

## ORTAGGI

### Lavori



**Ortaggi in piena aria.** Novembre e dicembre spesso costringono il piccolo orticoltore ad un forzato riposo perché durante questi due mesi di solito il tempo non è molto favorevole alle attività all'aperto; le giornate hanno poche ore di luce e le colture attuabili sono in numero ridotto. La sempre maggiore diffusione dei tunnel anche nei piccoli orti permette però, molto più che nel passato, di effettuare coltivazioni pure nella stagione fredda.

Per questo motivo, se non lo avete già fatto in ottobre, proteggete le colture che, se lasciate scoperte, non potrebbero essere utilizzate durante l'inverno (lattughe e radicchi da taglio, prezzemolo, ravanelli, ecc.).

Riparate anche gli ortaggi che hanno bisogno di essere posti gradualmente in bianco, come ad esempio il radicchio trevigiano ed il radicchio di Castelfranco, il cardo fino a quando cominciano le gelate (vedi l'articolo pubblicato sul n. 10/2007, pag. 21), ed altri. Quando trasportate le piante dal pieno campo ai tunnel, prelevatele con abbondante pane di terra, pulitele da foglie e da altre parti guaste e ponetele, le une accanto alle altre, dentro un solco scavato nel terreno



**Esecuzione dei lavori di fondo del terreno.** In questi mesi iniziate, o continuate, l'esecuzione dei lavori di fondo del terreno – eventualmente dopo l'interramento di letame o la distribuzione di compost – specialmente se disponete di suoli pesanti e compatti

smosso. Fate in modo di completare i lavori di protezione prima che inizino le grandi e persistenti gelate.

Sempre prima dei forti geli ultime – in pianura padana – le raccolte degli ortaggi del periodo più sensibili al freddo, come ad esempio cavolfiore, scarola, sedano, ecc. Potete prolungare il tempo di utilizzo di alcuni di questi prodotti dell'orto proteggendoli con piccoli tunnel.

Per riparare diverse colture presenti nell'orto senza usare strutture fisse e per un periodo abbastanza breve (cioè per circa 2-3 settimane), potete adoperare veli di tessuto non tessuto posti direttamente sulle piante. È opportuno però che stendiate i veli sulle airole prima che inizino le brinate. Potete tenere il tessuto non tessuto a lungo (2 mesi e più) su varietà tardive di radicchio come il Chioggio tardivo-invernale, sul veronese, sul trevigiano tardivo in attesa di imbianchimento, sul prezzemolo, ecc.

A patto che le condizioni del tempo lo consentano iniziate o continuate a sgomberare le airole dai residui delle coltivazioni ormai ultimate e procedete alla letamazione (o alla distribuzione di compost) e all'esecuzione dei lavori di fondo del terreno specialmente se il vostro orto ha un suolo pesante e compatto.

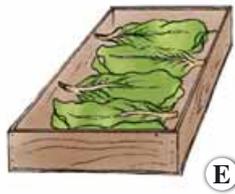
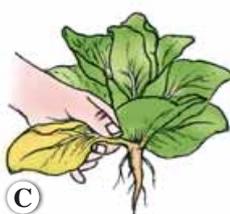
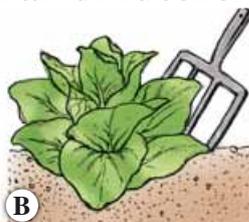
▲ In tutti i casi bisogna che evitate di lavorare terreni bagnati o molto umidi. Di qualsiasi tipo di suolo disponiate – ma questa avvertenza è importantissima in quelli pesanti e tendenti al compatto – è necessario che eseguiate i lavori di fondo quando il terreno è «in tempera». Nel suolo in tempera l'umidità non è né troppo elevata (e quindi il terreno non si impasta) né troppo bassa (e quindi non diventa polvere). Lo stato di tempera varia da terreno a terreno ed è stato valutato che possa corrispondere ad un contenuto in acqua del 40-50% facendo riferimento alla capacità di trattenere acqua del suolo stesso (capacità idrica). Quindi bisogna individuare il momento più adatto per eseguire le lavorazioni e, se necessario, rinviarle, oppure, quando possibile, anche anticiparle (nel caso di terreni molto argillosi) a fine estate.

Vista la scarsità dei lavori che si possono effettuare in questo periodo all'aperto procedete al riordino ed alla manutenzione degli attrezzi e dei materiali impiegati nella scorsa stagione produttiva. Compilate un elenco sia degli attrezzi che dovete sostituire, sia dei materiali di cui siete sforniti e procedete, magari con gradualità, agli acquisti necessari.

Progettate poi il piano culturale sia

## Come raccogliere e conservare la cicoria

### Pan di zucchero



La cicoria Pan di zucchero si raccoglie quando i cespi sono ben formati e compatti (A). Dato che resiste meno dei radicchi tardivi invernali al freddo e alle brinate, è opportuno che ultimiate le raccolte prima delle grandi gelate. Per raccogliero scalzate le piante con una vanga o un forcone (B), poi asportate le foglie avariate (C) e pulite il cespo mantenendo la radice (D).

Ponete i cespi, assicurandovi che siano ben asciutti, in un solo strato dentro cassettoni di legno (E) o di plastica. La cicoria Pan di zucchero così preparata si può immagazzinare in un locale in cui la temperatura non scenda sotto lo zero (meglio se a +3-4° C). Si può così conservare per oltre un mese. Le foglie esterne si seccano ma, una volta eliminate, il cespo si presenta molto bianco e gradevole anche dal punto di vista estetico.

per gli ortaggi di primo che di secondo raccolto aiutandovi con una piantina, possibilmente in scala, del vostro orto.

Decidete quindi con calma le varietà da coltivare per ogni singolo ortaggio, e recatevi per tempo da più rivenditori di sementi per sapere di quale materiale dispongono. Consultate se possibile i cataloghi di diverse ditte produttrici per allargare, eventualmente, il numero delle varietà coltivate e/o per procurarvene di resistenti o tolleranti nei confronti di malattie e parassiti.

▲ Scegliete con molta attenzione le varietà da mettere a dimora, perché da questa scelta spesso dipende la riuscita delle colture; preferire una varietà piuttosto che un'altra vuol dire ottenere prodotti finali anche molto diversi tra loro.

Se lo ritenete opportuno, o se nella vostra zona non riuscite a trovare le varietà desiderate, effettuate senza problemi le ordinazioni a mezzo posta. Qualora da soli non riuscite a raggiungere le quantità minime necessarie per l'invio, acquistate le sementi assieme ad altri piccoli orticoltori: i costi potranno risultare forse un po' superiori, ma i risultati vi ripagheranno abbondantemente di questa maggiore spesa.

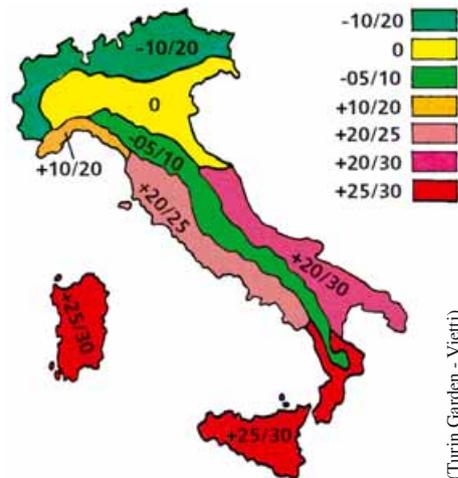
**Ortaggi in coltura protetta.** Negli ultimi anni (a parte il 2001) si sono verificate abbastanza raramente nevicate precoci (oppure le precipitazioni nevose hanno interessato solo aree molto circoscritte). In ogni caso, se nevicasse, sgomberate il più presto possibile dalla neve le protezioni per evitare 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, peperone, melanzana) da collocare in seguito – producendo piantine con il 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 ed 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 i tunnel solo nel caso in cui le temperature scendano sotto lo zero o si verifichino precipitazioni. Se tenete sotto tunnel ortaggi come radicchi in attesa di imbianchimento e porri potete, invece, lasciare le protezioni sempre aperte da en-

## 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



trambi i lati.

In alcune coltivazioni (valerianella, cicoria da taglio, rucola, ecc.), per cercare di limitare ulteriormente i danni da gocciolamento, potete stendere sulle airole un velo di tessuto non tessuto, togliendolo però durante il giorno per far asciugare le piante e permettere loro di prendere più luce possibile. Il tessuto non tessuto permette 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 quan-

tità sufficiente per mantenere il terreno umido.

### Le semine di novembre in piena aria (pianura padana) (per le altre zone d'Italia si faccia riferimento alla cartina riportata qui sopra)

Periodo	Ortaggio	Quantità di seme g/m <sup>2</sup>	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	0,5-1,0	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 qui sopra)

Periodo	Ortaggio	Distanze d'impianto	
		tra le file cm	sulla fila cm
Solo in zone a clima mite	Aglio (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.

### Le semine di dicembre in piena aria (pianura padana) (per le altre zone d'Italia si faccia riferimento alla cartina riportata a pag. 17)

Periodo	Ortaggio	Quantità di seme g/m <sup>2</sup>	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) 1,5-2,0 (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 verificano periodi molto freddi e perturbati)	Lattuga da taglio Cicoria da taglio Ravanello (3) Rucola	8-10 7-8 1,5-2,5 0,5-1,0	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.

tità molto limitate ed in giornate soleggiate, in modo 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 dei contenitori sempre colmi).

**Concimazione.** Se avete deciso di eseguire la letamazione, adoperate solamente letame ben maturo e non lasciatelo in superficie, ma interrato in tutto lo strato lavorabile del suolo. Procedete nello stesso modo anche se utilizzate compost.

Non disponendo di letame e neppure di compost, potete impiegare il letame concentrato-essiccato che si trova facil-

mente, confezionato in sacchi, presso i rivenditori di prodotti per l'agricoltura: non ha il potere di migliorare il terreno come il letame od il compost ma, in mancanza di altro, conviene comunque usarlo, specialmente prima di colture esigenti come pomodoro, melanzana, zucchini, ecc. Per le quantità da impiegare attenetevi a quanto indicato nelle istruzioni d'uso riportate sulle confezioni.

Al momento dei lavori di fondo del terreno potete interrare anche circa metà dei concimi a base di fosforo e potassio, sempre che decidiate di utilizzarli. Questa pratica consente di distribuire meglio i fertilizzanti nello strato di terreno che viene lavorato ed in cui si sviluppa larga parte delle radici delle piante coltivate. L'altra metà verrà distribuita

prima dei lavori di rifinitura delle aiole che precedono le semine o i trapianti.

**Utilizzo del compost.** Durante i lavori di fondo del terreno utilizzate il compost come indicato ne «i Lavori» di settembre-ottobre, a pag. 17.

Se dovete mettere a coltura un'area vicino ad una casa di recente costruzione o avete eseguito spostamenti di rilevanti quantità di terreno portandone in superficie di poco fertile, oppure nei suoli di nuova coltivazione, potete adoperare anche compost abbastanza fresco (4-5 mesi dalla formazione del cumulo) e solo grossolanamente vagliato. Potete impiegare quantità anche elevate (fino a 10-15 chilogrammi per metro quadrato) sia per arricchire il suolo in elementi nutritivi sia, soprattutto, per migliorarne lo stato fisico e rendere attivi gli organismi che vi si trovano.

Prima di spargere il compost livellate accuratamente il terreno in superficie, assicurandovi che l'acqua sgrondi e togliendo residui delle costruzioni, sassi, ecc. Possibilmente eseguite una prima lavorazione per arieggiare il terreno e asportare i residui che lo strato lavorabile contiene. Spargete quindi con uniformità il compost e quindi interrato, con un'altra lavorazione, nei primi 20 centimetri circa di terreno. Questo lavoro è piuttosto impegnativo, ma rappresenta la base per la riuscita di tutte le colture orticole.

**Aglio, 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, portate fuori dalle coltivazioni e bruciate, con prudenza e nel rispetto delle disposizioni locali, la vegetazione esaurita. Se le condizioni del terreno lo consentono distribuite, localizzandolo sulle file, letame o compost maturo.

**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 «risve-

#### Coltivazione sotto piccoli tunnel.

Anche in località abbastanza fredde i piccoli tunnel sono le protezioni più diffuse negli orti familiari e consentono di coltivare pure in pieno inverno alcuni ortaggi (lattuga da taglio, valerianella, rucola, ecc.)

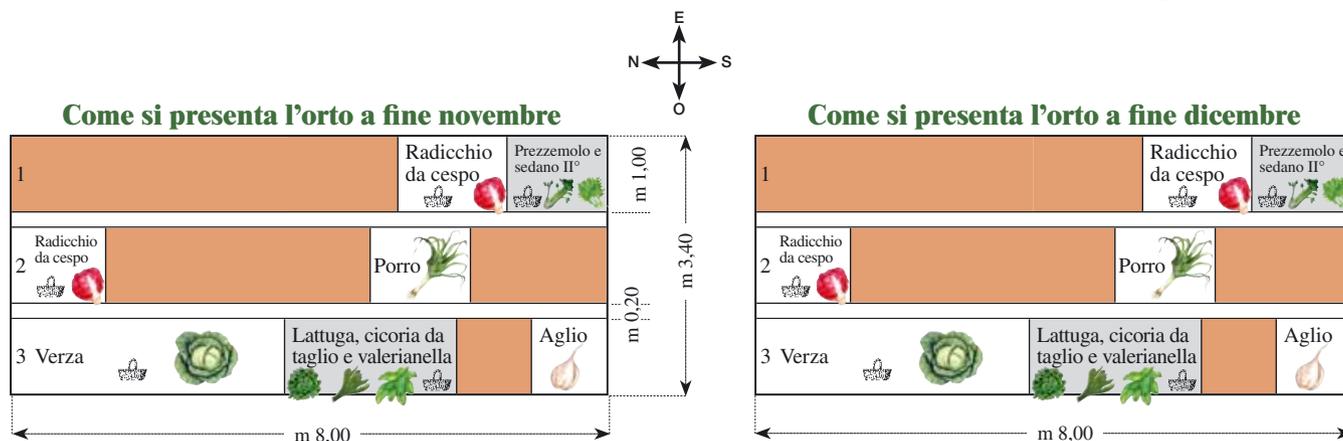


## Progetto di coltivazione di un piccolo orto di circa 27 metri quadrati

a cura di Alberto Locatelli

**Esempio di orto formato da 3 aiole, suddivise in più colture, 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. 17**

Per le possibili alternative consultate le tabelle delle semine e dei trapianti nonché i testi delle singole colture



**Stadio prevalente della coltura.** = semina; = trapianto; = in fase di raccolta; = ortaggio in coltura protetta; = aiola libera in attesa di coltivazione; II° = secondo raccolto.

I disegni a colori rappresentano i singoli ortaggi in fase di coltivazione.

Per l'impostazione generale dell'orto e la scelta delle colture si veda il numero 1/2002 a pag. 25-26 e per attuare la rotazione il numero 12/2005 da pag. 19 a pag. 22

glio» 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 ad innaffiare, intervenendo con irrigazioni di soccorso. Si ricorda che una situazione di insufficienza d'acqua può pregiudicare la quantità e la qualità della produzione; pertanto in mancanza di piogge, anche nel mese di novembre può essere necessaria la pratica irrigua al fine di garantire una continua umidità del terreno.

In questi mesi le colture realizzate in zone a clima mite con varietà precoci o medio-precoci sono in produzione e, essendo la raccolta scalare, questa non avviene contemporaneamente, ma quando i carciofi hanno raggiunto le dimensioni tipiche della varietà; generalmente tra una raccolta e l'altra 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 nel mese di maggio (carciofo di Roma o romanesco), nei primi giorni di novembre può risultare utile eseguire una leggera sarchiatura tra le fi-

le al fine di eliminare le piante infestanti a ciclo autunno-vernino 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, pag. 18), a distanza di circa un mese dal trapianto si rende necessaria un'accurata rincalzatura delle giovani piante (questa operazione consiste



**Asparago.** Chi coltiva l'asparago, se le condizioni del terreno lo consentono, può distribuire letame (nella foto) o compost maturo, interrandolo un po' sulle file



1



2

**1-Carota.** Proseguite la raccolta delle carote, specialmente in novembre, e completatela prima dell'arrivo dei geli. **2-Cavolo verza.** Il cavolo verza, che nelle varietà tardive invernali è tra gli ortaggi più resistenti alle basse temperature, viene largamente coltivato nei piccoli orti in pianura padana ed in altre aree geografiche con inverni tendenzialmente freddi

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 rendono le piante più suscettibili alle gelate. È fondamentale aver effettuato nei mesi precedenti una concimazione equilibrata, compresa quindi una distribuzione di fosforo e potassio (vedi «i Lavori» di luglio-agosto, pag. 20), perché questi due elementi, aumentando la concentrazione dei succhi cellulari, favoriscono una certa resistenza al freddo.

**Cardo.** In novembre iniziate o proseguite – con piante asciutte – l'imbianchimento (per l'esecuzione di tale pratica si veda l'articolo pubblicato sul n. 10/2007, pag. 24 e 25) e l'utilizzazione del prodotto, utilizzazione che di solito raggiunge il suo massimo in dicembre.

Nel nord ed anche nelle zone più fredde del centro, raccogliete le piante prima delle grandi gelate e riparatele, in attesa dell'imbianchimento, in un locale in cui la temperatura non scenda sotto lo zero.

**Carota.** Proseguite con le raccolte, specialmente in novembre. Se volete, a metà novembre-primi di dicembre, potete proteggere le aiole con paglia o foglie secche. Solamente nelle località più fredde (dove il terreno rimane a lungo gelato) eseguite la raccolta completa prima degli intensi periodi di gelo e conservate le carote in cassette con sabbia o torba.

**Catalogna.** 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. Nelle operazioni di raccolta di tutti i tipi di cavolo, 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 od 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). Per prolungare il periodo di utilizzo potete ricoverare almeno parte delle piante, raccolte con abbondante pane di terra, sotto un tunnel che dovrà essere molto arieggiato. In zone con freddi intensi per conservare più a lungo il finocchio è opportuno trasportare le piante in un locale in cui la temperatura non scenda sotto lo zero, ponendole su uno strato di sabbia.

**Fragola.** In questo periodo i lavori nelle aiole di fragola sono ridotti al minimo. Asportate le eventuali piante infestanti sviluppatesi nei fori della pacciamatura e togliete i fiori e i frutti che non matureranno – qualora si fossero formati – dalle piante che dovranno produrre nella prossima primavera.

**Indivia riccia e scarola.** In novembre eseguite l'imbianchimento a mezzo della legatura dei cespi (specialmente indivia riccia), ma solamente quando le foglie – ad iniziare da quelle del «cuore» – sono asciutte. Procedete alla raccolta. Volendo, proteggete in modo provvisorio le colture dal freddo per mezzo di piccoli tunnel 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 tutta la stagione invernale.

**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 sotto tunnel. Per le colture professionali sono disponibili numerose varietà adatte a questo tipo di coltivazione, mentre tali varietà non sono in genere a disposizione dei piccoli produttori. Si potrebbe impiegare la Meraviglia delle quattro stagioni (e sue selezioni), tuttavia è consigliabile orientarsi su varietà che non formano un cespo compatto; queste varietà, che si sono affermate negli ultimi anni, si possono adattare egregiamente alla coltivazione sotto tunnel di limitate dimensioni e si coltivano con tecnica si-

**Lattuga.**  
Il tessuto non tessuto può riparare in modo adeguato alcune colture dai primi freddi. Nella foto piante di lattuga a cespo morbido

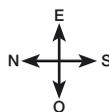


## Progetto di coltivazione di un orto familiare di circa 200 metri quadrati

a cura di Alberto Locatelli

**Esempio di orto formato da 14 airole, 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. 17**

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

1	Tunnel per produrre piantine		
2	Catolagna e cicoria da taglio	Prezzemolo e sedano II°	Fragola
3	Porro	Carota II° o finocchio	
4			
5	Verza e cavolfiore		
6			
7	Radicchio da cespo	Broccolo, cappuccio e cavolini di Bruxelles	
8	Lattuga e cicoria da taglio	Valerianella	Ravanello
			Rucola
9	Spinacio	Radicchio da cespo	
10	Indivia riccia e scarola		
11			
12			
13			
14	Aglio	Cipolla bianca	

m 12,00

### Come si presenta l'orto a fine dicembre

1	Tunnel per produrre piantine		
2	Prezzemolo e sedano II°		
			Fragola
3	Porro		
4			
5	Verza e cavolfiore		
6			
7	Radicchio da cespo	Broccolo, cappuccio e cavolini di Bruxelles	
8	Lattuga e cicoria da taglio	Valerianella	Ravanello
			Rucola
9	Spinacio	Radicchio da cespo	
10			
11			
12			
13			
14	Aglio	Cipolla bianca	

m 12,00

m 16,60

m 1,00

m 0,20

Vi proponiamo il progetto di coltivazione di un orto familiare di circa 200 metri quadrati, adatto alle esigenze di una famiglia di quattro persone. Ogni bimestre aggiorneremo il progetto indicando in quale fase si trovano le colture che proponiamo.

**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

mile a quella della lattuga a cappuccio. Fra tutte è da preferire la Gentilina (a foglie verdi), ma sono interessanti pure Salad bowl, Lollo bionda (a foglie verdi), Red salad bowl, Lollo rossa (a foglie rosse). Tutte queste varietà – e loro sele-

zioni – vengono impiegate pure come tipi da taglio e da cogliere (viene raccolta completamente la pianta in varie fasi di crescita e non si tagliano le foglie). Le sementi delle varietà menzionate sono in genere reperibili con facilità.

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

**Melanzana e peperone.** Nei primi giorni di novembre potete eseguire an-



1



2



3



4

**1-Melanzana.** Dalla terza decade di dicembre potete iniziare la semina della melanzana in coltura protetta riscaldata, per produrre piantine da mettere a dimora attorno a metà marzo sotto ampi tunnel. **2-Prezzemolo.** In novembre proteggete dalle gelate, con tessuto non tessuto, le colture di prezzemolo. **3-Radicchio.** Prima delle forti e prolungate gelate proteggete, con tessuto non tessuto o piccoli tunnel aperti da entrambi i lati, tanto i radicchi che verranno posti in bianco con gradualità, quanto i tipi chiogetti e anche pan di zucchero, per prolungarne l'utilizzazione. **4-Spinacio.** Coltura di spinacio, ortaggio resistente al freddo, attuata in un'aiola pacciamata

cora qualche raccolta di melanzana se non si verificano gelate.

Dalla terza decade di dicembre potete iniziare la semina di melanzane in coltura protetta riscaldata per produrre piantine da mettere a dimora attorno a metà

marzo sotto ampi tunnel. Se desiderate esemplari piuttosto sviluppati – effettuando la coltura in vasi da 12-14 centimetri di diametro – è necessario che seminate ai primi di dicembre o a fine novembre. Questo lavoro è realizzabile so-

lo da chi possiede una protezione riscaldata, anche se di limitate dimensioni. Le varietà adatte alle colture protette sono piuttosto numerose, ma poche quelle che il piccolo coltivatore può trovare in quantità limitate. Tra queste sono da segnalare: Sicilia, Valentina, Miranda (lunghe); Top bell (ovale). È possibile però prendere in considerazione pure il tipo Violetta di Firenze 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. Ecco di seguito alcune varietà di peperone adattabili alla coltura protetta, i cui semi sono reperibili in piccole quantità. A frutto quadrato: Jolly giallo e Jolly rosso; a frutto mezzo lungo: Mogador (giallo), Hytower (rosso); a frutto allungato: Zebo, Lux (gialli), Lamuyo, Pacific e Romeo (rossi).

**Patata.** Continuate i controlli dei tuberi immagazzinati ed eliminate quelli che si fossero guastati. 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 rinviare le semine a fine inverno. In questo periodo la semina di varietà precoci (come ad esempio Dolce di Provenza) è indicata in particolare nelle zone più tiepide del meridione e delle isole.

**Porro.** Vedi aglio.

**Prezzemolo e sedano.** In novembre proteggete, con tessuto non tessuto, il prezzemolo dalle gelate 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) o trasferite le piante dal pieno campo sotto protezioni, 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'utilizzazione delle piante ricoverate sotto protezioni.

Per conservare più a lungo il sedano nelle località più fredde procedete come indicato per il finocchio.

**Radicchio, cicoria e catalogna.** Effettuate l'imbianchimento dei radicchi che lo richiedono (trevigiano, di Castelfranco ed anche veronese). Prima delle forti e prolungate gelate proteggete (a mezzo di piccoli tunnel, aperti da entram-



A



B



C



D



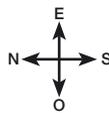
E

**A-Larva di Mamestra brassicae, 40 mm.** **B-Cardo colpito da marciume molle batterico causato da Erwinia carotovora var. carotovora.** **C-Larva di Mamestra oleracea, 35-45 mm.** **D-Larva di Autographa gamma, 40 mm.** **E-Larva di Noctua pronuba, 50 mm**

## Progetto di coltivazione di ortaggi e aromatiche su un terrazzo di 16 metri quadrati

a cura di Alberto Locatelli

**Esempio di terrazzo con 14 contenitori, con aggiornamento mensile della situazione in riferimento alla pianura padana; per le altre zone d'Italia si veda la cartina geografica riportata a pag. 17**  
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**



**Come si presenta il terrazzo a fine novembre**

**Come si presenta il terrazzo a fine dicembre**



**Stadio prevalente della coltura.** = semina; = trapianto; = in fase di raccolta;

= ortaggio o aromatica in coltura protetta; = contenitore libero in attesa di coltivazione.

*I disegni a colori rappresentano i singoli ortaggi e le aromatiche in fase di coltivazione.*

bi i lati, o di tessuto non tessuto) tanto i tipi che verranno posti in bianco con gradualità, quanto i tipi chioggiotti e anche pan di zucchero, per prolungarne l'utilizzazione. Potete raccogliere ancora la catalogna – soprattutto in novembre – e, sotto tunnel, le varietà di cicorie da taglio. Se lo ritenete opportuno seminate, sempre in coltura protetta e preferibilmente a righe, le varietà da taglio e da cogliere. Rinviare le semine se si verificassero periodi a lungo freddi e perturbati.

**Ravanello.** La riuscita del ravanella 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 caso, se necessario, rinviare le semine. Raccogliete, sempre sotto protezioni, nelle airole seminate a metà settembre-primi di ottobre.

**Rucola.** Vedi valerianella.

**Scarola.** Vedi indivia riccia.

**Sedano.** Vedi prezzemolo.

**Spinacio.** Raccogliete le varietà a ciclo autunno-invernale possibilmente

prima delle grandi gelate (zone con brinate molto frequenti) anche se lo spinacio presenta buona resistenza al freddo.

**Valerianella e rucola.** Solo se veramente necessario irrigate entrambe le colture con limitate quantità di acqua. Potete ancora eseguire semine di rucola in coltura protetta, meglio se a righe. Raccogliete, sempre sotto protezioni.

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

Raccogliete anche la valerianella (semine di fine agosto-settembre).

## Interventi fitosanitari

**Cavoli.** Le piante sono ancora esposte alle infestazioni delle larve di *cavolaia* (*Pieris brassicae*, vedi foto pubblicata su «i Lavori» di settembre-ottobre 2007, pag. 23). Alla comparsa delle infestazioni potete intervenire con *Bacillus thuringiensis* var. *kurstaki* (**bio, irritante**) o deltametrina-1,63 (**irritante**), alle rispettive dosi di 10 grammi ed 8 ml per 10 litri d'acqua. Gli stessi preparati consentono di eliminare anche eventuali infestazioni di larve della *mamestra* (*Mamestra brassicae*, foto A).

**Cardo.** Per sottoporre le piante all'imbianchimento, effettuate la fasciatura della vegetazione quando questa è completamente asciutta onde evitare possibili sviluppi di *marciume molle batterico* causato da *Erwinia carotovora* var. *carotovora*, foto B.

**Insalate ed altri ortaggi da foglia (spinacio e bietola).** In caso di infestazioni di larve di *nottue* (*Mamestra oleracea*, foto C, *Autographa gamma*, foto D, *Noctua pronuba*, foto E) intervenite prontamente con deltametrina-1,63 (**irritante**), alla dose di 8 ml per 10 litri d'acqua.

## PIANTE AROMATICHE E OFFICINALI

### Lavori

Da qualche anno ormai si devono fare i conti con i bizzarri cambiamenti climatici che modificano sempre più le stagioni e, di conseguenza, obbligano a cambiare tempi e ritmi di lavoro.

Pur senza allarmarsi sentendo raccontare che nel nostro Paese le temperature aumentano tre volte più velocemente che nel resto del mondo, o apprendendo che per la prima volta nelle nostre regioni meridionali hanno fruttificato i banani, bisogna rendersi conto che qualcosa davvero sta cambiando.

Chi si occupa per professione, o per diletto, di agricoltura sa di costituire un anello fondamentale nella difesa del territorio. Ogni suo intervento deve quindi diventare un'azione importante di difesa e di salvaguardia dell'ecosistema.

Si possono e si devono utilizzare in modo attento ed intelligente le risorse na-

turali, capire ed insegnare che l'acqua non è solo un bene prezioso ma è anche un bene di tutti, che i terreni marginali lasciati a se stessi, oltre che al degrado sono soggetti a maggior rischio di erosione ed incendi, che le buone tecniche di coltivazione riescono a contenere la proliferazione di numerosi insetti dannosi per le colture e spesso fastidiosi anche per l'uomo. Con una consapevolezza nuova è possibile quindi riscoprire la vocazione antica quella di essere ad un tempo creature e custodi del creato, in una parola: natura.

Nell'orto di aromatiche e officinali, è il tempo di iniziare le lavorazioni principali del terreno. Innanzitutto liberate la superficie dalle piante infestanti e da ogni altro residuo vegetale delle precedenti coltivazioni, quindi, dopo aver sparso una buona dose di letame ben maturo (3-4 chilogrammi al metro quadrato) o di letame essiccato (0,3-0,5 chilogrammi al metro quadrato), provvede-

te ad eseguire una profonda vangatura (30-35 centimetri) scegliendo una vanga adatta al tipo di terreno: lame rettangolari o trapezoidali sono indicate per terreni sciolti e sabbiosi; lame triangolari o dentate sono ideali per terreni pietrosi e ricchi di scheletro; lame cuoriformi sono invece ideali per terreni compatti ed argillosi.

Terminata la vangatura provvedete ad una sistemazione della superficie in modo che non vi siano buche od avvallamenti nei quali possa stagnare l'acqua piovana e che non rimanga fuori terra del letame.

Un'attenta affinatura della superficie è necessaria solo se intendete effettuare immediatamente semine o trapianti; in tutti gli altri casi lasciate che il gelo operi sulle zolle; l'azione delle piogge e delle basse temperature disgregherà le zolle e renderà la superficie soffice e ben aerata.

Controllate le colture che svernano in campo eliminando tutte le porzioni malate ma evitando di scoprire troppo il colletto delle piante: i cespi rinsecchiti sono infatti protezioni naturali simili a pacciamature con paglia o con foglie. Se intendete proteggere maggiormente le colture più sensibili eseguite dei rincalzi o stendete direttamente sulle piante del tessuto non tessuto.

Più passa il tempo e meno l'orto necessita di cure, ciò nonostante non cessate di controllare la funzionalità delle protezioni, l'efficienza dei canali di scolo delle acque meteoriche, la crescita e l'eliminazione di qualche eventuale pianta infestante.

Per il resto dedicate un po' di tempo alla verifica dell'annata che sta per concludersi, programmate le nuove colture, cercate di recuperare per tempo i semi o prenotate dai vivaisti le giovani piantine che intendete trapiantare non appena la stagione ridiventerà favorevole.

Vediamo ora, una per una, le specie considerate quest'anno.

**Balsamita:** molte foglie disposte lungo gli steli fiorali sono ormai avvizzite e secche; solo la base dei cespi conserva una rosetta di foglie verdi dalle dimensioni alquanto ridotte; al bisogno potete raccogliere alcune foglioline per uso culinario, senza però esagerare.

Se in autunno avete raccolto la semente e l'avete posta ad asciugare, ricordate di conservarla in sacchetti di tela o di carta in ambiente asciutto, fresco ed al riparo dalla luce.

**Camomilla comune:** nel caso di semine estive continuate a controllare lo sviluppo delle piante infestanti. Nel caso doveste diradare semine troppo fitte agite con cautela: è infatti preferibile di-

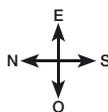


**Piante aromatiche e officinali.** Dopo aver liberato la superficie del terreno dalle piante infestanti e da ogni altro residuo vegetale delle precedenti coltivazioni, ed aver distribuito una buona dose di letame ben maturo o essiccato (1), eseguite una profonda vangatura, terminata la quale, provvederete a sistemare la superficie del terreno (2), in modo che non vi siano buche od avvallamenti nei quali possa stagnare l'acqua piovana e che non rimanga fuori terra del letame

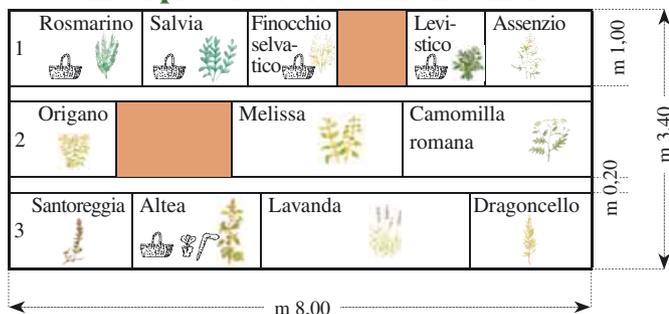
## Progetto di coltivazione di un piccolo orto di aromatiche e officinali di circa 27 m<sup>2</sup>

a cura di Lorenzo Roccabruna

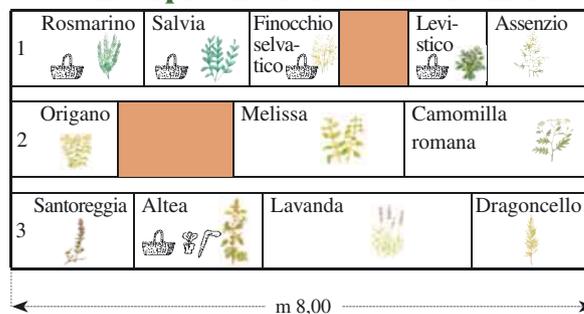
L'esempio è formato da 3 aiole con 12 specie fra aromatiche e officinali con aggiornamento bimestrale della situazione in riferimento all'Italia centro-settentrionale; per le altre zone d'Italia si veda la cartina geografica riportata a pag. 17



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

### I lavori del bimestre novembre-dicembre

**Altea:** la pianta è in riposo vegetativo ed è giunto il momento di raccogliere le radici. Estirpate le piante e recidete le radici 2-3 centimetri al di sotto del colletto (punto di inserzione delle radici sul fusto); pulitele per bene con una spazzola e togliete con un coltello le radichette laterali e i residui di terra, quindi lavatele velocemente e tagliatele a tocchetti di circa mezzo centimetro di spessore. Il materiale così ottenuto va fatto poi essiccare nel forno di casa nei modi consueti e conservato al riparo dalla luce e dall'umidità. Lavando velocemente le radici pulite, si riduce la perdita delle mucillagini di cui è ricca la pianta. Terminata la lavorazione delle radici recuperate i colletti per i nuovi impianti: sui colletti sono infatti presenti molte gemme dormienti che in primavera daranno luogo a nuovi getti e a nuove radici.

Potete porre i colletti direttamente a dimora o in vasetti di 8-10 centimetri di diametro da trapiantare in campo la primavera prossima.

**Assenzio:** non necessita di alcun intervento; se volete, potete eseguire una pulizia dei cespi eliminando le porzioni secche.

**Camomilla romana:** controllate la presenza di eventuali ristagni ed eliminateli; lo sgrondo dell'acqua dalle colture di camomilla romana è essenziale per la sua sopravvivenza, specialmente nella stagione fredda.

**Dragoncello:** non restano che pochi segni superficiali della sua presenza; coprite, con una pacciamatura di paglia o con un leggero rinalzo, i cespi, per meglio proteggerli dai rigori invernali.

**Finocchio selvatico:** come per l'altea inizia il periodo di

raccolta delle radici; procedete come spiegato per quest'ultima pianta aromatica.

**Lavanda:** per tutto novembre potete prelevare talee legnose o semilegnose per produrre nuove piantine.

**Levistico:** ecco un'altra pianta di cui si possono raccogliere le radici; per la lavorazione delle stesse operate come per altea e finocchio selvatico. Il levistico però è una pianta non molto comune allo stato spontaneo; è preferibile pertanto non estirparlo; è opportuno invece scavare lateralmente e recuperare così la quantità di radice necessaria ai vostri scopi senza danneggiare troppo il cespo.

**Melissa:** nessun intervento è necessario in questo periodo; lasciate pure le foglie secche a proteggere i cespi ed eliminate invece tutti gli steli ormai spogli e secchi.

**Origano:** nessun intervento è necessario su questa specie in questo periodo.

**Rosmarino:** potete continuare il prelievo delle talee che dovete porre a radicare in un luogo riparato, meglio se in serra; continuate pure la raccolta di cimette o rametti per i consueti usi culinari.

**Salvia:** al bisogno raccogliete con cautela le poche foglie necessarie in cucina per aromatizzare le vivande. Ricordate che i cespi di salvia tagliati troppo bassi rischiano di non sopravvivere alla stagione fredda.

**Santoreggia:** nessun intervento è necessario su questa specie in questo periodo.

**Aiole libere** Evitate i ristagni d'acqua e mantenetele pulite dalle infestanti; se non lo avete già fatto provvedete alla concimazione e alla lavorazione del terreno.



**Raccolta, essiccazione e conservazione dei rizomi di echinacea.** Estraiete la pianta dal terreno con un forcone (1), ripulitela da terra e parti secche e/o marce (2), separate i rizomi dalla vegetazione (3) e lavateli a lungo sotto acqua corrente (4). Tagliate per il lungo i rizomi (5), poneteli su un vassoio d'acciaio e fateli essiccare in forno (6) per 6-8 ore, a seconda dello spessore del materiale, ad una temperatura di 40° C, mantenendo lo sportello socchiuso. Ad essiccazione avvenuta riponete il materiale in sacchetti di tela o in barattoli di vetro (7). Se volete realizzare una tintura madre ponete i rizomi puliti e lavati in infusione con alcol (8) per almeno 21 giorni, rimestando di tanto in tanto. Filtrate e conservate la tintura in boccette di vetro possibilmente scuro

radare a fine inverno perché in quel periodo le piante hanno ben accettato e non soffrono danni.

**Echinacea:** conservate il seme raccolto in settembre in sacchetti di tela e, come di consueto, in ambienti asciutti e al riparo dalla luce.

Nel caso di impianti che abbiano almeno due anni, in questo bimestre è possibile raccogliere i rizomi. Dopo averli estratti dal terreno ed aver eseguito una prima pulizia, lavateli a lungo ed essicateli in forno. A tale scopo potete utilizzare anche il forno della cucina, mantenuto socchiuso e ad una temperatura di 40° C. Quindi, ad essiccazione avvenuta, riponeteli in sacchetti di tela o in barattoli di vetro e conservate nei soliti modi.

L'essiccazione nel forno di casa dura normalmente alcune ore (6-8) a seconda anche dello spessore dello strato di materiale; ricordate sempre di rivoltare più volte le radici in modo da accelerare il processo.

Se invece volete realizzare una tintura madre ponete i rizomi, puliti e lavati, in infusione con alcol per almeno 21 giorni, rimestando di tanto in tanto. Trascorso il tempo stabilito filtrate e conservate la tintura in boccette di vetro possibilmente scuro.

**Lavanda:** i cespi non necessitano di particolari attenzioni; se invece desiderate propagare le vostre varietà potete prelevare delle talee di circa 10-15 centimetri di lunghezza che porrete a radicare in un miscuglio di sabbia e torba in parti uguali. Le talee di lavanda radicano facilmente anche a temperature basse purché siano sempre mantenute moderatamente umide.

**Lino:** la coltura è terminata nei mesi scorsi con la raccolta del seme.

**Santoreggia:** i cespi si sono preparati alla stagione fredda accartocciandosi a difesa delle gemme presenti nelle porzioni di stelo più vicine al terreno. In caso di necessità raccogliete limitatamente alcune foglioline per aromatizzare le pietanze.

### Interventi fitosanitari

Oltre all'eliminazione delle parti marcescenti o malate delle piante nessun altro intervento risulta necessario in questo bimestre.

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