

Quanta energia nello spingere un aratro! Ebbene, proprio da quella azione (in latino còlere) deriva la parola coltivatore: colui, quindi, che impiega tutta la sua energia affinché la terra produca in abbondanza frutta e verdura, alimenti ricchi di fibre, vitamine e minerali. Per coltivare un piccolo orto in campagna o nel giardino di casa bisogna conoscere

le principali piante (insalate, pomodori, zucchine, patate, cipolle, ecc.), il calendario delle semine e i terreni adatti per la loro crescita, così come avere nozioni base sull'irrigazione, sulla concimazione e sulla cura delle varie malattie che possono colpire le piante.



## POMODORI E INSALATA PER TUTTI



Fra le piante dell'orto più semplici da coltivare vi sono l'insalata e i pomodori: con semplici attenzioni daranno risultati (e piatti) pieni di soddisfazione, da condividere con gli amici. Vediamo assieme alcune indicazioni base comuni, dando poi alcuni suggeri-

menti specifici. Molte altre notizie le potete trovare on-line, visto che ormai l'orticoltura fai da te è una pratica molto diffusa. Si può seminare sia in piena terra che in vasi: la terra va precedentemente concimata e bagnata, quindi sparso il seme (pomodori dall'inizio della primavera, insalata durante tutto l'anno secondo le varietà). I primi tempi conviene dare l'acqua "a pioggia" per non spostare i semi (ecco a cosa serve la cipolla dell'annaffiatoio!), fino a quando la piantina sarà abbastanza grande. Una volta che le piantine diventano più grandi, vanno diradate (spazi di 25-30 centimetri) lasciando le più forti, in modo che le radici abbiano il loro spazio e le piante non si facciano ombra tra loro.

INSALATA È un termine generico, che indica piante le cui foglie si mangiano crude (cicorie, indivie, lattughe, ...).
Le specie a taglio si possono iniziare a raccogliere quando le foglie sono alte almeno 7-10 cm, tagliando-le alla base con un coltello; per quelle a cespo aspettare che questo si ingrandisca, prima però che inizi la sua fioritura (che potrà essere precoce se la pianta è poco annaffiata o stenta a crescere). Semine a distanza di circa 2 settimane garantiscono un raccolto continuo.

**POMODORI** Poiché la pianta è strisciante, per un buon raccolto e una buona maturazione dei frutti, si piantano dei pali di sostegno accanto alle piante. Per questa operazione, poiché la pianta è fragile, si possono usare dei nastri di stoffa o di vecchi collant, senza stringere la pianta. I pomodori si possono raccogliere appena iniziano a cambiare colore per farli maturare in casa; se decidete di farli maturare sulla pianta dovete attrezzarvi affinché gli uccelli non vi precedano nella raccolta (alcuni appendono striscioline di plastica o vecchi cd fra i filari).

Damiano Marino disegni diViola Ingrosso

## UN GRATTACIELO DI FRAGOLE

Chi vive in città e ha a disposizione solo un piccolo balcone può ugualmente impegnarsi per raggiungere la specialità.



Ecco qui un'idea: coltivare in poco meno di 30 cm2! Si tratta di creare una colonna di bottiglie nelle quali coltiveremo piante facili da far crescere e con radici non profonde: noi proponiamo delle

fra- gole (un raccolto che dà soddisfazione!), ma può essere anche un grattacielo di erbe aromatiche per la cucina (basilico, timo, menta, maggiorana, ...).

Occorrente: 6 bottiglie di plastica da 1,5 litri, possibilmente trasparenti (dello stesso tipo), taglierino, ghiaia, terriccio già concimato, 6 piantine o semi, annaffiatoio.

Realizzazione in 10 fasi:

 tagliare una bottiglia a metà: sarà la base del grattacielo

• tagliare il fondo delle altre bottiglie: saranno i piani del nostro grattacielo al centro di ogni bottiglia creare una finestra di 6 cm per lato: da qui uscirà la

nostra piantina

- riempire la mezza bottiglia base con almeno 3 cm di ghiaia, per dare stabilità al tutto
- riempire le bottiglie con la terra fino all'altezza della finestra, mettendo alla base (collo della bottiglia) della ghiaia in modo che permetta il passaggio dell'acqua senza far scivolare via la terra
- trapiantare o seminare le piantine, nella zona vicino alla finestra
- impilare le bottiglie così realizzate una sull'altra

la metà bottiglia non utilizzata per la base sarà il tetto, anche lei con la sua piantina

• disporre il grattacielo sul balcone in una zona assolata annaffiare il tutto dall'alto



## LA PATATA NEL SACCO

La patata! Fra le piante portate dalle Americhe che più hanno cambiato la nostra cucina negli ultimi cinque secoli, buone cotte in tutti i modi possibili! Immagina poi che gusto se

in uscita potessi cucinare le patate coltivate da te! Nulla è impossibile, anche se si vive in città e hai poco spazio. È vero che la patata ha necessità di terra per crescere, ma potremo farla sviluppare in verticale: basta un sacco, va bene anche la borsa della

spesa, quella riciclabile di plastica telata dei grandi supermercati, oltre a un po' di terra concimata e delle

patate con i germogli.

**Come fare**. Aprire il sacco (o la borsa), arrotolarlo per due terzi e riempire il fondo con della terra, per 7-10 cm.

Prendere delle patate germogliate, tagliarle in modo che ogni pezzo abbia un germoglio, e sistemarle sulla terra (germoglio in alto) coprendole per circa 5 cm.

Innaffiare quel tanto che basta per mantenere la terra umida.

Appena spunteranno i germogli, lasciare che questi crescano 15 cm, quindi coprire con altri 10 cm di terra.

E così via, srotolando il sacco quando serve, fino ad arrivare ad una altezza di circa 60 cm: nel tempo il sacco si riempirà mentre le patate cresceranno.

Ricorda di mantenere sempre umida la terra, tranne verso il raccolto. Dopo circa 3-4 mesi (ci vuole un po' di pazienza), quando la pianta sfiorirà e le foglie inizieranno ad ingiallire si potrà effettuare il raccolto: tagliate le piante alla base, rovesciate il sacco e... voilà, le patate son servite.

**Curiosità**: in redazione c'è chi ha messo nella terra dei semi di peperoncino ottenendo così patate aromatizzate e leggermente piccanti. Perché non provare?

Damiano Marino disegni di Viola Ingrosso