

L'ORTO DI FAMIGLIA



1942

1942

L'ORTO DI FAMIGLIA

**ovvero
orto di
guerra**

**TESTO DI CESARE ALIMENTI,
CON LA COLLABORAZIONE
DI GINO VANNUCCINI
E DI GIULIO SCAFATI.**



EDITRICE "LA VITTORIA",

A CURA DEL SERVIZIO PROPAGANDA DEL PARTITO NAZIONALE FASCISTA

P R E M E S S A

Tutti ormai conoscono l'orto di guerra, ed hanno visto i tanti esempi di trasformazione di giardini e di aree pubbliche, ad iniziativa dei vari enti che con lodevole slancio si son posti all'avanguardia in questo lavoro che, se ha substrato economico, ha pure moventi e finalità altamente morali. I risultati sono stati buoni, e saranno ancora migliori quando tutte le iniziative in corso verranno ultimate ed ogni possibilità oggi esistente sarà adeguatamente sfruttata.

Però queste iniziative hanno quasi sempre avuto un carattere collettivo (Dopolavoro, Sezioni Massaie Rurali, Fasci, Comuni, maestranze industriali, ecc.), e si sono rivolte ad appezzamenti di terreno di non trascurabile estensione, che richiedono adeguato lavoro, cure di competenti, ed anche spese non trascurabili.

Ora noi ci vagliamo rivolgere al cittadino che, pur avendo desiderio di partecipare a questa crociata e disponendo di un piccolo pezzo di terra, non sa come utilizzarlo. Questo cittadino inoltre che nella generalità dei casi sarà operaio, impiegato, artigiano, ecc., e quindi dispone di limitate possibilità non può effettuare delle spese di un certo rilievo né può disporre di molto tempo libero, vive con la sua famiglia, ne sente tutte le necessità e desidera vedere presto il risultato dell'orticino, e cioè trarne ogni tanto un contributo apprezzabile per la sua mensa familiare. Però è completamente digiuno di cose agricole e vorrebbe essere consigliato in modo pratico senza perdere molto tempo e senza incontrare difficoltà.

A questo cittadino si rivolge il presente opuscolo, che vuole essere una guida semplice ed efficace.

COME SI IMPIANTA E SI LAVORA L'ORTO DI FAMIGLIA



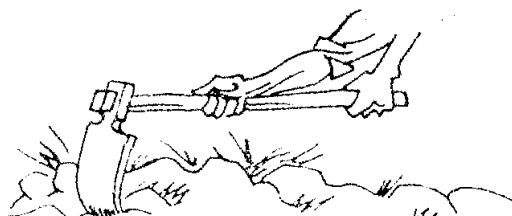
Il posto per l'orto.

Ci rivolgiamo all'uomo della città, che, nelle immediate vicinanze del proprio appartamento, possa disporre di un piccolo spazio, che al massimo può misurare 50 metri quadrati; si tratti per es., di un rettangolo di 10 m. per 5 m. e quindi equivalente all'incirca alla superficie di due camere di media grandezza.

Questa superficie può consistere in un piccolo giardino, in un cortile interrato, in una lista di terreno lasciato attorno al fabbricato per farlo respirare, in una scarpata costituita da terra di riporto o di scarico, in un pezzo di aerea fabbricabile lasciata in attesa della prossima ripresa edilizia.

Ma può anche essere costituita da uno spiazzo pietroso, da un pezzo di massicciata, da un cortile pavimentato, da una terrazza; in questo caso, naturalmente, bisognerà trasportarvi della terra

e raggiungere uno spessore di circa 30 o 40 cm. od anche meno secondo i casi. Se si dispone di vecchi cassoni di legno, non altrimenti utilizzati, o di vecchie tavole con le quali improvvisare dei cassoni, viene facilitata la creazione di un piccolo orto pensile anche sulle terrazze a tetto. Facciamo ora l'esempio più importante, al quale ci riferiremo nel corso dell'opuscolo, e cioè immaginiamo di disporre di una superficie di 10 m. per 5 m., pari cioè a 50 mq.

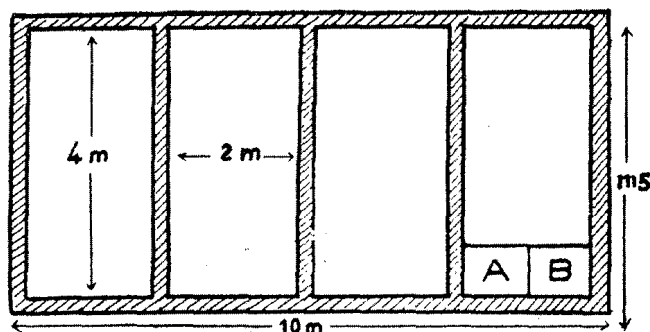


La preparazione del terreno

Anzitutto bisogna dissodare il terreno con una zappa o una vanga, affinché risulti lavorato per circa 30 cm. di profondità. Il terreno deve essere sminuzzato finemente, e rovesciato in modo di portare alla superficie le zolle che erano sotto.

Una buona aereazione è necessaria per aumentare la sua naturale fertilità. Oltre a ciò bisogna togliere i sassi, cocci, ecc., che così spesso sono frammisti al terreno nelle zone cittadine.

Bisogna poi rivolgere l'attenzione allo scolo delle acque, poiché, se queste ristagnano nei periodi di piovosità, le vegetazioni risentono danno per la soverchia umidità.



Nelle zone urbane, specie se si dispone di una adeguata fognatura è facile predisporre le condizioni necessarie per lo scolo delle acque. Basta colmare nel mezzo e dare una leggera pendenza al terreno lavorato verso i margini laterali; questi servono come viottolo, per non calpestare le aiuole, e come sfogo e convogliamento delle acque.

La superficie dell'orto verrà divisa in quattro aiuole mediante camminamenti di 40 cm. di larghezza. Le aiuole verranno quindi a risultare dei rettangoli di 4 m. per 2 m. (vedere figura a pag. 1).

La concimazione

Gli ortaggi asportano dal terreno grandi quantità di principi fertilizzanti (azoto, fosforo, potassio), e quindi esigono una concimazione abbondante. Ma ciò pone per il cittadino, che non si è mai curato di queste cose, dei problemi non sempre facili a superare.

Ad ogni modo gli daremo qualche consiglio che gli sarà di utile guida.

La concimazione si può fare in tre modi:
con il letame (possibilmente equino), con i concimi chimici o con il terricciato di propria produzione.



Forse la cosa più difficile ad aversi sono i concimi chimici, dato che il nostro orticoltore improvvisato è del tutto sganciato dagli enti sindacali e corporativi, Consorzi agrari, ecc., che provvedono alle assegnazioni ed alla distribuzione dei fertilizzanti ai produttori: tuttavia nei negozi che vendono sementi si potrà trovare qualche scatola di concime chimico adatto allo scopo. E forse più facile ottenere il letame, da qualche contadino dei dintorni; però il suo trasporto ripetuto e la sua destinazione presso l'abitato potrebbero dar luogo a qualche difficoltà, e forse non tutti i cittadini si adatterebbero volentieri a trattarlo ed a prenderci dimestichezza.

Perciò, se possibile, si faccia venire un carretto di letame una volta tanto, al momento di impiantare l'orto.

Per le successive concimazioni ci si varrà del terricciato, che è un concime prodotto nell'orto stesso, nel modo che descriviamo. In una delle aiuole (v. pag. 4) si scava una fossa A profonda 50 o 60 cm. ed avente la pianta quadrata di 1 m. dilato. In essa si getterà il letame residuo dalla prima concimazione e successivamente tutte le immondizie che giornalmente vengono prodotte dalla vita familiare (avanzi di cucina, spazzature, acque di rifiuto in genere e cioè provenienti dai lavandini, dall'acquaio, ecc.) nonché tutta la cenere dei fornelli e delle stufe, e, quando è l'epoca, anche le foglie secche che cadono sui giardini o sui viali.

V'i si getteranno inoltre tutti gli scarti vegetali prodotti nell'orto stesso; e se poi si dispone anche di un pollaio o di una conigliera, sarà providenziale l'aggiunta dei relativi escrementi.

Il tutto si copre con un po' di terriccio, a strati alterni e si lascia maturare per un paio di mesi. Poi con una pala od una zappa si rimuove e si rimescola in modo da riportare in superficie il materiale che era in basso, ed ai lati quello che era al centro.

Dopo un altro paio di mesi di maturazione questo materiale — detto «terricciato», e che ha acquistato un aspetto omogeneo e terroso — è atto ad essere usato come concime. E bene costituire accanto, su un altro metro quadrato di terreno, un secondo mucchio B, che serve per far maturare dell'altro terricciato, mentre si preleva quello del primo mucchio A.

Qualora le immondizie e gli altri rifiuti prodotti dalla propria famiglia non fossero sufficienti, si possono facilmente ottenere quelli delle famiglie vicine.



L'irrigazione.

Le colture ortive sono quelle che hanno maggiormente bisogno di acque. Ciò dipende da varie cause, e precisamente: gli erbaggi sono piante a rapida crescita e con sviluppato apparato fogliare; le loro radici penetrano solo nello strato superficiale del terreno e quindi non possono beneficiare

dell'umidità profonda; l'evaporazione dalle foglie e dalla superficie del terreno asporta notevoli quantità di acqua. Dunque bisogna innaffiare spesso ed abbondantemente; Con un po' di pratica, osservando lo stato del terreno e quello delle piante, è facile capire se queste hanno bisogno di acqua.

Per l'orto di famiglia, posto nell'abitato, non si può generalmente attingere l'acqua ai pozzi od ai ruscelli. Bisogna quindi prendere quella dell'acquedotto; generalmente può bastare l'acqua normalmente a disposizione per gli usi domestici. In caso di bisogno, si possono anche usare le acque di rifiuto, purché non inquinate.

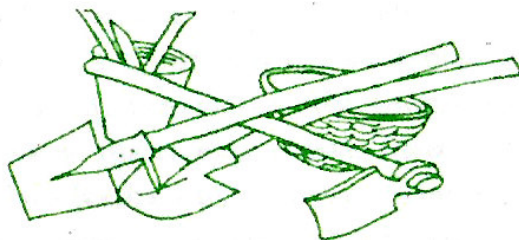
E bene perciò disporre, in un angolo dell'orto, di una vasca in cemento o in terracotta, una botte, un tino od un fusto di lamiera, per raccogliere queste acque di rifiuto in attesa della loro utilizzazione. Per innaffiare razionalmente bisogna tener conto dei seguenti criteri.

La quantità d'acqua necessaria per l'irrigazione varia con la coltura; i terreni sabbiosi sono più esigenti, quelli argillosi se ricevono molta acqua possono diventare troppo compatti; la lavorazione del terreno sia profonda che superficiale (sarchiatura) fa diminuire la quantità d'acqua necessaria per una sufficiente irrigazione.

Meglio innaffiare di rado, ma abbondantemente; bisogna che l'acqua arrivi alle radici, e se si persiste in un innaffiamento incompleto e superficiale si vedono ben presto appassire le foglie. Alcune piante si debbono innaffiare frequentemente, altre invece a lunghi intervalli; in genere l'abbondante umidità provoca lo sviluppo delle parti erbacee, a detrimento dei fiori e dei frutti; per questo giova soprattutto alla produzione di molti ortaggi.

Quanto alla qualità, l'acqua piovana è ottima.; buone pure le acque di fiume, di fosso, di pozzo. La vasca, oltre ad essere una necessità per immagazzinare l'acqua ed averne a disposizione una quantità sufficiente, è utile perché così la sua temperatura ha modo di adeguarsi a quella del terreno; inoltre l'acqua viene ad essere più, areata ed ossigenata, e quindi più utile per le necessità nutritive delle piante.

Convienne innaffiare gli ortaggi dopo il tramonto del sole in estate; invece nelle altre stagioni al mattino quando il sole è già alto. Quando si temono le gelate è opportuno essere parchi nell'irrigare, e fare in modo che il terreno possibilmente si asciughi prima della notte.



I lavori dell'orto

La lavorazione dell'orto, quando si tratta di così piccoli appezzamenti e se ci si limita a poche colture di uso corrente, è della massima semplicità. Le varie operazioni sono: la vangatura, la zappatura, la sarchiatura, la rincalzatura.

La *vangatura* dev'essere fatta quando si impianta l'orto e deve venire ripetuta almeno una volta all'anno. Con essa si lavora il terreno affinché le radici possano giungere più profondamente a cercare gli elementi nutritivi, ed inoltre, portando alla superficie gli strati più interni, se ne favorisce il miglioramento fisico e chimico. Senza lavorazione la terra si comprime ed ostacola lo sviluppo delle radici; l'acqua vi ristagna o scorre via senza penetrare; l'aria, di cui le radici hanno pure bisogno, non vi penetra e resta quindi pregiudicato lo sviluppo dell'apparato radicale.

La *zappatura* è una lavorazione superficiale con la quale si pulisce il terreno dalle malerbe e dalle radici inutili o parassite, si appiana la superficie, e si sotterra il concime, quando ciò non è stato fatto con la vangatura.

La *sarchiatura*, che si fa con zappetti più leggeri, serve anch'essa a distruggere le cattive erbe, a rompere la crosta superficiale ed i canaletti invisibili che la solcano e che accelerano l'evaporazione dell'acqua. Quindi giova a mantenere fresco il terreno ed è perciò una operazione importante. La *rincalzatura* si fa accostando la terra intorno alle piante per favorire, in talune di esse, l'emissione di nuove radici e per l'imbianchimento di certi ortaggi come lattughe, sedani, ecc. Non si deve mai lavorare il terreno quando è inzuppato d'acqua od anche parzialmente bagnato. Sono noti i più comuni strumenti da lavoro, né ci soffermeremo perciò a descriverli.



La semina

Il seme non deve essere vecchio, perché in tale caso avrebbe perduto la sua vitalità: molte germinazioni mancate sono la conseguenza di sementi troppo vecchie. Se volete un più intenso sfruttamento del vostro orto, seminate presto qualità precoci.

La semina può essere a spaglio, a righe, a buche.

Nella semina a spaglio difficilmente si può raggiungere la regolarità: più difficile, poi, è togliere le malerbe; seminando a righe si adagiano i semi sui solchetti superficiali, regolari, la cui distanza varia secondo gli ortaggi; così non si spreca seme, e più facile risulta la rimondatura delle erbe, l'innaffiatura, e in genere, ogni lavorazione. La semina a buche consiste nell'aprire piccole buche, disposte in fila ed equidistanti, nelle quali si pongono due o tre semi.

Comunque dopo la semina si deve ricoprire il seme col rastrello, che nella semina a spaglio si deve muovere in un solo senso, e non innanzi e indietro come si fa invece per livellare il terreno. Il seme non deve coprirsi troppo: si consiglia, come norma generale, di interrarlo due o tre volte la sua grossezza. Sarebbe opportuno, per affrettare la germinazione, spargere sui seminati materiali soffici (terriccio asciutto, segatura, ecc.); ad ogni modo la terra che ricopre i semi deve essere fina.

Si può ricoprire la semente, specie quando è minuta, facendovi cadere sopra la terra, stacciandola con uno staccio a maglie di adatta larghezza, e comprimendola poi leggermente.

Il seminato va ombreggiato proteggendolo con fogliame o paglia, onde evitare un rapido disseccamento dovuto al vento ed al sole, che potrebbe danneggiare le delicate giovani piantine che si affacciano alla vita.

Quando queste sono spuntate, si espongono gradatamente all'azione benefica della luce, mantenendo però fresco il terreno con annaffiature fatte con getto finissimo, in modo da non scalzare le tenere pianticelle.

E opportuno innaffiare spesso, ma senza eccedere se si vuole evitare il marciume.

Si tenga presente che in orticoltura si pratica anche — oltre alla riproduzione per seme — la riproduzione per bulbo (aglio, cipolla), per tubero (patate), per germogli (patate, ecc.). E' molto usato anche il trapianto che si effettua collocando nel terreno delle piantine allevate in serra che si possono acquistare dagli orticoltori. Con questo metodo potete fare delle colture precoci e terrete impegnato il vostro orto un tempo minore per ogni coltivazione.

Per il rosmarino e la salvia, acquistate sempre piantine già adulte.



La raccolta

Questa operazione è certo la più semplice che si possa fare nell'orto, ma richiede anch'essa qualche accorgimento affinché non si riduca ad una estirpazione pura e semplice.

Gli ortaggi si raccolgono quando hanno raggiunto il massimo sviluppo fogliare (insalata, ecc.) oppure quando i frutti sono ben maturi (pomodoro, ecc.). Per le piante il cui prodotto sta sottoterra (patate, ecc.) si deve attendere che le foglie ingialliscano e secchino.

Per le patate, che si trovano sparse nel terreno e sono collegate dalle radici, occorre rimuovere bene il terreno e seguire il decorso delle radici stesse.

Il cittadino che è sempre stato alieno dalle cure ortive, quando fa la raccolta di certe insalate e di altre verdure da taglio, non deve estirpare l'intera pianta, cioè compresa la radice, poiché quest'ultima restando nel terreno può generare altre foglie e dà così nuovo prodotto.

Si sappia dunque che di alcuni ortaggi (lattughe vere o cappucce, lattuga romana, indivia, finocchi, spinaci ecc.) si estirpa tutta la pianta; invece le lattughe da taglio, le cosiddette misticanze che sono miscugli di insalata da taglio, e le cicorie o radicchi da taglio, si raccolgono tagliando vicino a terra, con una forbice o col coltello, le (cuore foglie prima che siano troppo sviluppate, o mi lascia clic la pianta ributti nuovi getti; invece la bieta a coste si raccoglie staccando sempre le foglie più esterne nel punto di inserzione sul fusto il quale, dopo poco, si riveste di nuove foglie, potendo così seguire a produrre tutto l'anno.

Crediamo che sia utile un'altra osservazione per il cittadino che non ha mai avuto la possibilità di seguire e osservare da vicino l'intero ciclo vegetativo di una pianta. Cioè quando parliamo di maturità intendiamo quella commestibile e non quella botanica. Secondo quest'ultimo significato la pianta è giunta a maturazione quando fiorisce e fruttifica. Invece la maturità commestibile viene dopo (patate, ecc.) oppure prima, come nel caso delle insalate. Così, se si ritarda a cogliere le insalate, queste «spigano» come si dice correntemente, ed allora si induriscono e perdono il loro valore commestibile.

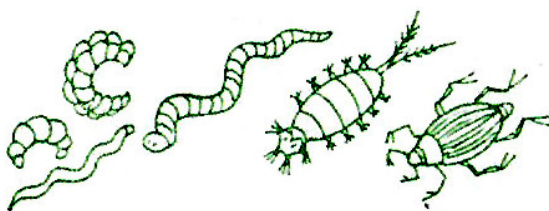
Se gli ortaggi non debbono essere mangiati subito, bisogna raccogliarli quando non hanno ancora raggiunto la completa maturità; altrimenti sono di difficile conservazione.

Per conservarli, occorre prima pulirli accuratamente, onde eliminare la terra ed i germi di eventuali alterazioni, poi si mettono in posto fresco e riparato dalla luce solare, possibilmente entro ceste.

Nell'ultimo capitolo diamo alcune norme su questo argomento.

L'ora della raccolta ha pure la sua influenza, per avere ortaggi ricchi di linfa e di vitalità, Vari scienziati sostengono che il loro contenuto vitaminico, e le loro proprietà nutritive in genere, dipendono dal tempo della raccolta. Comunque è buona norma, adottata dalla generalità degli ortolani, di raccogliere gli ortaggi possibilmente di buon mattino o di sera. Ma d'inverno e di autunno può essere preferibile raccogliarli sul mezzogiorno.

Si procuri anche, se possibile, che i prodotti siano asciutti, e quindi si eviti di raccogliere con tempo piovoso. Ciò vale specialmente per i pomodori a mazzetto che si vogliono conservare appesi in casa per i bisogni dell'inverno.



La difesa delle piante

Molti sono gli agenti che possono nuocere alle piante, e cioè: malattie e parassiti vegetali (muffe), animali dannosi (bruchi, larve, chioccioline, cavolaie, ecc.) ed agenti atmosferici (vento, pioggia eccessiva, gelo, caldo eccessivo).

Basta però un po' di attenzione per combatterli o neutralizzarli.

Infatti i parassiti animali si uccidono non appena si scoprono; del resto nell'ambiente cittadino, specie se lo spazio destinato ad orto non era molto umido o già infestato, è difficile avere invasioni di insetti o di muffe.

Contro il vento, che del resto tra le mura cittadine perde gran parte della sua violenza, si possono usare dei ripari; ma la cosa migliore è di scegliere bene — se è possibile — l'ubicazione dell'orto rispetto ai muri vicini. Contro l'eccessiva umidità ci si difende preventivamente curando un buono scolo delle acque quando si impianta l'orto.

Contro il caldo eccessivo, si trova rimedio mediante ripari (stuoie, ecc.) nelle ore di pieno meriggio; con le frequenti irrigazioni (che dovranno essere fatte con l'innaffiatoio, in modo da aspergere anche le foglie) ed anche studiando opportunamente l'ubicazione (per es. nelle terrazze si faccia attenzione ai muri che riflettono i raggi solari, specie nelle costruzioni moderne con pareti di cemento).

Il gelo è forse l'agente atmosferico più pericoloso — in talune zone e nelle epoche fredde — ma ci si difende disponendo paglia, segatura, materiale soffice ed incoerente, stuoie, ecc. sopra le coltivazioni. D'inverno è buona norma prudenziale disporre tale protezione nelle serate fredde e con cielo sereno, quando cioè è da temersi una gelata notturna.











Un'altra cura che esige l'orto è l'estirpazione delle erbe inutili, che crescono spontaneamente e sottraggono nutrimento agli ortaggi.



Le colture più redditizie

Non tutte le colture ortive sono adatte per l'orto di famiglia: occorre scegliere quelle che non richiedono particolari esigenze, che danno un maggior prodotto per metro quadrato di terreno, ed il cui prodotto è di immediato ed efficace ausilio alla mensa familiare.

Per dare un'idea approssimata della diversità di raccolto per le varie colture, riferendoci alla stessa estensione terreno, daremo il seguente prospetto:

	carote	30/50 kg.	dati medi per ogni 10 mq. di terreno e per ogni singolo raccolto
	cetriolo	40/50 »	
	cavolfiore	25 »	
	cavolo cappuccio	50/70 »	
	cavolo rapa	20/30 »	
	cipolle	30 »	
	fagioli	2/4 »	
	piselli	2/3 »	
	insalata	10/20 »	
	patate	25 »	

Naturalmente queste cifre rappresentano delle medie molto generiche, soggette cioè a subire all'atto pratico notevoli oscillazioni. Siccome poi l'aiuola di 10 mq. si presta a fare diverse colture successive, bisogna fare la somma dei vari raccolti per misurarne il reddito globale nell'anno. Tanto per fare un confronto, diremo che le colture cerealicole danno un minor prodotto: per es. il frumento dà in media solo 2 kg. per 10 mq. di terreno.

Gli ortaggi di cui consigliamo la coltivazione nell'orto di famiglia, e che crescono su per giù in quasi tutte le zone d'Italia, sono i seguenti:

Aglione, barbabietola, bietta a coste (cardonetto), carota, cavolo broccolo, cavolo fiore, cavolo verza, cetriolo, cicoria, scarola, radicchio, cipolla, indivie, fagiolo, lattuga, patata, peperone, pisello, pomodoro, porro, ramolaccio, rapa, ravanella, scorzobianca, scorzonera, sedano a coste, spinacio, tetragonia.

E' consigliabile anche coltivare alcuni odori (basilico, menta, prezzemolo, salvia, rosmarino, maggiorana). Un'altra pianta facilmente coltivabile nell'orto e che può essere utile in ogni famiglia, è la camomilla.



Avvicendamento di colture

S'intende per avvicendamento il regolare annuo succedersi sulla stessa aiuola di piante di specie e di esigenze diverse. Nell'orticoltura l'avvicendamento è pure utilissimo, perché un terreno occupato sempre dalla stessa coltura, anche se lautamente concimato, finisce per impoverirsi e diventa

inadatto a dare elevate Produzioni. D'altra parte sullo stesso spazio si possono così produrre in una annata 3-4 raccolti ed anche più: conviene quindi procedere alla rotazione delle colture. Si possono dare delle norme di carattere generale seguendo questi criteri:

- a) alternare le piante aventi radici superficiali con quelle a radici profonde;
- b) far succedere ad un ortaggio concimato con letame o con terriccio un altro che preferisce concime chimico, quando ciò sia possibile;
- e) ad una pianta che esige lavoro profondo per l'impianto e lavori continui durante la vegetazione, che rendono il terreno pulito da male erbe, si faccia succedere una coltura che è maggiormente sensibile alle cattive erbe.

Di solito si suppone di dividere il terreno in quattro aiuole in relazione alla necessità di assicurarsi la opportuna varietà delle colture.

Naturalmente nell'anno successivo l'appezzamento primo si coltiva come il secondo, il secondo come il terzo, ecc. Alcune rotazioni molto in uso sono le seguenti:

1°) si trapiantano i cavoli in febbraio acquistando le piantine dagli ortolani (preferibilmente cavolo verza); a fine maggio ha termine la raccolta e si possono seminare i fagioli, che si raccolgono a fine agosto. In questa epoca si può seminare la bieta a coste la cui maturazione comincia in ottobre. e seguita per tutto l'inverno fino a primavera;

2°) si seminano in febbraio le patate che si raccolgono da giugno fino ai primi di agosto. Tolle queste, si seminano le carote, rosse e gialle, che maturano alla fine di novembre, e si possono lasciare nella terra per tutto l'inverno. A novembre si può seminare la Lava, oppure i piselli, che si raccolgono a fine maggio;

3°) si semina la barbabietola in febbraio e si raccoglie in aprile, si semina poi il pomodoro che si raccoglie a giugno. Ai primi di luglio si seminano le insalate da taglio (radicchio, lattuga, indivie) che si cominciano a raccogliere in agosto e così si può seguitare per tutto l'inverno, fino a primavera;

4°) si seminano i sedani in febbraio, e si raccolgono in maggio-giugno; poi si trapiantano i cavoli vena, che si raccolgono in settembre, quindi si trapiantano delle piantine di cipolle che matureranno verso marzo e aprile.

Altri tipi di rotazione potranno essere dedotti leggendo attentamente il calendario dell'orto, che riportiamo in seguito.



Consociazione delle colture

La consociazione, come indica la parola stessa, è la coltivazione di due piante diverse contemporaneamente nello stesso terreno. Si usa per esempio di collocare le piantine di cavoli o broccoli tra i filari di pomodoro ed i ravanelli tra la lattuga. Lo scopo che ci si propone è quello di economizzare lo spazio ed il tempo perché mentre una delle due piante si sviluppa completamente, l'altra passa il primo periodo della vegetazione, e si sviluppa di solito quando la prima ha esaurito il suo ciclo vegetativo.

Naturalmente le piante che si consociano non debbono danneggiarsi a vicenda: devono cioè avere analoghe esigenze di lavori e di concimazione mentre il massimo sviluppo vegetativo deve verificarsi, come si è detto, in tempi diversi.

A scopo informativo riportiamo alcuni casi più comuni di consociazione.



- 1) Si piantano i pomodori a file abbinati distanti cm. 80; in questo spazio si trapiantano nell'estate piantine di cavolo oppure si seminano le carote.



- 2) Tra file di pomodori equidistanti circa 70 cm. possono trovar posto i ravanelli oppure la lattuga ed altre insalate.



- 3) Fra le piante di pomodori si possono pure trapiantare broccoli o sedani in luglio-agosto, oppure indivia o radicchio in agosto.



- 4) Le lattughe possono accompagnarsi con i cavoli verza, broccoli e cavolfiori.



- 5) Le cipolle si possono consociare con le lattughe a cappuccio o con i ravanelli.



- 6) I ravanelli, che è consigliabile seminare in più riprese, anche ogni 15 giorni, dalla primavera all'autunno per poterli avere sempre pronti al consumo, crescono bene tra i cavolfiori e le lattughe.

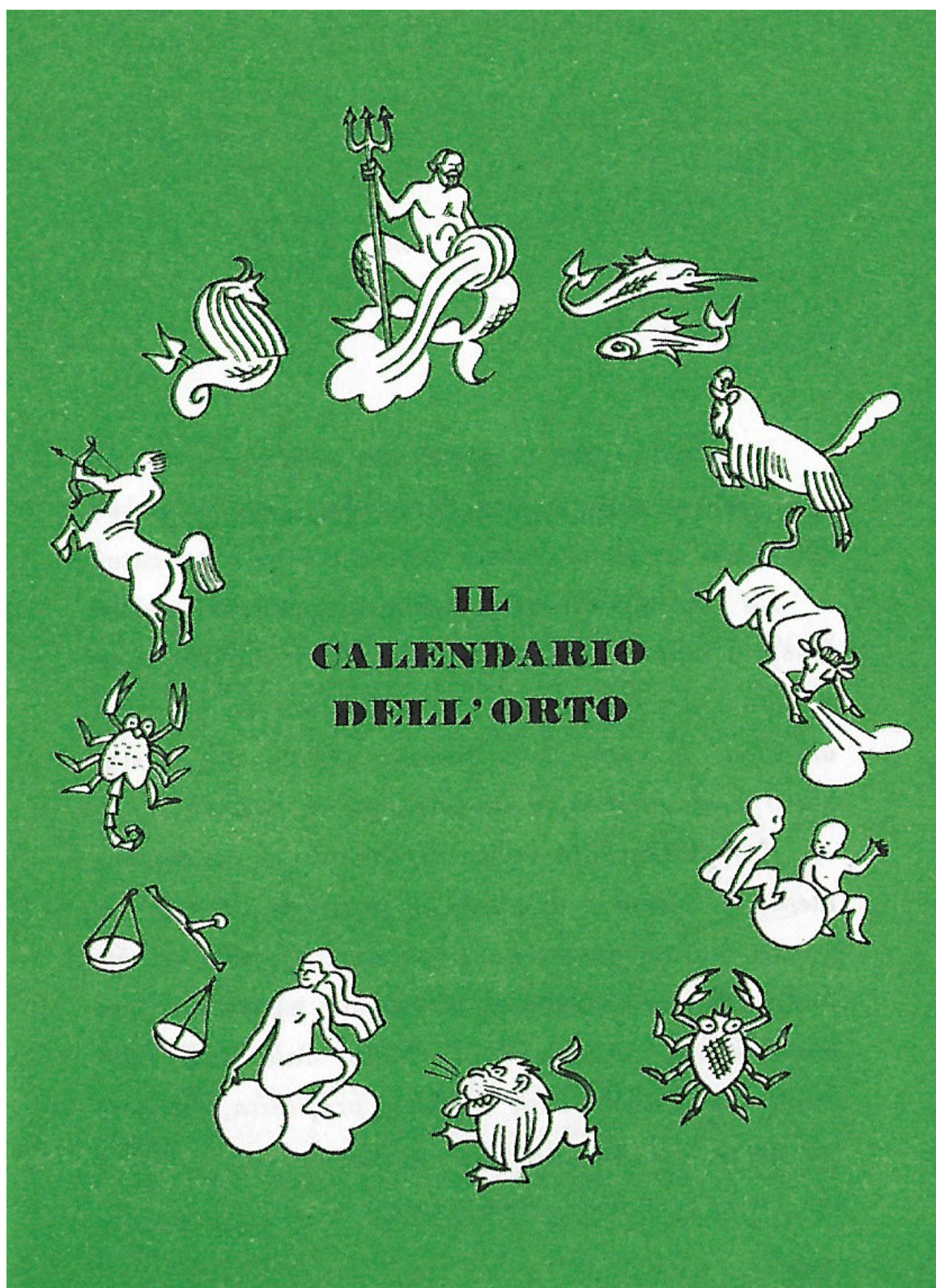


- 7) Il prezzemolo può venir ugualmente bene tra le file di cipolle e di pomodori.



- 8) Fra le file dell'aglio può collocarsi la lattuga od altre piante a rapido sviluppo.

Con la consociazione si può arrivare ad ottenere anche tre raccolti nello stesso terreno. Così coltivando ravanelli, lattuga e spinaci, consumati i ravanelli rimane la lattuga, colta la lattuga restano gli spinaci; le cipolle vegetano bene fra i pomodori ed è possibile la contemporanea semina di spinaci che raggiungeranno il loro massimo sviluppo dopo i pomodori e le cipolle.



Il cittadino che s'improvvisa orticoltore ci può fare adesso una logica domanda: quando debbo seminare le varie specie ortive da voi indicate?

La risposta è necessariamente generica, poiché bisogna tener conto del clima, che varia da zona a zona e che presenta pure oscillazioni da un anno all'altro. E' esperienza comune infatti che le stagioni sono sovente in anticipo od in ritardo.

Pur tuttavia facendo riferimento a condizioni medie di clima e di suolo, è possibile dare le seguenti norme generiche praticamente utili ed efficaci. Naturalmente si dovranno applicare con buon senso, tenendo conto dello stato della stagione. Sarà anche bene a questo proposito, chiedere consiglio, nei casi dubbi, a qualche ortolano pratico del mestiere e delle colture locali.

G E N N A I O



Approfittando di qualche bella giornata si prepara l'orto come si è detto. Si procede alla vangatura ed alla concimazione iniziale.

Alla fine del mese si può seminare la cipolla rossa, che maturerà verso il giugno. anche possibile seminare le carote gialle ed i piselli.

F E B B R A I O



Si seminano i seguenti ortaggi, che verranno a maturazione nei mesi scritti tra parentesi.

Aglione (giugno-luglio), barbabietola (aprile-maggio), bieta a coste (maggio), cavolo verza (agosto), cetriolo (agosto), cipolla gialla (giugno-luglio), cipolline (agosto-settembre), patate (giugno-novembre), pomodoro (maggio-luglio), raponzolo (marzo-giugno), scorzonera (ottobre-inverno), tetragonia (novembre).



M A R Z O

Si seminano i seguenti ortaggi, che verranno a maturare nei mesi scritti accanto.

Aglione (luglio-agosto), barbabietola (giugno-luglio), bieta a coste (giugno), camomilla (giugno-settembre), carota (maggio-giugno), cavolo verza (agosto - settembre), cicoria (maggio - ottobre), cipolla bianca e rossa (luglio), cipolla gialla (agosto-settembre), cipolline (maggio), lattuga a cappuccio (maggio-giugno), lattuga d'estate (giugno-agosto), lattuga da taglio (marzo - aprile), patate (giugno-luglio), pisello (luglio- agosto), fagioli (estate), pomodoro (luglio - settembre), porro (agosto-primavera), prezzemolo (maggio-autunno), rapa (marzo-giugno), ravanella (aprile-maggio), scorzonera (ottobre, inverno), scorzobianca (ottobre-febbraio), spinacio (maggio-giugno), tetragoni a (giugno-ottobre).

A P R I L E



Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo pure il periodo di maturazione.

Aglione (agosto), barbabietola (luglio-settembre), basilico (giugno-ottobre), bieta a coste (luglio), camomilla (giugno-settembre), carota (giugno-luglio), cavolo broccolo (inverno), cavolfiore (agosto - novembre), cavolfiore tardivo (settembre - novembre), cavolo verza (settembre - novembre), cetriolo (agosto), cicoria (giugno-ottobre), cipolline (giugno), indivia (giugno - luglio), fagiolo nano da sgusciare (luglio - agosto), fagiolo nano per fagiolini (giugno - luglio), lattuga d' estate (giugno - settembre), lattuga romana (luglio - agosto), lattuga da taglio (aprile - maggio), patata (giugno - autunno), peperone (settembre-ottobre), pisello normale (luglio-settembre), pomodoro (agosto-settembre), porro (ago - sto - primavera), prezzemolo (giugno - dicembre), raperonzolo (ottobre-inverno), ravanelli (maggio-giugno), scorzonera (ottobre-novembre), scorzobianca (ottobre-marzo), sedano a coste (settembre-novembre), spinacio (giugno-luglio), tetragonia (luglio-ottobre).



M A G G I O

Si seminano i seguenti ortaggi, di cui indichiamo pure l'epoca del raccolto:

Barbabietola (agosto-settembre), basilico (luglio-ottobre), bieta a coste (settembre), camomilla (giugno-settembre), carota (agosto), cavolo broccolo (febbraio), cavolo fiore (settembre-novembre), cavolo versa (ottobre-inverno), cetriolo (agosto-settembre), cicoria (luglio-ottobre), cipolline (luglio), indivia (agosto-settembre), fagiolo nano da sgusciare (agosto-settembre), fagiolo nano per fagiolini (luglio-agosto), lattuga d' estate (luglio-settembre), lattuga romana (agosto-settembre), lattuga da taglio (maggio-giugno), patate (agosto-autunno), pisello normale (agosto-settembre), porro (inverno-primavera), prezzemolo (luglio-dicembre), raperonzolo (ottobre-inverno), ravanelli (giugno-luglio), scorzonera (anno seguente), scorzobianca (ottobre-marzo), sedano a coste (ottobre-inverno), spinacio (giugno-luglio), tetragonia (luglio-ottobre).

G I U G N O



Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo pure il periodo di maturazione:

Barbabietola (settembre-ottobre), basilico (ottobre), bieta a coste (settembre), carota (agosto), cavolo broccolo (marzo-aprile), cavolo fiore precoce (settembre-novembre); cavolo fiore tardivo (novembre), cavolo versa (novembre-inverno), cetriolo (agosto-ottobre), cicoria (agosto-ottobre), cipollina (agosto), indivia (agosto-settembre), fagioli nani da sgusciare (agosto-settembre), fagioli nani per fagiolini (luglio-agosto), lattuga d' estate (agosto-settembre), lattuga romana (agosto-settembre), lattuga da taglio (giugno-luglio), patate (settembre), pisello normale (settembre-ottobre), porro (inverno), prezzemolo (agosto-dicembre), rapa (agosto-ottobre), raperonzolo (ottobre-

inverno), ravanello (luglio), scorzonera (anno seguente), scorzobianca (ottobre), sedano a coste (ottobre-inverno), spinaci (luglio-agosto), tetragonia (agosto-ottobre).



L U G L I O

Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo al solito il periodo di maturazione.

Basilico (ottobre), bieta a coste (ottobre), carota (inverno), cavolo broccolo (aprile-giugno), cicoria (agosto-marzo), indivia (settembre-novembre), fagioli nani per fagiolini (settembre-ottobre), lattuga da taglio (luglio-agosto), patate (ottobre), pisello normale (ottobre-novembre), porro (primavera), prezzemolo (ottobre-dicembre), rapa (ottobre-autunno), ravanello (agosto), scorzonera (anno seguente), spinaci (agosto-settembre), tetragonia (settembre-ottobre).



A G O S T O

Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo pure il periodo di maturazione:

Bieta a coste (inverno), carota (inverno), cavolo broccolo (aprile-giugno), cavolo verza (inverno), cicoria (ottobre-primavera), indivia (ottobre-novembre), fagioli nani per fagiolini (ottobre), lattuga da taglio (settembre-ottobre), prezzemolo (novembre-primavera), rapa (autunni-inverno), ravanello (settembre), scorzonera (anno seguente).

S E T T E M B R E



Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo il periodo di maturazione:

Cavolo fiore precoce (maggio-giugno), cavolo broccolo (inverno), cicoria (ottobre-primavera), cipolline (primavera), indivia (dicembre, febbraio), lattuga da taglio (settembre-ottobre), porro (maggio-giugno), prezzemolo (marzo-maggio), rapa (inverno), ravanello (ottobre-novembre), scorzonera (anno seguente), spinaci (novembre-aprile).



O T T O B R E

Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo il periodo di maturazione:

Aglio (giugno-luglio), cavolo fiore precoce (maggio-giugno), cavolo verza (inverno), cipolline (primavera), ravanelli (dicembre-gennaio), spinaci (marzo-aprile), pisello precoce (aprile-maggio).



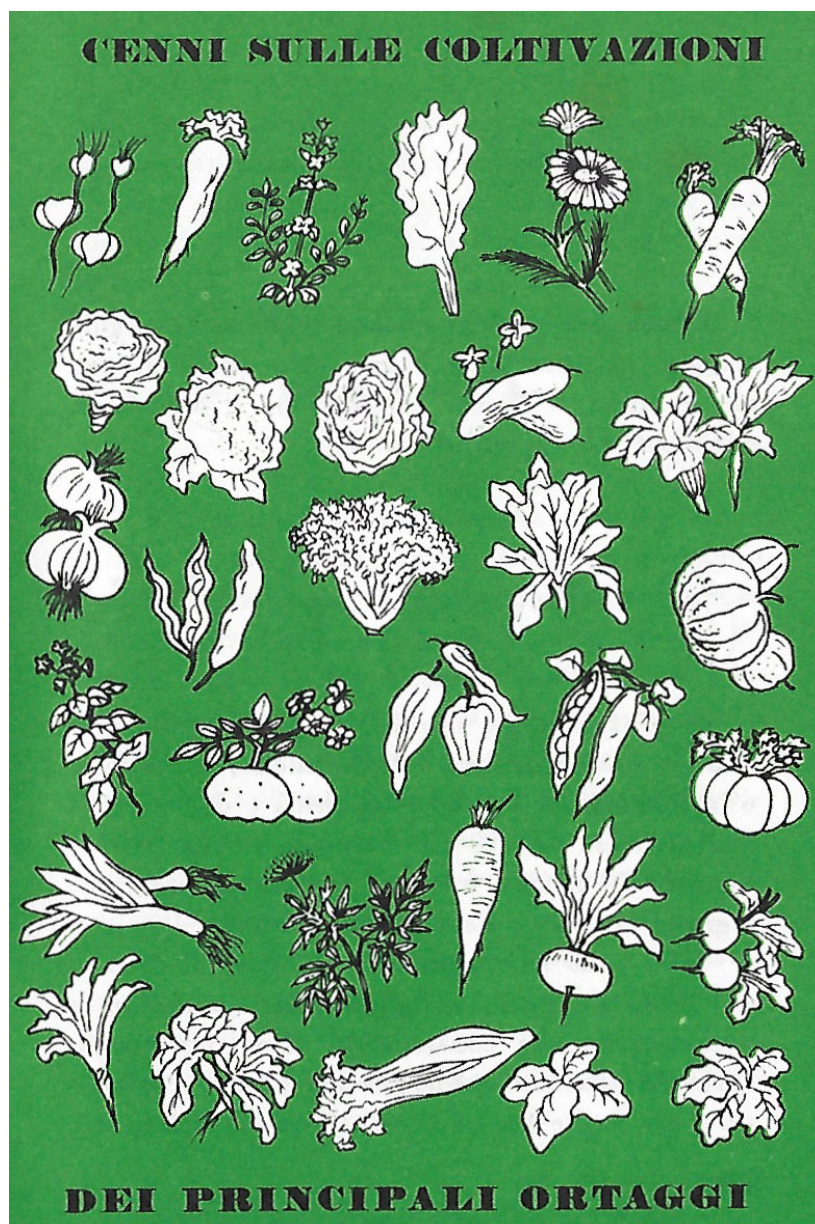
NOVEMBRE

Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo il periodo di maturazione: Aglio (luglio-agosto), pisello precoce (aprile-maggio).



DICEMBRE

Si lascia riposare il terreno se è libero da culture, si vanga e si fa una buona concimazione per prepararlo alle semine successive.





Diamo ora qualche notizia relativa ai singoli ortaggi, prendendo in esame solo quelli di uso più comune, e la cui coltivazione è diffusa in quasi tutte le regioni d'Italia.



A G L I O

Si piantano gli spicchi, che s'interrano per una profondità di circa 5-6 centimetri, in autunno o in febbraio, a seconda del clima e del terreno, alla distanza di 8-10 cm. dall'uno all'altro in file distanti 20-25 cm. fra loro. Questa pianta teme i grandi freddi e l'eccessiva umidità. Utili sono le concimazioni a base di nitrati. Verso giugno è consigliabile fare la cosiddetta annoccatura che consiste nel dare una piegatura alla base dello stelo; così si riduce lo sviluppo delle foglie ma si aumenta quello del bulbo. In luglio è maturo, lo si svelle da terra, si asciuga al sole, quindi si formano dei mazzetti che si sospendono in luogo asciutto e temperato. Occorre piantare 100-150 gr. di spicchi per una aiuola di 10 mq. che dà in media kg. 15 di prodotto.

B A R B A B I E T O L A



La barbabietola, detta anche carota rossa o bietola rossa, o bieta rava, si semina a spaglio da febbraio a giugno in terreno possibilmente concimato, diradando poi le piantine a 30 m. Si semina anche in file distanti 30-40 cm.; si possono pure trapiantare le piantine ottenute dalla semina a spaglio lasciando uno spazio di 25 cm. fra l'una e l'altra. Le sue radici, di facile conservazione, sono rinfrescanti e si consumano in insalata dopo lessate. Non si presta bene ad essere coltivata in cassetta.

La barbabietola di cui si tratta è naturalmente quella cosiddetta da orto, per distinguerla da quella da zucchero.

Occorrono gr. 30 di seme per 10 mq. che danno una produzione media di kg. 30.

Vari altri nomi: radica gialla, pastinaca, carota rossa, carota gialla. Si semina da febbraio a tutto agosto in piena terra. Le sementi, che si spargono in ragione di 10 gr. per 10 mq., vanno coperte leggermente. Si semina rada estirpando in seguito le piantine ove fossero troppo fitte, in modo da distanziarle 6 - 7 cm. l'una dall'altra. Su 10 mq. si può ottenere una produzione di 30-40 kg.



C A V O L O B R O C C O L O

Si semina in epoche diverse da marzo ad agosto per avere prodotti continuati e si trapianta alla distanza di 50-90 cm. E' facile però acquistare direttamente le piantine da trapiantare. Si coltiva come il cavolfiore; nei climi settentrionali, assai freddi, bisogna proteggere le piante mediante una rincalzatura e piegarle verso mezzogiorno. Un grammo o due di seme danno piante sufficienti per 10 mq. la cui produzione media è di kg. 25.

CAVOLO FIORE



Il cavolo fiore seminato in epoche diverse può dare il prodotto durante quasi tutta l'annata. Generalmente si semina in semenzaio (1) alla fine di maggio o nella prima settimana di giugno in ragione di una frazione di grammo per un quarto di metro quadrato. Si tenga conto che 1 grammo di buon seme può dare 100 piante, e quando si procede al trapianto di queste sul terreno aperto ne bastano 20 o 30 per occupare un'aiuola di 10 mq.

Il terreno deve essere come al solito leggero, ben lavorato, sminuzzato e concimato con letame decomposto. Si procederà ad innaffiature qualora la stagione secca lo richiedesse. Le piantine devono essere ben curate nel semenzaio perché dal loro regolare sviluppo dipende in gran parte la riuscita della coltura. Il trapianto si esegue dopo circa 40 giorni dalla semina.

Le piante dovranno essere scelte in maniera scrupolosa scartando tutte quelle contorte, con radici guaste o mancanti della gemma terminale o comunque contuse.

(1) Si può fare un semenzaio semplice e pratico con un vaso protetto contro il freddo mediante una lastra di vetro.



CAVOLO VERZA (o di Milano)

I cavoli verza sono meno esigenti, in fatto di terreno, degli altri cavoli e si accontentano anche di terre relativamente magre. Si seminano solitamente in primavera od estate. Si possono raccogliere sia man mano che occorrono per il consumo, sia tutti in una volta, riunendoli in cumuli e riparandoli; in questo modo si conservano durante l'inverno. Bastano due grammi di seme per 10 mq., che danno circa 25-30 kg. di prodotto.



CETRIOLO

Si semina da marzo a giugno all'aperto in vasetti per poterlo porre nel luogo destinato senza che le pianticelle abbiano a soffrire, oppure direttamente sul posto in buche preparate con concime ben maturo e distanti fra loro da metri 1,25 a 1,50; bastano circa 5 gr. di seme per 10 mq. Questa pianta vuole innaffiamenti abbondanti.

Ai cetrioli debbono essere tolte le cime quando le piantine hanno raggiunto i 30 cm.; le cime si mozzano alla seconda foglia dopo il frutto, sia sul ramo principale che sui rami laterali.

I cetrioli si raccolgono a due terzi del loro sviluppo (poiché quando sono del tutto sviluppati si induriscono e si riempiono di semi) ed i cetriolini quando hanno raggiunto la grossezza di un dito. La produzione media di cetrioli per 10 mq. è di kg. 20.

CICORIA • RADICCHIO



Delle cicorie ordinariamente si consumano le foglie che, per certe varietà assai pregevoli, vengono imbianchite coprendole con paglia. Danno un'ottima insalata durante la stagione fredda, quando cioè mancano gli ortaggi. Alcune altre varietà, dette cicorie «da caffè» sono invece apprezzate per le loro radici lunghe, che sono consumate cotte, lessate in acqua, od in altro modo; dette radici, torrefatte, sono usate come surrogato di caffè. La cicoria è una pianta da taglio ma si possono mangiare anche le radici. Si semina da febbraio ad agosto in ragione di circa 35 gr. di seme per 10 mq. tanto a spaglio che in solchi. In generale questi ortaggi crescono ovunque, rifuggono però dalla terra umida. La produzione media per 10 mq. è di kg. 25.



CIPOLLA

Le cipolle bianche e rosse si seminano tanto in primavera come in agosto-settembre, mentre quelle gialle si seminano di solito in primavera. Più comunemente, però, si acquistano le piantine da trapianto. Esigono suolo ben lavorato e concimato. I semi vanno coperti d'un leggerissimo strato di terra che va poi compressa. Le piantine si trapiantano alla distanza di 10 a 25 cm. fra loro. Una buona concimazione chimica, quando è possibile, si fa con 400 gr. di perfosfato di calcio, 200 gr. di cloruro di potassio, più 300 gr. di nitrato di calcio da spargersi in tre volte: prima della seminazione in copertura dopo la nascita, cioè sul terreno quando la pianta è già in via di sviluppo (ma con tempo asciutto, e infine 15 giorni dopo. Per produrre le cipolline per sott'aceto si può seminare da febbraio sino a tutta estate in ragione di 50 gr. all'incirca di seme per 10 mq. Per le altre cipolle bastano 25 gr. di seme per 10 mq.; la produzione media che se ne ottiene è di kg. 30.

FAGIOLO



Cresce bene in tutti i terreni, anche se poco concimati; soffre il freddo ed incomincia a vegetare quando la temperatura supera i 10 gradi. Si semina a filari da aprile a giugno a distanza di circa 50-80 cm. tra le file. Le varietà dette mangiatutto si possono seminare fino a metà agosto per raccogliere i fagiolini in autunno. Il fagiolo nano non ha bisogno di pali, mentre quello rampicante necessita di un sostegno. Occorrono gr. 120-150 di seme per 10 mq., che danno una produzione media in grani secchi, di kg. 3-4 circa.

Ma generalmente, nell'orto in casa, è più indicato il fagiolo del quale si consumano i baccelli allo stato verde.



I N D I V I A

Si semina da marzo a settembre in piena terra. Le giovani piante si trapiantano quando hanno 4 o 5 foglie, alla distanza di 25 cm. in tutti i sensi, e s'innaffiano di frequente.

L'imbianchimento si ottiene quando la pianta è quasi completamente sviluppata legandola stretta con 2 legacci in maniera da tenerne il cuore all'oscurità. Procedere a frequenti innaffiature; dopo una quindicina di giorni l'indivia imbianchita sarà pronta pel consumo.

Col nome di indivia si comprendono varie piante atte a dare delle insalate: scarola, indivia riccia, ecc. Con 5 gr. di seme si ottengono piantine sufficienti per 10 mq. che danno una produzione media di kg. 30.

L A T T U G A



La qualità da taglio si semina ogni due mesi circa durante quasi tutto l'anno. Le varietà a cappuccio richiedono di essere trapiantate a 20-25 cm. di distanza. Le lattughe a cappuccio di primavera si seminano da febbraio a marzo per coltura in piena terra; quelle d'estate, con le norme già note, da marzo a fine giugno; quelle d'inverno si seminano in luglio-settembre, trapiantandole in posizione calda, riparata da un muro.

Le lattughe amano terreni ricchi, leggeri, concimati di recente e richiedano copiose innaffiature durante l'estate.

Occorrono gr. 10 di seme per 10 mq. seminando sul posto; 2 gr. sono bastanti invece a dare in semenzaio le piante sufficienti per 10 mq.; la produzione media per 10 mq. può salire anche a 70-80 kg.



M E L O N E

Richiede esposizione al caldo, terreno bene lavorato, fresco, concimato.

E una pianta di cui si può ripetere la coltivazione sullo stesso posto solamente dopo 3 anni.

Si semina in piena terra in aprile-maggio (dopo aver lasciato i semi alquanto nell'acqua) in buche larghe e profonde 30 cm. distanti fra loro m. 1,50. Si lasciano due piante per buca, si innaffia e si sarchia.

Il melone esige la cimatura: si eseguisce il primo taglio sopra la seconda foglia; i rami ottenuti si mozzeranno dopo la quarta foglia quando avranno emesso 5 - 6 foglie. I tagli successivi si faranno sopra la terza foglia dopo il frutto, quando i frutti avranno raggiunto la grossezza di una noce.

La produzione media per 10 mq. è di kg. 25.

M A G G I O R A N A



E' una pianta perenne, ma per avere una bella produzione bisogna rinnovare ogni anno le colture. Ama terra calda e leggera, sopporta bene la siccità. Evitare l'umidità ed i climi freddi. Si semina in primavera e in autunno in esposizione calda. Interrare poco i semi, innaffiare e diradare a 10 cm.

P A T A T A



I tuberi s'interrano sia sani che spezzati (purché ogni pezzo abbia almeno una gemma) da febbraio a luglio in terreno leggero e ben dissodato, in ragione di kg. 2 per 10 mq., in file di 60 cm. di larghezza ed a 20 cm. di distanza sulla stessa fila, alla profondità di 10 cm. Le prime piantagioni debbono essere fatte su terreni bene esposti al sole, affinché le piante siano protette contro i geli tardivi.

Nei terreni di media fertilità si daranno per ogni 10 mq, circa 20 chili di letame molto bene decomposto, e, se possibile, 500 gr. di perfosfato, 150 gr. di cloruro di potassio e 250 gr. di nitrato di calcio. Il letame s'interra prima dell'inverno, il perfosfato ed il cloruro si danno all'epoca della semina ed il nitrato si sparge in due volte quando lo stelo sta per spuntare dal terreno. La produzione media per 10 mq. è di circa kg. 20.

Un nuovo metodo, che ha incontrato molto favore, è quello della *pregermogliazione*, che consiste nel tenere le patate che si vogliono seminare in una stanza asciutta ed aerea; l'ambiente deve essere illuminato, ma di luce diffusa e non di luce solare diretta. Dopo un po' di tempo le patate inverdiscono ed emettono i germogli. Si possono così scegliere le patate che presentano i germogli migliori e che danno garanzia di maggior vitalità. Con questo metodo si hanno diversi vantaggi: si seminano solo le patate che germogliano, e quindi si utilizza meglio il terreno; per il fatto che esiste già un germoglio sviluppato si viene ad accelerare la coltivazione; infine si ha la garanzia che le piante saranno vitali e rigogliose.

P E P E R O N E



Si semina in aiuole ben esposte in marzo- aprile. Si trapianta nel sito definitivo in terreno ben concimato, ben lavorato ed esposto al sole; si innaffia abbondantemente durante l'estate. I frutti di certe varietà, colti immaturi, si confezionano sott'aceto o s'adoperano nella preparazione di certe salse. Su 10 mq. di terreno possono crescere circa 30 piante che danno una produzione media di circa 50 kg.

P I S E L L O

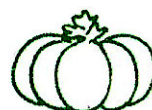


Per la produzione di primizie si semina, in ragione di gr. 150-250 per ogni 10 mq. in ottobre-novembre ed in gennaio-febbraio, su aiuola esposta verso mezzogiorno, in terreno leggero. Per la produzione normale si semina da febbraio a luglio o anche in autunno, secondo il clima. Le varietà nane si seminano in file distanti fra loro 40 cm. Le varietà rampicanti si seminano in filari distanti fra loro 100-120 cm. spaziando i semi alla medesima distanza delle varietà nane, cioè a 5 cm. l'uno dall'altro.

Quando le piantine hanno raggiunto i 30 cm. di altezza, si rincalzano e si muniscono le varietà rampicanti di sostegni proporzionati. I piselli vanno colti di mano in mano che sono pronti per il consumo. Per 10 mq. di terreno di media fertilità, concimato fin dall'anno precedente con letame, si può dare, se disponibile, del concime chimico nella seguente misura: gr. 500 di perfosfato di calcio, gr. 200 di cloruro di potassio e, secondo il bisogno, da 50 a 80 grammi di nitrato di calcio.

I piselli si dividono in varietà da sgusciare ed in altre dette *mangiatutto*; di quest'ultime, si consuma l'intero baccello allo stato verde. Le varietà da sgusciare possono essere a grano rotondo ed a grano crespo. Le prime si adattano alle semine annuali per raccolte di primizie; i grani sono di gusto delicato, adatti per essere conservati. Quelle a grano crespo sono molto rustiche, danno grani di sapore tendente al dolce, e sono ottime per colture tardive. La produzione media per 10 mq. in grani secchi è di kg. 3.

P O M O D O R O



Si semina in aprile-luglio per avere i frutti in agosto-ottobre; oppure si trapianta in aprile per avere i frutti in giugno-luglio. La terra deve essere possibilmente grassa; le piante debbono essere in filari a distanza di 40 cm. dall'una all'altra, mentre i filari debbono essere a distanza di 70 cm.

I pomodori grossi da insalata debbono essere innaffiati frequentemente (almeno una volta alla settimana), e debbono essere privati di tutti i germogli laterali; occorre una canna per dare sostegno alla pianta. Quelli piccoli da appendere si seminano ai primi di maggio e si raccolgono in agosto-settembre; debbono essere innaffiati solo all'atto della semina o del trapianto, e crescono bene su terreno magro. Quindi questa varietà di pomodoro è particolarmente indicata per l'orto di famiglia. Un'aiuola di 10 mq. richiede circa 5 gr. di seme, e dà circa 50 kg. di prodotto, se si tratta di pomodori piccoli, mentre ne può dare sino a 200 se si tratta di pomodori grandi.



P O R R O

Sostituisce assai bene l'aglio nei vari condimenti, anzi è preferito da molti consumatori, e si mangia anche in insalata. Si semina da febbraio in poi, ma è consigliabile usare semi di varietà precoci.

Si trapianta quando è grosso come un lapis, a 25-30 cm. di distanza in terreno ben concimato. Prima del trapianto si avrà cura di mozzare le estremità delle foglie e delle radici perché attecchisca più facilmente. Per ottenere porri grossissimi e bianchi si consiglia l'imbianchimento che si ottiene ricoprendoli in più riprese con terra o mettendo fra una fila e l'altra delle foglie secche o paglia. Seminando in piena terra occorrono 15-20 gr. di seme per 10 mq. La produzione media che se ne ottiene è di kg. 20.

P R E Z Z E M O L O



Pianta aromatica assai usata in cucina, che si semina a spaglio da gennaio a settembre in ragione di gr. 200 per 10 mq. Il seme germina molto lentamente e deve essere ricoperto leggermente con la terra. La produzione media per 10 mq. è di kg. 25.

R A M O L A C C I O



Si chiama anche ravano, o rafano. Appartiene alla categoria dei ravanelli, ma ha la radice più voluminosa e la polpa più soda. Si semina da giugno a settembre in ragione di 15 gr. per 10 mq., nella stessa maniera dei ravanelli e si raccoglie in autunno-inverno. Le radici si possono conservare fra la sabbia umida in cantina. La produzione media per 10 mq. è di kg. 40.



R A P A

Si semina da febbraio a marzo e, più comunemente, da giugno a settembre in ragione di 15 gr. per 10 mq. se a spaglio, ed in ragione di 10 gr. se a righe, diradando poi le piantine a 10-15 centimetri fra l'una e l'altra. Occorrono terreni leggeri, freschi e concimati d'autunno; annaffiare frequentemente in caso di siccità. Se si dispone di concime chimico, si può fare una buona concimazione per 10 mq. con 500 gr. di perfosfato, 250 gr. di cloruro di potassa interrati in autunno od in primavera a 10-15 cm. di profondità e 300 gr. di nitrato di soda da spargersi in tre quote; una al momento della semina, l'altra dopo la nascita e l'ultima 20 giorni più tardi. La produzione media per 10 mq. è di kg. 40.

R A V A N E L L O



Si semina da febbraio in poi, successivamente ogni 25 giorni, a spaglio in ragione di 30 gr. per 10 mq. Le piantine dovranno essere distanziate di circa 3 cm. l'una dall'altra. La produzione media per 10 mq. è di kg. 30.

R A P E R O N Z O L O



E' una piantina biennale che predilige i terreni freschi ed ombreggiati: i semi sono così piccoli che si consiglia di spargere il seme mescolandolo con sabbia fine asciutta. Si semina in piena terra da aprile in avanti; innaffiare nei periodi secchi e sarchiare. Si raccoglie da ottobre a tutto inverno. Le radici e le foglie si consumano in insalata. E, come si sa, una pianta spontanea nelle scarpate, nei boschi, sui margini dei fossi e non è perciò molto coltivata.



S C O R Z O B I A N C A e S C O R Z O N E R A

Si semina in primavera a spaglio, o meglio a righe, in ragione di 15 gr. per 10 mq. in un terreno grasso, ma privo di concime fresco. Il seme va ricoperto pochissimo e le piantine vanno diradate a 5 cm. l'una dall'altra. Occorre innaffiare spesso, essendo di difficile germinazione. Ama terreni sabbiosi, profondi, molto smossi e non concimati con stallatico. Si può praticare la medesima concimazione chimica indicata per la rapa. Si raccoglie al momento del consumo poiché la sua radice difficilmente si conserva fuori terra. La produzione media per 10 mq. è di kg. 20.



S E D A N O

Per avere un rapido sviluppo conviene provvedersi di piantine che si mettono in piena terra da aprile a maggio. Oppure si semina in piena terra da aprile a giugno e si trapianta a 10-15 cm. di distanza da una pianta all'altra, su file distanti 60 cm. Le sementi vanno ricoperte pochissimo e ne occorrono gr. 10 per 10 mq. seminando sul posto e 3-4 gr. se si trapianta. Ama terreno ricco, concimato con stallatico decomposto, ed abbisogna di copiose e quasi giornaliere innaffiature; deve essere riparato dal sole intenso, subito dopo la semina. Per l'imbianchimento si lega la pianta, la si riveste di paglia e la si rinalza con terra. La produzione media per 10 mq. è di kg. 30 circa.

S P I N A C I O



Si semina da febbraio a tutto ottobre in solchi disposti a 25 cm. in ragione di gr. 40 per 10 mq. e in ragione di 60 gr. 'se a spaglio. Ama terreni freschi e ben concimati, ed innaffiamenti frequenti ed abbondanti durante l'estate. La produzione media per 10 mq. è di kg. 25.

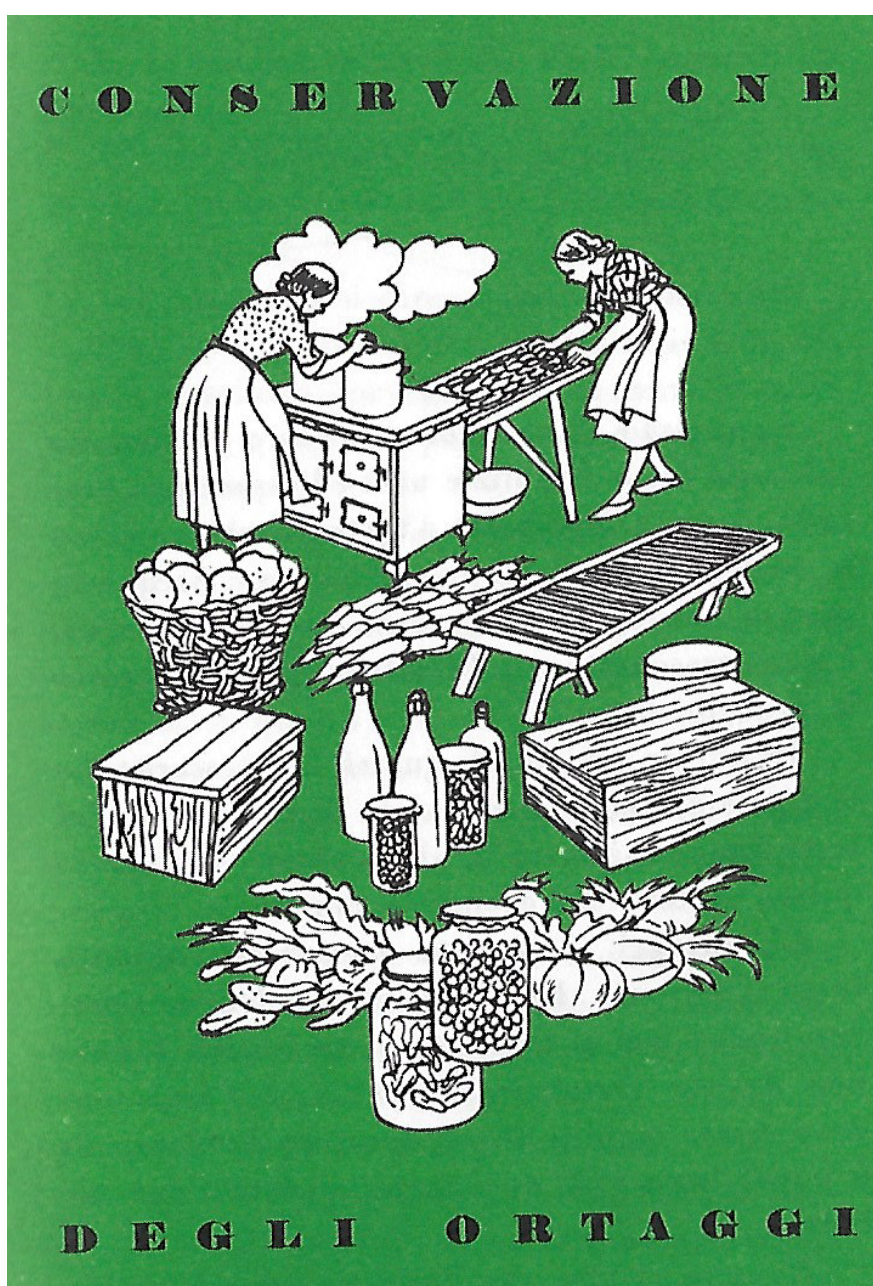


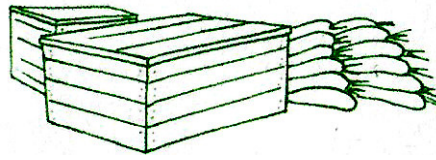
TETRA G O N I A

Si chiama anche spinacio della Nuova Zelanda o d'estate.

Pianta annuale a foglie carnose; presenta il vantaggio di non spigare. Si avrà cura di mettere in acqua i semi per 48 ore prima di affidarli al terreno. Questa pianta esige frequenti innaffiature. Le foglie ed i teneri getti si consumano come gli spinaci comuni.

Occorrono gr. 25 di seme per 10 mq. e la produzione media che se ne ottiene è di kg. 30.





Le massaie di una volta, nel loro patrimonio culturale fatto di notizie utili ed esperienze pratiche, davano largo posto a tutto quanto concerne la conservazione degli ortaggi in casa. Se questa pratica non è andata perduta nelle zone rurali, è però trascurata o addirittura ignorata presso le famiglie cittadine.

In questo periodo di guerra è necessario che le donne di casa si mettano in linea — come del resto hanno già fatto in altri campi — anche in questo settore dell'economia domestica.

Gli ortaggi si possono conservare durante tutto l'inverno; basta avere un locale sano, non umido, nel quale non penetri il gelo. I muri non devono trattenere l'umidità, e l'ambiente deve essere munito di più aperture d'aereazione e possibilmente di due porte opposte l'una all'altra.

Bisogna evitare che l'aria sia troppo umida e che la temperatura subisca sbalzi notevoli sopra o sotto i 5° C.

Un tale locale può sempre trovarsi: o una cantina, o una rimessa, od una soffitta sufficientemente riparata.

Gli ortaggi vi si conservano stratificandoli o mettendoli in cassette con sabbia o terra molto sciolta e asciutta, sorvegliandoli di tanto in tanto per togliere quelli che per avventura cominciassero a guastarsi.

La sabbia e la terra dovranno essere preventivamente sottoposte al calore di un fornello, allo scopo di uccidere gli insetti, le muffe, e tutti gli invisibili germi che possono produrre alterazioni. A questo scopo si può utilizzare, mescolata con la sabbia, anche la cenere.

Vari sono gli ortaggi che in tal modo si possono conservare, e ne diamo qualche esempio.

Le scorzonere, raccolte in novembre o dicembre, si conservano per varie settimane, facendone dei mazzi e collocandole entro cassoni contenenti sabbia mantenuta un po' fresca, disponendole in piedi, vicine fra di loro.

Le carote, le barbabietole, le rape, ecc., si conservano stratificandole in sabbia asciutta, dopo averne tolte le foglie, ed in locale adatto.

Le patate devono conservarsi in locale sano, e non esposto ai geli, entro cesti che facilitano l'aereazione.

I sedani si pongono gli uni vicino agli altri e si rincalzano lasciando libera l'estremità delle foglie.

Prima però è bene eliminare le foglie esterne e tagliare la radice.

Cipolle ed aglio, dopo averli fatti asciugare al sole, si conservano bene in luogo temperato ed asciutto.

I cavoli fiori, le verze, i broccoli, si privano delle foglie esterne e si appendono con le teste in basso, in cantine asciutte ben ventilate. Si fanno poi rinvenire dall'appassimento, al momento dell'uso, praticando un taglio alle radici ed immergendole in acqua per qualche ora. Altro metodo è quello di stratificare le piante intere con sabbia asciutta.

I pomodori, muniti del loro peduncolo e distesi sopra paglia o cannicci, ovvero appesi a funicelle, in ambienti asciutti e ventilati, si conservano per vari mesi. Debbono essere raccolti ancora verdi, e così completano poi la maturazione.

Le zucche, se sono di varietà invernali, si conservano facilmente per diversi mesi, in ambiente ventilato e riparato.

I meloni, purché di varietà invernale, si possono conservare per qualche mese appesi per il peduncolo, o fasciati con paglia, o messi nella sabbia asciutta od anche nella cenere.

Altri sistemi di conservazione, anche più efficaci e che garantiscono la conservazione per lunghi periodi, sono quelli basati sull'essiccamento, oppure sull'uso del sale, dell'olio, e dell'aceto.

L'uso dell'olio per la conservazione in questo periodo non è certamente accessibile alla gran massa dei cittadini.

CONSERVAZIONE CON L'ESSICCAMENTO

L'essiccamento si ottiene o per mezzo del calore solare o con i forni comuni disponendo gli ortaggi a strati su graticci. Con tal metodo si essiccano:

I *piselli*, raccolti un po' immaturi, riscaldandoli per circa 6 ore a 50-55° C. dopo averli precedentemente immersi, per 3-4 minuti, in una soluzione di bicarbonato sodico al 2 per mille e lasciati poi asciugare.

I *fagioli*, scelti affinché siano uniformi, e lavati, si trattano ugualmente a 75-80° C. per circa 6 ore.

Le *patate*, le *carote*, le *rape*, i *cavoli rapa*, i *sedani* a circa 70° C. dopo averne in precedenza tolto la buccia o lo strato superficiale, e dopo averli sottoposti al vapore per 5 minuti.

I *cavolfiori* si trattano ugualmente a circa 60° C. dopo averli tagliati in pezzi.

I *pomidori* a circa 50° C., raggiungendo tale temperatura gradatamente, dopo averli in precedenza smezzati e cosparsi di sale.

I *carciofi* pure si trattano a 50°-60° C.

I *funghi* a 30° C., ovvero al sole, dopo averli tagliati a fette sottili, mantenendo separati i gambi dai cappelli.

CONSERVAZIONE COL SALE

La *conservazione col sale* consiste nel trattare i vari ortaggi con soluzioni saline di varia concentrazione.

I *fagioli* e i *piselli*, dopo averli immersi per circa 5 minuti in acqua bollente e fatti raffreddare, si mettono in bottiglie con una soluzione di sale al 6 per cento; poi si fanno bollire a bagno-maria per mezz'ora. Raffreddati che siano, si pongano in vasi che si chiudono ermeticamente con tappi e paraffina fusa.

I *cavolfiori* si mettono in soluzione salina concentrata dopo averli puliti, tagliati a pezzi e fatti bollire per cinque minuti. Circa quindici giorni dopo è bene aggiungere un po' di sale.

I *cetrioli* si mettono in vasi con salamoia per 8-10 giorni. Poi il liquido si separa, si fa bollire, vi si aggiunge del sale sino ad ottenere la densità primitiva e quindi si ripone sui cetrioli.

I *funghi* si puliscono, si separano i cappelli dai gambi, e questi si dividono per metà. Poi si mettono a bollire con salvia, rosmarino e lauro, e quindi si fanno sgocciolare. Si mettono poi in vasi di terra, alternando a strati gambi e cappelli e vi si versa la salamoia al 15% con qualche foglia di lauro.

Passati 2 o 3 giorni, la salamoia si separa, si fa bollire, vi si aggiunge sale e si rimette sui funghi.

Questi si pongono in vasi chiusi ermeticamente con sugheri e carta oliata o paraffina.

I *pomidori* si stratificano in vasi di terra cotta e vi si aggiunge acqua bollita nella quale sia stato sciolto del sale (100 grammi per ogni litro d'acqua). Per una migliore conservazione è bene aggiungere un sottile strato d'olio d'oliva.

Si noti che i pomidori devono essere sani e non contusi, e debbono recare attaccato un pezzetto del proprio peduncolo.

CONSERVAZIONE DI VERDURE FRESCHE PER MINESTRE INVERNALI

Diamo ora una ricetta semplicissima per conservare sotto sale una mescolanza di verdure già pronta per preparare un minestrone saporito e nutriente.

Lavate e mondate accuratamente le seguenti verdure:

kg. 1 di prezzemolo; gr. 800 di sedano; gr. 900 di carote; gr. 500 di cavolo verza; gr 700 di cipolla; gr. 300 di rape; uno spicchio d'aglio, a chi piace, foglie di basilico e di erba salvia.

Mettete il tutto ben lavato e pulito ad asciugare su uno straccio, all'aria ed all'ombra; poi tritate le verdure con la mezzaluna, o meglio, perché è più spiccio, con la macchina del tritatutto. Versate le verdure tritate con un chilogrammo di sale in un recipiente sufficientemente grande per potervi rimescolare perfettamente le diverse qualità di ortaggi e per distribuire uniformemente il sale in tutta la massa.

La conserva è pronta e non occorre fare altro che distribuirla in recipienti a chiusura ermetica (vasi, bottiglie, ecc.).

Dose per l'uso: un cucchiaino da tavola per ogni tre persone.

Se avrete delle patate, o dei fagioli secchi, (che metterete a bagno il giorno innanzi per renderli più molli) e un cucchiaino della salsa di pomodoro da voi preparata, gusterete realmente un ottimo minestrone fatto con verdure fresche, ma preparate da voi, durante le lunghe giornate estive.

Cosa importante ricordarsi di non salare l'acqua della minestra, perché queste verdure sono già salate.

CONSERVAZIONE CON L' ACETO

La conservazione con aceto è tra le più usate, specie in questo periodo di scarsità d'olio.

I *cetrioli* scelti si trattano con acqua bollente per circa 4 minuti; si lasciano raffreddare in acqua fresca e dopo che sono sgocciolati ben bene si mettono in vasi con aceto bollito e salato (grammi 12 di sale per ogni litro) e si chiudono ermeticamente. Volendo, si può aggiungere qualche aroma, come foglie di lauro e grani di pepe.

I *capperi*, si mettono sotto aceto, non bollite, senza sottoporli a nessun trattamento.

I *peperoni* vengono privati dei loro picciuoli, si fanno appassire leggermente all'aria ed al sole e poi si ripongono in bottiglie, coprendoli con aceto buono e forte. Sarà bene cambiare l'aceto dopo i primi venti giorni.

Le *cipolline*, scelte e inondate accuratamente, si stratificano in un vaso, spargendovi un po' di sale e pepe, ed anche qualche foglia di alloro. Poi si riempie il vaso con aceto in cui si sia sciolto del sale in ragione di 30 gr. ogni litro.

Le *barbabietole* si scottano un poco, si pelano, si tagliano in fette sottili e si mettono in vasi, ricoprendole con aceto.

CONSERVA DI POMODORO

Molte sono le ricette per ottenere delle buone conserve di pomodoro. Ne riportiamo qualcuna, che è stata largamente sperimentata.

1. Si mettono in una caldaia dei pomodori lavati e asciugati, si schiacciano e si fanno bollire fino a che il loro volume non è ridotto ad un terzo. Dopo averli raffreddati in un recipiente di terra cotta, si passano al setaccio e col prodotto ottenuto si riempiono, ma non completamente, alcune bottiglie. Si pongono queste, ben tappate, a bagno maria in caldaia, facendole bollire per mezz'ora circa.

2. Volendo evitare il bagnomaria, i pomodori si trattano nello stesso modo, ma si aggiunge acido salicilico in ragione di 1 grammo per ogni kg. di conserva; poi si riempiono le bottiglie e si tappano bene. Si abbia cura di diffondere bene nella massa l'acido salicilico, sciolto in un po' d'acqua, perché altrimenti potrebbe formare dei grumi pericolosi.

3. Trattati i pomodori nello stesso modo, si passano al setaccio, ed il prodotto così ottenuto si sala in ragione di 100 gr. di sale per ogni chilo. Vi si aggiunge qualche droga e si condensa al fuoco fino a consistenza solida; poi si raffredda e se ne fanno dei panetti, che, unti, d'olio, si mettono in vasi o si avvolgono in carta pergamena. Invece delle droghe si possono aggiungere erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, sedano, cipolla, ecc.).

4. I pomodori scelti, lavati o rotti si mettono in un recipiente a fermentare per 48 ore. Trascorse le quali si passano al setaccio in modo che sopra di esso non rimangano che le sole bucce ed i semi. Tutto ciò che è stato passato e raccolto sotto al setaccio si pone in un sacco affinché sgoccioli tutta quanta l'acqua. Alla polpa che rimane, si mescola sale da cucina in ragione di 200 gr. per ogni kg. di conserva. Fatto ciò si ripone in barattoli di terra, aggiungendovi alla superficie un leggero straterello d'olio.

Due parole sul valore degli ortaggi nella alimentazione

Conoscenze molto sommarie, e non di rado del tutto erronee, si hanno comunemente sul valore alimentare degli ortaggi; e poiché si tratta, specie nelle attuali contingenze, di uno degli alimenti più accessibili al generale consumo e del quale occorre incrementare con ogni mezzo la produzione, è opportuno che si diffonda una più precisa conoscenza del valore degli ortaggi per la nostra nutrizione.

Gli ortaggi in genere, essendo molto poveri di proteine, di grassi e fatta eccezione per quelli ricchi di polpa, di idrati di carbonio (amido, zucchero) hanno, è vero, un basso valore energetico, mentre sono assai ricchi di acqua e di sostanze cellulosiche e fibrose, che pur assolvono una importante funzione di massa nel nostro apparato digerente. Ma queste caratteristiche se pur diluiscono, per così dire, il valore alimentare degli ortaggi, non lo rendono trascurabile affatto, perché è ad altri componenti positivi, che sono soprattutto affidate le pregevolissime proprietà nutritive di questi alimenti. Cominciamo intanto dai costituenti salini: gli ortaggi sono in genere, assai ricchi di sali organici ed inorganici. Contengono potassio, fosforo, calcio, magnesio ed alcuni di essi, come a esempio gli spinaci, quantità rilevanti di ferro. Questi sali, che con la digestione si combinano e si trasformano in costituenti a reazione prevalentemente alcalina, contribuiscono a mantenere in condizioni di alcalinità liquidi che circolano nel nostro organismo. Volgarmente, infatti, si dice che le verdure sgrossano il sangue, lo depurano e rinfrescano l'organismo, combattendo l'acido urico e le sue manifestazioni e conseguenze.

Del resto, l'usanza comune di accompagnare e guarnire il piatto di carne con un contorno di ortaggi cotti o crudi, non è forse il riconoscimento istintivo di questa funzione degli ortaggi e della loro benefica influenza sulla nostra alimentazione, e quindi sulla nostra salute? Ma più ancora che ai sali, le proprietà nutritive e salutari degli ortaggi sono dovute a costituenti che, pur esistendo in quantità di per sé poco rilevanti, esercitano una funzione che è di importanza fondamentale per il mantenimento del nostro organismo in condizioni di perfetta salute. Questi costituenti sono le vitamine.

Tutti ormai conoscono l'esistenza di queste sostanze e sanno quanto siano indispensabili alla nostra stessa vita, che senza di esse diventerebbe impossibile.

Ora, gli ortaggi, e specialmente quelli che si consumano crudi, contengono notevoli quantità di vitamine; quelle del cosiddetto «complesso B», presenti nel pomodoro, nel cavolfiore, negli spinaci, hanno fra l'altro delle proprietà preziose per la crescita dell'organismo, e impediscono il manifestarsi di certe malattie nervose, favorendo anche la utilizzazione nutritiva di altri alimenti; quelle del gruppo C, sono essenzialmente le vitamine antiscorbutiche, che impediscono cioè il manifestarsi della malattia detta scorbuto, o la guariscono, e sono contenute anche nelle rape, nei cavoli, nel radicchio, ecc.

La vitamina A, senza la quale si produrrebbe un arresto nella crescita dell'organismo, specie nei bambini, oltre ad altre manifestazioni morbose, è contenuta nelle carote, nei pomodori, nei cavoli, nelle insalate, spinaci, sedani, ecc. Molte altre vitamine, seppure in quantità più modeste, sono presenti negli ortaggi e completano il quadro dei principi vitali che li rendono preziosi per la nostra nutrizione e per il mantenimento della nostra salute. Un' ultima notizia vogliamo qui aggiungere a quelle sommariamente sopra riassunte, ed è piuttosto una raccomandazione: consumate di preferenza fresche e crude, dopo un lavaggio accuratissimo, quelle verdure che si prestano a tale consumo, perché la cottura, specie se molto prolungata, distrugge in parte il contenuto in vitamine. Ma in ogni caso fate cuocere le verdure sempre in pochissima acqua, e utilizzate, non gettate le acque di cottura, perché in esse si trovano disciolte sia le sostanze minerali, sia una parte delle vitamine, e cioè quelle solubili in acqua, che gli ortaggi contengono, e che, come abbiamo detto, sono fra i costituenti che rendono preziosi, per la nutrizione e per la nostra salute, gli alimenti vegetali, di cui dobbiamo oggi specialmente intensificare il consumo.

CONCLUSIONE



Ed ora due parole al lettore.

L'orto di famiglia, così come da noi proposto, avente cioè quello spazio limitato di cui si può disporre in piena città, non basterà certamente a dare alla mensa famigliare tutti gli ortaggi di cui ha bisogno. Però, in certi periodi dell'anno, quando si fanno le raccolte, si otterrà un apporto non indifferente e per la durata di parecchi giorni.

Soprattutto in questo periodo di guerra si risentirà in modo efficace la sua utilità, quando gli ortaggi scarseggiano sul mercato, per difficoltà dei trasporti, per un'improvvisa gelata, o per maggior ressa di acquirenti.

Infine non è da passare sotto silenzio il lato morale: il cittadino, abituato al lavoro nell'ufficio, nella bottega o nello stabilimento — sempre tra quelle quattro mura — dedicando ogni giorno pochi minuti all'orto si sentirà più vicino alle classi rurali, e ne apprezzerà il lavoro sano e produttivo.

INDICE

I	<i>Premessa</i>	pag.	
II	Come si impianta e si coltiva l'orto di famiglia	»	3
	Il posto per l'orto	»	3
	La preparazione del terreno	»	4
	La concimazione	»	4
	L'irrigazione	»	5
	I lavori dell'orto	»	6
	La semina	»	7
	La raccolta	»	8
	La difesa delle piante	»	8
	Le colture più redditizie	»	9
	Avvicendamento di colture	»	10
	Consociazione di colture	»	11
III	Il calendario dell'orto	»	13
IV	Cenni sulle coltivazioni dei principali ortaggi	»	17
V	Conservazione degli ortaggi	»	26
VI	Conclusione	»	31

Per gentile concessione della dott.ssa Cecilia Cassigoli