raccolte intere e con abbondante pane di terra, sotto un tunnel, da arieggiare in modo costante. In zone con freddi intensi per conservare più a lungo il finocchio è opportuno porre le piante in un locale dove la temperatura non scenda sotto lo zero, ponendole su uno strato di sabbia dello spessore di circa 10-15 cm.

Fragola. In questo periodo i lavori nel fragoletto sono ridotti al minimo. Asportate la vegetazione secca e le eventuali piante infestanti sviluppatasi nei fori della pacciamatura e togliete, qualora si fossero formati, i fiori e frutti che non matureranno dalle piante che dovranno produrre nella prossima primavera.

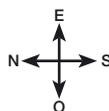
Indivia riccia e scarola. In novembre eseguite l'imbianchimento a mezzo legatura dei cespi (specialmente di indivia riccia), ma solamente quando le foglie – soprattutto quelle del «cuore» – sono asciutte. Procedete alla raccolta. Volendo, proteggete in modo provvisorio le colture dal freddo per mezzo di piccoli tunnel (vedi articolo pubblicato su questo numero di *Vita in Campagna* a pag. 18) o con tessuto non tessuto, oppure, anche in questo caso, portate le piante con abbondante pane di terra sotto le protezioni. In dicembre di solito, in pianura padana, terminano le raccolte, mentre nelle zone più miti del Meridione proseguono per tutto l'inverno.

Lattuga a cappuccio e da taglio. Volendo, in dicembre potete iniziare la semina in coltura protetta riscaldata (ma non oltre i 18 °C) di varietà da cespo idonee ad essere trapiantate in febbraio sot-

Progetto di coltivazione di un orto familiare di circa 100 m²

a cura di Alberto Locatelli

Esempio di orto formato da 10 aiole, con aggiornamento mensile della situazione in riferimento alla pianura padana; per le altre zone d'Italia si veda la cartina geografica riportata a pag. 13
Per le possibili alternative consultate le tabelle delle semine e dei trapianti nonché i testi delle singole colture.



Come si presenta l'orto a fine novembre

Come si presenta l'orto a fine dicembre

1	Spinacio		
2		Cavolo verza e cavolo capuccio	
3	Carota		Fragola
4	Ravanello, rucola, lattuga e radicchio da taglio, valerianella		
5	Prezzemolo	Aglione	Indivia riccia
6	Porro		
7	Radicchio da cespo		Cipolla bianca
8	Cavolfiore e cavolo broccolo		Scarola
9			
10			

Dimensions: m 8,00 (width), m 11,80 (total height), m 1,00 (row 7 height), m 0,20 (row 8 height)

1	Spinacio		
2		Cavolo verza	
3			Fragola
4	Ravanello, rucola, lattuga e radicchio da taglio, valerianella		
5	Prezzemolo	Aglione	
6	Porro		
7	Radicchio da cespo		Cipolla bianca
8	Cavolo broccolo		
9			
10			

Dimensions: m 8,00 (width)

Vi proponiamo il progetto di coltivazione di un orto familiare di circa 100 m², adatto alle esigenze di una famiglia di quattro persone. Ogni bimestre aggiorneremo il progetto indicando in quale fase si trovano le colture considerate.

Stadio prevalente della coltura. = semina; = trapianto; = in fase di raccolta;
 = ortaggio in coltura protetta; = aiola libera in attesa di coltivazione.
 I disegni a colori rappresentano i singoli ortaggi in fase di coltivazione

to tunnel. Si potrebbe impiegare la Mera-
viglia delle quattro stagioni (e sue sele-
zioni), tuttavia è consigliabile orientarsi
su tipi che non formano un cespo com-
pacto, tipi che si sono affermati negli ul-
timi anni e che si possono adattare egre-

giamente alla coltivazione sotto tunnel di
piccole dimensioni. Si coltivano con tec-
nica simile a quella della lattuga a cap-
puccio. Prima di tutto è da preferire la
Gentilina (a foglie verdi), ma sono inte-
ressanti pure Salad bowl, Lollo bionda (a

foglie verdi), Red salad bowl, Lollo ros-
sa (a foglie rosse). Tutte queste varietà e
le loro selezioni vengono impiegate an-
che come tipi «da taglio» e «da cogliere»
(viene cioè raccolta completamente la
pianta in varie fasi di crescita).

Le semine di novembre (pianura padana)

(per le altre zone d'Italia si faccia riferimento alla cartina riportata a pag. 13)

Periodo	Ortaggio	Quantità di seme g/m ²	Semi per grammo n.	Durata della coltura giorni [1]
Per tutto il mese (solo in colture protette)	Lattuga da taglio	6-10	800	50-80
	Cicoria da taglio	6-8	600-750	60-80 (150)
	Ravanello [2]	1,5-2,5	80-120	25-40 (70)
	Rucola	0,5-1	500	40-70 (90)
	Valerianella	1-1,5	600-1.000	70-90 (150)
Solo in zone a clima mite	Pisello	10-20	2-6	60-150 (210)

[1] Numero approssimativo dei giorni che vanno dalla semina (germinazione del seme) alla raccolta. I dati tra parentesi riguardano le colture che si attuano in condizioni non ottimali o che devono trascorrere nel terreno la stagione autunno-invernale. [2] Preferibilmente in zone con clima mite.

I trapianti di novembre in piena aria (pianura padana)

(per le altre zone d'Italia si faccia riferimento alla cartina riportata a pag. 13)

Periodo	Ortaggio	Distanze d'impianto	
		tra le file cm	sulla fila cm
Solo in zone a clima mite	Aglione [1]	25-40	10-15

[1] Il ciclo di coltivazione dell'aglio dura, iniziando la coltura in autunno, 240-270 giorni, mentre partendo da fine febbraio si riduce a 140-160 giorni.

Raccogliete sotto protezioni la lattuga da taglio e seminatela, sempre in coltura protetta non riscaldata, tranne nel caso in cui si verificano lunghi periodi freddi e perturbati.

Melanzana, peperone e pomodoro. Nei primi giorni di novembre potete

eseguire ancora qualche raccolta di melanzana se non si verificano gelate.

Dalla terza decade di dicembre potete iniziare la semina in coltura protetta riscaldata, per produrre piantine da mettere a dimora attorno a metà marzo sotto ampi tunnel. Se desiderate piantine



Pisello. In novembre seminate solo in posizioni a clima mite, altrimenti dovete aspettare sino a fine inverno



Sedano. In novembre proteggete le piante dalle gelate trasferendole sotto protezioni non riscaldate

piuttosto sviluppate è necessario che seminate a fine novembre o ai primi di dicembre, effettuando poi la coltivazione in vasi da 12-14 cm di diametro. Questo lavoro è realizzabile solo da chi possiede una protezione riscaldata, anche di limitate dimensioni. Tra le varietà adatte alla coltura protetta segnaliamo: Sicilia, Valentina e Miranda (lunghe); Top bell e Galine (ovali). È possibile però prendere in considerazione pure il tipo Violetta di Firenze (di forma tendenzialmente tonda) per anticiparne la produzione.

In novembre – in genere nei primi giorni del mese – eseguite le ultime raccolte di peperone. In seguito, e cioè a fine novembre-prima decade di dicembre, seminate come indicato per la melanzana. Alcune varietà di peperone adatte alla coltura protetta sono: a frutto quadrato Jolly giallo e Jolly rosso; a frutto mezzo lungo Mogador (giallo) e Hytower (rosso); a frutto allungato Zebo e Lux (gialli), Lamuyo, Pacific e Romeo (rossi).

Solo nelle località più riparate e se avete effettuato colture tardive potete, all'inizio di novembre, raccogliere le ultime bacche di pomodoro.

Patata. Continuate i controlli dei tuberi immagazzinati ed eliminate quelli guasti. Per una buona conservazione delle patate la temperatura dell'ambiente non deve scendere sotto i 4 °C.

Peperone. Vedi melanzana.

Pisello. In novembre seminate, ma solo in posizioni a clima tendenzialmente mite, altrimenti rinviate le semine a fine inverno. In questo periodo la semina di varietà precoci (come Dolce di Provenza) è indicata in particolare nelle zone più miti del Meridione e delle isole.

Pomodoro. Vedi melanzana.

Porro. Vedi aglio.

Prezzemolo e sedano. In novembre proteggete le colture di prezzemolo dalle gelate con tessuto non tessuto e raccogliete. Se necessario irrigate con cautela, impiegando limitate quantità d'acqua. In dicembre raccogliete, sempre in coltura protetta.

In novembre proteggete le colture di sedano dal gelo (è meno resistente del prezzemolo); anche in questo caso potete trasferire le piante dal pieno campo raccogliendole con abbondante pane di terra. Per compiere questo lavoro adoperate di preferenza una vanga con lama ad estremità arrotondata. Se necessario ponete il sedano in bianco prima di consumarlo. In dicembre continuate l'utilizzo delle piante ricoverate sotto protezioni. Per conservare più a lungo il sedano nelle località più fredde procedete come indicato per il finocchio.

Progetto di coltivazione di ortaggi e aromatiche su un terrazzo di 32 m²

a cura di Alberto Locatelli

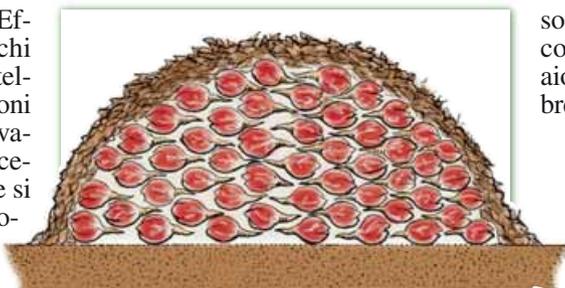
Esempio di terrazzo con 20 contenitori, con aggiornamento mensile della situazione in riferimento all'Italia centro-settentrionale; per le altre zone d'Italia si veda la cartina geografica riportata a pag. 13. Per le possibili alternative consultate le tabelle delle semine e dei trapianti nonché i testi delle singole colture. I numeri di ogni contenitore corrispondono a quelli che identificano, nel testo, le diverse specie



Stadio prevalente della coltura. = semina; = trapianto; = in fase di raccolta; = ortaggio in coltura protetta; = contenitore libero in attesa di coltivazione. I disegni a colori rappresentano le diverse specie in fase di coltivazione

Radicchio, cicoria e catalogna. Effettuate l'imbianchimento dei radicchi che lo richiedono (di Treviso, di Castelfranco e di Verona; per queste operazioni si veda la «Guida illustrata alla coltivazione dei radicchi e delle cicorie da cespò, allegata al n. 6/2010»). Prima che si verifichino forti e prolungate gelate proteggete (a mezzo di piccoli tunnel aperti da entrambi i lati o con tessuto non tessuto) tanto i tipi che verranno posti in bianco con gradualità, quanto i tipi chiogetti e pan di zucchero, per prolungarne l'utilizzo. Potete raccogliere ancora la catalogna – soprattutto in novembre – e, sotto tunnel, le varietà di cicorie da taglio. Volendo potete seminare, sempre in coltura protetta, le varietà da taglio e da cogliere, preferibilmente a righe. Rinviare le semine se si verificassero periodi a lungo freddi e perturbati.

Ravanello. La riuscita del ravanello nella stagione fredda è legata, in pianura padana, soprattutto all'andamento stagionale. In genere quando arrivano i primi freddi autunnali è opportuno proteggere con tunnel le colture. In media sotto le protezioni si può continuare a raccogliere fino a dicembre inoltrato, più raramente oltre perché di regola le temperature diventano troppo basse e le colture vengono danneggiate. Quindi seminate, ma unicamente in coltura protetta e nelle località più miti. Scegliete di preferenza varietà adatte a questo tipo di coltura, ad esempio Cherry belle e Jolly. Anche in questo ca-



Radicchio. Effettuate l'imbianchimento del radicchio rosso di Verona, vedi testo



Valerianella. Procedete alla raccolta di questo ortaggio nelle airole in cui lo avete seminato a fine agosto-settembre

so, se necessario, rinviare le semine. Raccolgete, sempre sotto protezioni, nelle airole in cui avete seminato a metà settembre-primi di ottobre.

Rucola. Vedi valerianella.

Scarola. Vedi indivia riccia.

Sedano. Vedi prezzemolo.

Spinacio. Raccolgete le varietà a ciclo autunno-invernale possibilmente prima delle grandi gelate (zone con brinate molto frequenti), anche se questo ortaggio presenta buona resistenza al freddo.

Valerianella e rucola. Solo se necessario irrigate entrambe le colture con limitate quantità di acqua. Potete ancora eseguire la semina di rucola in coltura protetta non riscaldata, meglio se a righe. Raccolgete sotto protezioni.

Volendo potete seminare anche la valerianella (in novembre, meglio non oltre la metà) solo però in coltura protetta non riscaldata e se non si verificano periodi freddi. Impiegate pure varietà tipo Verde a cuore pieno, che si dimostrano particolarmente resistenti al freddo.

Raccogliete la valerianella seminata a fine agosto-settembre.

Ortaggi in coltura protetta. Se si verificassero neviccate precoci – come è successo in molte zone d'Italia nell'inverno 2009-2010 – sgomberate il più presto possibile le protezioni dalla neve per evitare danni alle strutture, ai teli di copertura ed alle coltivazioni in atto.

I pochi fortunati che dispongono di una piccola serra riscaldata possono iniziare già dalla fine di novembre la semina di ortaggi (lattuga a cappuccio, peperoni, melanzane) da collocare in seguito – producendo piantine con pane di terra – sotto tunnel di grandi dimensioni a partire da metà marzo o prima nel caso della lattuga a cappuccio.

⚠ Ricordate di arieggiare il più possibile i tunnel, perché la condensa che si forma al loro interno può portare alla distruzione quasi totale delle colture; inoltre vi sarebbe uno sbalzo troppo forte tra le temperature della notte e quelle del giorno, specialmente quando le giornate sono serene e ventilate.

⚠ Non aprite invece i tunnel con temperature sotto lo zero o nel caso si verifichino precipitazioni. Se però sotto tunnel ci sono ortaggi come radicchi in attesa di imbianchimento e porri, potete lasciare le protezioni sempre aperte da entrambi i lati. In alcuni tipi di coltivazione (valerianella, cicoria da taglio, rucola), per cercare di limitare ulteriormente i danni da gocciolamento, potete stendere sulle airole un velo di tessuto

Le semine di dicembre (pianura padana)

(per le altre zone d'Italia si faccia riferimento alla cartina riportata a pag. 13)

Periodo	Ortaggio	Quantità di seme g/m ²	Semi per grammo n.	Durata della coltura giorni [1]
Dai primi del mese (solo in colture protette riscaldate)	Lattuga a cappuccio Peperone	0,3-0,4 [2] 1,5-2 [2]	800 140-150	70-100 (130) 170-240
Dalla terza decade (solo in colture protette riscaldate)	Melanzana	1,2-1,5 [2]	200-220	150-240
In colture protette (tranne nel caso in cui si verifichino periodi molto freddi e perturbati)	Lattuga da taglio Cicoria da taglio Ravanello [3] Rucola	8-10 7-8 1,5-2,5 0,5-1	800 600-750 80-120 500	50-80 60-80 (150) 25-40 (70) 40-70 (90)

[1] Numero approssimativo dei giorni che vanno dalla semina (germinazione del seme) alla raccolta. I dati tra parentesi riguardano le colture che si attuano in condizioni non ottimali o che devono trascorrere nel terreno la stagione invernale. [2] Quantità da seminare in cassette (polistirolo) di cm 30x50 impiegando l'apposito terriccio per semine. In questo periodo conviene, per ottenere un limitato numero di piante, la semina in cassette ed il successivo trapianto in contenitori alveolati al fine di usufruire al meglio dello spazio riscaldato a disposizione. La semina diretta in contenitore richiederebbe di avere a disposizione una superficie riscaldata notevolmente ampia. [3] Preferibilmente in zone con clima mite.

non tessuto, togliendolo però durante il giorno per far asciugare le piante e permettere alle colture di prendere più luce possibile. Il tessuto non tessuto consente anche di anticipare ulteriormente la produzione, perché aumenta la temperatura a livello del suolo.

Se le coltivazioni avessero bisogno di essere irrigate distribuite acqua in quantità molto limitate e in giornate soleggiate così che, aprendo i tunnel e arieggiando largamente, la vegetazione possa  asciugarsi. Cercate comunque di non bagnare le foglie e usate, come più volte indicato, acqua a temperatura ambiente (tenete sotto tunnel i contenitori sempre colmi).

Interventi fitosanitari

Cavoli. Se riscontrate infestazioni di **larve di cavolaia** (*Pieris brassicae*) (foto **A**) e di **larve di nottue** (*Mamestra brassicae*) (foto **B**) ricorrete ad un intervento con *Bacillus thuringiensis* var. *kurstaki* (**bio, non classificato**), alla dose di 10 grammi per 10 litri d'acqua.

Sedano. Attacchi di **cercosporiosi** (*Cercospora apii*) (foto **C**) e di **septoriosi** (*Septoria apiicola*) (foto **D**), che causano macchie necrotiche e il disseccamento di gran parte della vegetazione, si possono contenere effettuando 2-3 trattamenti, a distanza di 7-10 giorni l'uno dall'altro, con poltiglia bordolese-20 (**bio, irritante o non classificato**) o con ossicloruro di rame-20 (**bio, non classificato**) alle dosi indicate in etichetta.



A



B



C



D

I nomi commerciali dei principi attivi consigliati

Per conoscere i nomi commerciali dei principi attivi consigliati in questa rubrica si veda pag. IV dell'inserito staccabile «I prodotti fitosanitari consigliati per giardino, orto, frutteto e vigneto», pubblicato sul supplemento «i Lavori» di maggio-giugno, allegato al n. 5/2010

Le avversità che colpiscono cavoli e sedano. **A**-Larva di cavolaia (*Pieris brassicae*, 35-40 mm). **B**-Larva di nottua (*Mamestra brassicae*, 40 mm). **C**-Cercosporiosi (*Cercospora apii*) e **D**-septoriosi (*Septoria apiicola*) su foglie di sedano

nibile alla verifica e alla riparazione degli attrezzi, alla pulizia e al riordino del magazzino, alla catalogazione ed alla corretta conservazione delle sementi raccolte durante l'annata appena trascorsa. Ripulite perciò gli attrezzi da ogni residuo di terra e da ogni incrostazione di ruggine verificandone la buona funzionalità e riponendoli infine, in modo ordinato, in magazzino al riparo dall'umidità.

Sistemate le sementi in sacchetti di carta o di stoffa, sui quali indicherete i dati indispensabili ad una corretta identificazione: specie, varietà, epoca di raccolta. Riponete infine i diversi sacchetti al riparo dalla luce, in scaffali o armadi collocati in locali freschi ed asciutti.

Vediamo ora, specie per specie, tutti i lavori da eseguire in questo bimestre.

Anice verde: trattandosi di specie annuale le piante hanno terminato il loro ciclo vitale e la raccolta del seme è già stata ultimata. Liberare lo spazio coltivato dai residui vegetali rimasti e provvedete alla lavorazione del terreno.

Cardo mariano: come per l'anice verde la coltura è conclusa da tempo. Se già non lo avete fatto eseguite una buona concimazione seguita dalla vangatura del terreno.

Malva: la pianta continua a vegetare fino alle prime gelate. Potete continua-

PIANTE AROMATICHE E OFFICINALI

Lavori

La bella stagione è ormai solo un ricordo; le nuvole basse gonfie di pioggia riempiono il cielo di novembre e le piante del nostro orto si raccolgono su se stesse e si accartocciano a protezione delle loro gemme, dormienti messaggi di vita in attesa del sole di una nuova primavera.

Approfittate di ogni giornata di bel tempo per vangare il terreno che non siete riusciti a lavorare nel mese di ottobre. Ricordate che prima di procedere alla vangatura è indispensabile distribuire sulla superficie uno strato di stallatico bovino ben maturo o essiccato, alle dosi indicate ne «i Lavori» di settembre-ottobre 2010 a pag. 23. Durante la vangatura eliminate le piante infestanti con tutto il loro apparato radicale: spesso infatti bastano pochi centimetri di radice per

permettere alle malerbe un vigoroso riacquisto in primavera.

Le basse temperature del periodo diventano potenziali alleate nella lotta ai parassiti limitandone la diffusione e la moltiplicazione; per quel che vi riguarda, abbiate l'accortezza di eliminare tutti i residui vegetali possibili dal terreno, in modo che non possano offrire protezione alle forme svernanti degli insetti dannosi.

Se nella vostra zona l'inverno non si presenta particolarmente freddo, proteggete le piante rincalzando i cespi e/o coprendole con un velo di tessuto non tessuto; se invece l'inverno si presenta solitamente molto freddo, proteggete le piante installando piccoli tunnel (vedi articolo pubblicato su questo numero di *Vita in Campagna* a pag. 18).

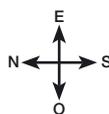
Durante il mese di dicembre dedicate la maggior parte del vostro tempo dispo-

Progetto di coltivazione di un piccolo orto di aromatiche e officinali di circa 27 m²

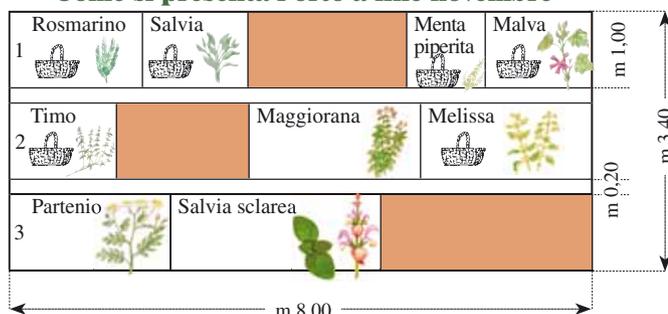
a cura di Lorenzo Roccabruna

Esempio di orto di aromatiche e officinali formato da 3 aiole, con aggiornamento mensile della situazione in riferimento all'Italia centro-settentrionale; per le altre zone d'Italia si veda la cartina geografica riportata a pag. 13

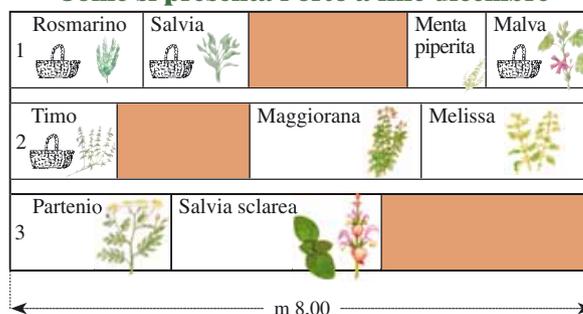
Il progetto prevede la presenza delle piante aromatiche e officinali trattate nel corrente anno 2010



Come si presenta l'orto a fine novembre



Come si presenta l'orto a fine dicembre



Stadio prevalente della coltura. = semina; = trapianto; = in fase di raccolta; = coltura protetta; = aiola libera in attesa di coltivazione.

I disegni a colori rappresentano le singole piante aromatiche e officinali in fase di coltivazione

re la raccolta delle foglie per scopi culinari. In seguito ripulite i cespi dagli steli andati a seme ed ormai rinsecchiti.

Maggiorana: la parte aerea della pianta tende a deperire; non eliminate la però, per non esporla ai danni provocati dal gelo.

Melissa: i cespi continuano a vegetare finché la temperatura non scende sotto lo zero; si possono quindi ancora raccogliere le foglie per uso domestico. Noterete alla base dei cespi un letto di foglie morte di colore scuro: non eliminatele perché al di sotto di esse si diramano i corti stoloni di colore rossastro da cui in primavera germoglieranno i nuovi fusti.

Menta piperita: la pianta vegeta fino al gelo. Noterete a livello del terreno l'emissione di lunghi stoloni ramificati che radicano facilmente: saranno materiale di propagazione per la prossima primavera.

Partenio: si tratta di una pianta rustica che non teme il freddo e che non abbisogna di alcun lavoro in questo bimestre.

Rosmarino: se avete messo a radicare delle talee a inizio autunno è giunto il tempo di trapiantarle in vasetto (di circa 10 cm di diametro) dove le lascerete vegetare fino a primavera in luogo riparato.

Le vecchie colture invece non temono il freddo e permettono la raccolta, al bisogno, per i consueti usi alimentari.

Salvia: continuate con moderazione le raccolte per gli usi culinari, evitando di



Piante aromatiche e officinali. Se nella vostra zona l'inverno non si presenta particolarmente freddo, proteggete le piante coprendole con un velo di tessuto non tessuto

scoprire troppo il cuore della pianta per non sottoporla a possibili danni da freddo.

Salvia sclarea: eliminate i fusti ormai secchi ed evitate di raccogliere le foglie. Noterete che la peluria della pianta risulta in questo tempo molto evidente: è una strategia di difesa che la salvia sclarea utilizza per proteggersi dalle basse temperature.

Santoreggia hortensis: essendo una pianta annuale la coltura è conclusa ormai da tempo. Eliminate ogni residuo e lavorate il terreno.

Timo: i cespi assumono un colore tendente al grigio e bloccano la crescita; raccogliete al bisogno per gli usi di cucina. Se avete preparato delle talee in autunno ponetele a dimora in vasetti (di circa 10 cm di diametro) che terrete in luogo riparato fino a primavera.

Interventi fitosanitari

Nessun intervento fitosanitario risulta necessario in questo periodo.

A cura di: **Alberto Locatelli** (Lavori: Ortaggi); **Sandra Iacovone** (Lavori: Carciofo); **Aldo Pollini** (Interventi fitosanitari: Ortaggi); **Lorenzo Roccabruna** (Lavori e interventi fitosanitari: Piante aromatiche e officinali).