



le schede dell'orto

APPENDICE
i prodotti dell'orto



Regione Emilia-Romagna

Assessorato Agricoltura e
Agroalimentare, Caccia e Pesca

con il patrocinio non oneroso di:



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

Basilico

Ocimum basilicum – Famiglia: Labiate



Segni particolari

È una pianta erbacea di origine asiatica, il fusto è di sezione quadrata e può raggiungere i 50-60 cm di altezza. Le foglie sono di forma ovale e si inseriscono sul fusto l'una opposta all'altra; hanno lunghezze molto diverse a seconda della varietà, possono andare da poco meno di 2 cm, fino a 5 cm. I fiori sono bianchi (o rosei) raggruppati in infiorescenze, i semi, molto scuri, sono particolarmente piccoli (intorno al millimetro). Ma ciò che più di tutto distingue il basilico è l'odore e il sapore, caratteristiche per le quali la pianta è coltivata.

Esigenze

Il basilico è molto diffuso nei nostri orti, ma soprattutto nei terrazzi e nei balconi. È una pianta che si adatta molto bene alle temperature del nostro Paese e si presta a essere coltivato in vaso. Fiorisce da giugno a settembre, necessita di sole e calore, non sopporta le temperature basse (sotto i 10° centigradi). Tuttavia noterete che, soprattutto in terrazzo, sarà molto rigoglioso se l'esposizione al sole diretto non sarà totale durante le ore più calde.

Richiede innaffiature frequenti durante i giorni più caldi dell'estate.

Zappa e rastrello

La semina avviene a inizio primavera e comunque quando si ha la ragionevole certezza che non si verificheranno più gelate. A germinazione avvenuta possiamo diradare le piantine, lasciando quelle che si presentano meglio sviluppate (le più forti e belle). In alternativa alla semina diretta si può ricorrere all'acquisto di piantine già formate, oppure si può realizzare un piccolo semenzaio che ci servirà più che altro a selezionare le piantine più forti (quando avranno sviluppato almeno 4-5 foglie).

Mali e rimedi

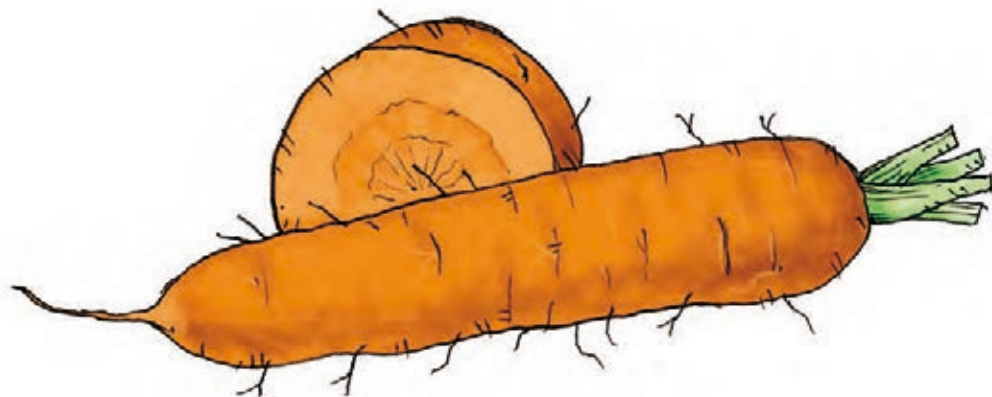
I parassiti più comuni sono i soliti pidocchi! Ma gli attacchi non sono mai troppo preoccupanti, soprattutto su piccole coltivazioni in vaso sono addirittura rari. Attenzione invece ai marciumi radicali dovuti ad annaffiature troppo abbondanti e persistenti.

Usi e ... consumi

Se ne raccolgono le foglie da giugno a settembre inoltrato. È importante cimarle prima che vada a fiore, in questo modo le foglie rimangono molto più tenere e profumate. È possibile trovare varietà di colore viola che in genere sono meno profumate di quelle di colore verde, tuttavia sono molto simpatiche e si prestano a decorare i nostri piatti. È una delle piante aromatiche più diffuse nella nostra cucina. Dove c'è la salsa di pomodoro di solito c'è anche il basilico. E poi il famoso e leggendario Pesto alla Genovese di cui è l'ingrediente principale.

Carota

Daucus carota – Famiglia: Ombrellifere



Segni particolari

È una pianta erbacea molto diffusa, nella sua forma spontanea, nelle zone aride del Mediterraneo, da dove forse proviene. Si presenta con una parte ipogea (sotto terra) di forma cilindrica appuntita (che sarebbe poi la radice!), di colore arancio (la forma selvatica più comune è di colore viola), e una parte epigea (fuori terra), composta da un folto ciuffo di foglie verdi molto frastagliate che formano una sorta di ombrello. Noi consumiamo la radice che può essere lunga fino a 20 cm.

Esigenze

Per germinare necessita di temperature miti, almeno 10° centigradi. Le innaffiature devono essere frequenti, ma non abbondanti. Il terreno ideale per coltivare la carota è sabbioso, così la pianta si ammala meno facilmente e la radice si sviluppa meglio.

Zappa e rastrello

La semina si effettua direttamente sul terreno (non si ricorre al trapianto) già a cominciare da marzo. Il seme della carota impiega circa tre settimane per germinare. In ciascuna buca si posizionano tre semi a una profondità di 1 cm circa. Una volta germinati i semi, si lascia una sola piantina per buca. Il periodo di coltivazione della carota è piuttosto esteso, pertanto, se vogliamo mangiare carote fresche quasi tutto l'anno si possono fare semine scalari (a distanza di tre o quattro settimane) fino all'estate piena.

Mali e rimedi

Possibili marciumi che preveniamo con un terreno ben drenato, cioè nel quale non ristagna acqua. Non è raro che le radici vengano scavate dalle larve della mosca della carota. In questi casi si possono fare dei trattamenti con preparati a base di aglio.

Auguri ...

Usi e ... consumi

Dolce, croccante, si presta a innumerevoli impieghi. Fresca o cotta la carota può davvero entrare in qualunque ricetta, dolce o salata che sia. Le proprietà della carota sono note, come anche i suoi principali contenuti: carotene, vitamina C e tantissime fibre.

Cavolfiore, Broccolo, Cavolo cappuccio

Brassica oleracea – Famiglia: Brassicacee



Segni particolari

Cavolfiore, broccolo, cavolo cappuccio, verza e cavolo romanesco che troviamo sulla nostra tavola soprattutto nei mesi autunnali e invernali sono tutti ortaggi della stessa famiglia: le brassicacee.

Sono piante erbacee, di cui si consuma l'infiorescenza che può essere, a seconda della varietà, più o meno compatta, e di colori differenti (verde, bianca, viola).

Esigenze

Le brassicacee sono grandi utilizzatrici di azoto, pertanto i “cavoli” preferiscono essere piantati su terreni ben lavorati che hanno precedentemente ospitato delle leguminose (azotofissatrici), e comunque ben concimati.

Zappa e rastrello

Anche se la radice non si approfondisce molto, è bene piantare i “cavoli” su terreno ben lavorato. Si può ricorrere al semenzaio (semina fra aprile e giugno) oppure a piantine già formate, acquistandole in un vivaio (trapianto fra luglio e agosto). In ogni caso le piantine vanno trapiantate quando sono alte almeno una ventina di centimetri. I “cavoli” occupano molto spazio, pertanto è bene distanziarli di almeno 40 cm sulla fila e 60 cm tra le file.

Mali e rimedi

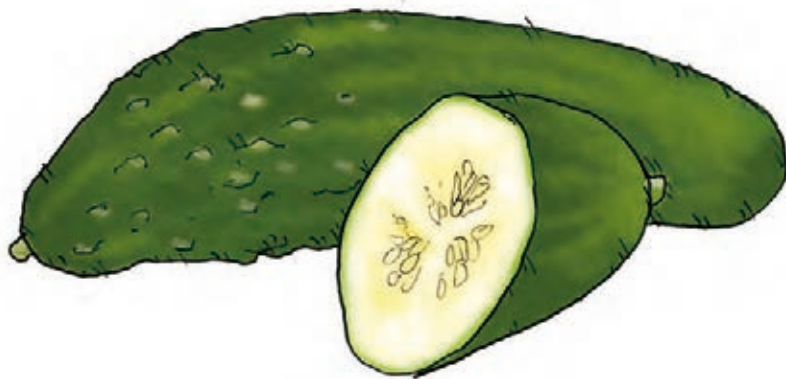
Le infestanti, soprattutto nelle prime fasi del ciclo, vanno tenute controllate usando un sarchiello. Più allarmante è la presenza della cavolaia: il temibile bruco! La cavolaia è talmente vorace che in pochi giorni può rovinarvi il lavoro di mesi. Non lasciatevi incantare dal volo delle farfalle: sono loro che depositano le uova che diventano bruchi. Le mani!!! Usate le mani, ma prima ancora gli occhi per scovare le uova depositate sulle foglie (sono gialle e disposte a gruppetti). Schiacciatele e portatele via. Attenzione alle lumache, che, dove passano mangiano, lasciando una lunga scia di bava luccicante: è la loro “firma”.

Usi e ... consumi

Se ne decantano le numerose proprietà benefiche, noi ne apprezziamo soprattutto il sapore e i numerosi impieghi in cucina. Cotti, ma anche crudi in insalata, soprattutto il cavolfiore, non possono mancare sulle nostre tavole dall'autunno a tutto l'inverno. Le frittelle fanno impazzire adulti e piccini. E non è vero che puzzano, fateli al vapore senza eccedere con la cottura, sentirete che prelibatezza!

Cetriolo

Cucumis sativus – Famiglia: Cucurbitacee



Segni particolari

Originario dell'India e della Birmania è una pianta molto generosa. Anzi, se l'annata è quella giusta, sarà difficile contenerlo! È una pianta erbacea, rampicante, il cui frutto ricorda la zucchina, ma al contrario di questa è leggermente bitorzolato, la buccia è commestibile, la polpa è bianca e al suo interno si trovano i semi. Lungo il fusto, opposti alle foglie si sviluppano i caratteristici “cirri” che permettono alla pianta di ancorarsi e di arrampicarsi.

Esigenze

È una pianta con elevate esigenze termiche e idriche. Sotto i 12° centigradi comincia a “rallentare” e a temperature più basse muore. Non è particolarmente esigente per quanto riguarda il terreno, ma se di buona fertilità la produzione è più generosa.

Zappa e rastrello

Il terreno va preparato bene in modo da evitare i ristagni idrici. È una pianta che comunque richiede abbondanti annaffiature. Si semina direttamente sul terreno quando la temperatura si è sta-

bilizzata sopra i 12°-15° centigradi, generalmente fra aprile e maggio a seconda della zona. In ogni buca si posizionano due o tre semi a una profondità di pochi centimetri. Quando emergono le piantine le si dirada, lasciandone una sola per ogni buca. Anche se la semina sul terreno ci permette di ottenere piante con un apparato radicale più forte e resistente, si ricorre spesso a piante già formate, che verranno messe a dimora quando le condizioni saranno ideali (temperatura!). Il cetriolo tende a espandersi, per cui se piantato in file si dovrà considerare una distanza di 45-50 cm sulla fila e almeno un metro fra le file. Se scegliamo di farlo arrampicare (su reti di plastica o canne di bambù) teniamo presente di distanziare le piante in modo tale da potervi accedere per la raccolta dei frutti.

Mali e rimedi

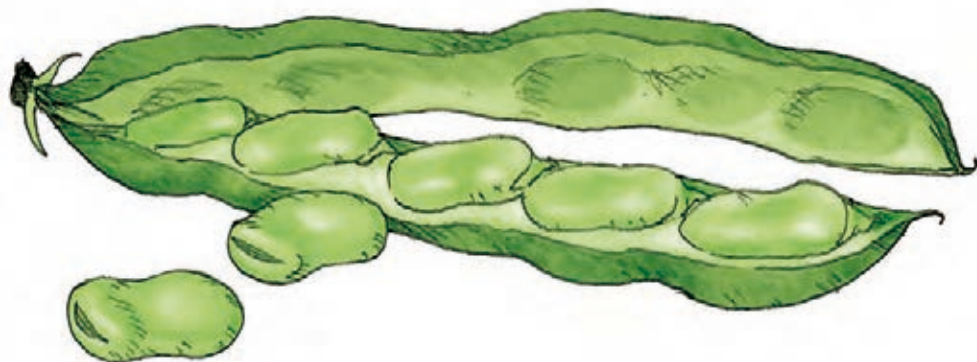
Malattie fungine e afidi sono i mali più comuni. Per le prime è sempre buona norma non bagnare le foglie durante le irrigazioni ed evitare i ristagni idrici. Non rari sono i virus, nel qual caso è meglio lasciar perdere, estirpare e bruciare le piante ammalate. Le infestanti si combattono con una bella sarchiatura e/o una paciamatura, cioè la copertura della superficie del suolo con materiale organico o inorganico che impedisce alle infestanti di prendere luce, bloccandone lo sviluppo.

Usi e ... consumi

Si raccoglie immaturo (dal punto di vista botanico) per essere utilizzabile, altrimenti formerebbe troppi semi e un sapore troppo forte. Croccante, dissetante, pieno di sostanze molto nutrienti. A qualcuno piace con la buccia, ad altri senza. Raccolto precocemente si conserva sottaceto. Inoltre, è l'ingrediente principale dello tzatziki, il tipico piatto della tradizione culinaria greca.

Fava

Vicia faba var. maior – Famiglia: Leguminose



Segni particolari

È una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Leguminose. Di origine mediterranea e medio-orientale, nella maggior parte d'Italia annuncia la primavera, soprattutto nel centro-nord. Con portamento eretto, presenta fiori molto caratteristici perché oltre a essere bianchi, a volte violacei, presentano quasi sempre una macchia scura. La fava produce dei baccelli che contengono fino a una decina di semi, la cui maturazione è scalare.

Esigenze

La fava non ha particolari esigenze. Sicuramente non ama troppo il caldo. Un po' di concime organico non guasta. Trattandosi di una leguminosa, comunque, dopo il suo passaggio, il terreno sarà più ricco di azoto.

Zappa e rastrello

La fava va seminata in autunno o all'inizio dell'inverno per essere raccolta in primavera. Prima di seminare va preparato il terreno, lavorato e concimato. Nei solchi, distanti circa 20 cm saranno disposti 3-4 semi. Se si fanno più file la distanza fra le file sarà di circa 40 cm. Una volta effettuata la semina si dovrà usare spesso il sarchiello per controllare le infestanti. È bene posizionare dei tutori a sostegno delle piante che quando sono cariche di baccelli diventano pesanti e facilmente si piegano se tira vento.

Mali e rimedi

Afidi e vari tipi di muffe, fra cui l'antracnosi (tipica della fava), sono i possibili mali. Abbiate pazienza, non si può rimediare sempre a tutto, ma con un po' di pazienza s'imparerà a prevenire, per esempio, con semine più rade e limitando l'umidità e i ristagni. Gli afidi, lo sappiamo, possono essere dispettosi, mentre per le infestanti ci vuole "olio di gomito" e un buon sarchiello.

Usi e ... consumi

Quand'è giovane si presta a essere consumata fresca, in pinzimonio, oppure così, appena sgranata. Invece, da matura, è preferibile consumarla cotta, perché la sua buccia è più spessa e dura. Secca si conserva per molto tempo. Insomma, la fava, in qualunque sua forma, è l'ingrediente di numerose ricette diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo.

Finocchio

Faeniculum vulgare var. dulce – Famiglia: Ombrellifere



Segni particolari

Un'altra pianta erbacea del Mediterraneo. Oltre alla caratteristica forma panciuta dovuta alle “coste” carnose e bianche (base delle foglie), che insieme formano il cosiddetto “gromulo”, e all'abbondante chioma verde (ombrello), ciò che lo caratterizza maggiormente è il suo inconfondibile odore.

Quello selvatico è ricercatissimo per aromatizzare svariate preparazioni alimentari.

Esigenze

Il finocchio è molto adattabile sia dal punto di vista climatico sia da quello del terreno, ma preferisce i terreni di cosiddetto medio

impasto (ne troppo sabbiosi, ne troppo argillosi) e ben concimati. Le irrigazioni dovranno essere generose e se la temperatura sarà mite produrrà gromuli spessi e profumati.

Zappa e rastrello

La preparazione del terreno a seconda dello stato in cui si trova potrà prevedere una concimazione organica e la predisposizione di file a una distanza di circa 40 cm tra loro e con una distanza fra una pianta e l'altra di circa 20 cm. Il periodo di semina o di trapianto è molto variabile a seconda del clima. In genere al sud si trapianta dalla tarda estate alle prime settimane autunnali, mentre al nord si tende ad eseguire tale operazione fra luglio e agosto. Se si ricorre alla semina diretta dovremo diradare per ottenere (sulla fila) una pianta ogni 20 cm. Per quanto detto si può facilmente dedurre che il finocchio, nelle nostre tavole, non mancherà quasi mai, ce n'è di italiano quasi in tutte le stagioni.

Mali e rimedi

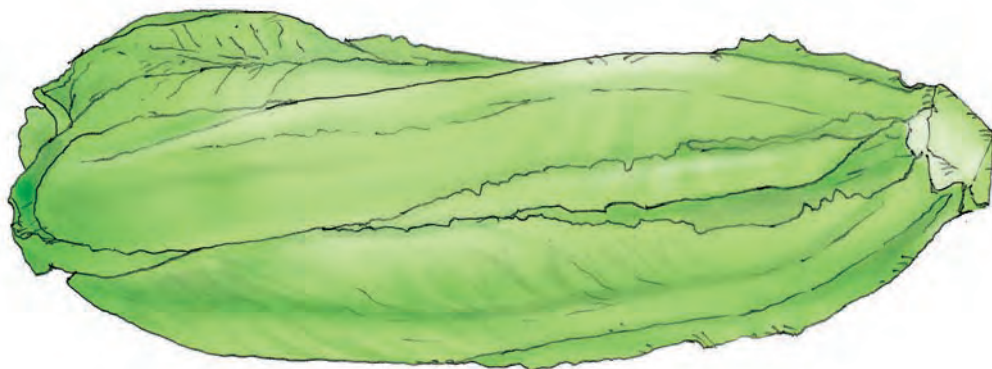
Può subire attacchi di oidio e altre malattie fungine. Le lumache (le chioccioline) gradiscono la sua dolcezza. Ubriachiamole con la birra! Le infestanti vanno controllate con il sarchiello, soprattutto durante le prime settimane d'autunno.

Usi e ... consumi

Cotto, crudo, sotto forma d'infuso (dei semi), sono numerosi i modi per regalarci il sapore mediterraneo di questo ortaggio. Quello selvatico conferisce il classico aroma alla pasta con le sarde siciliana, ai bombetti marchigiani (lumachine di mare) e a numerose altre preparazioni.

Lattuga

Lactuca sativa – Famiglia: Composite



Segni particolari

Per osservatori incalliti, la caratteristica della lattuga è il ... lattice, quel liquido lattiginoso, appunto, che scorre al suo interno e fuoriesce quando viene recisa alla base del gambo (quello che comunemente, insieme alle foglie, prende il nome di “cespo”). Gli studiosi ritengono che sia di origine medio-orientale, già nell’antichità Egizi e Romani ne descrivevano le virtù rinfrescanti e calmanti. Ne esistono numerose varietà che si distinguono per forma e colore delle foglie: romana, gentilina, riccia, iceberg, eccetera.

Esigenze

Preferisce climi miti, poiché forti e persistenti gelate possono danneggiare le piante. Nei mesi estivi è necessario ricorrere all’irrigazione. La lattuga, anche detta erroneamente insalata, è composta in prevalenza da acqua!

Zappa e rastrello

Il terreno vangato e zappato va concimato. La semina e la conseguente raccolta possono essere fatte in modo scalare. Semine e trapianti si effettuano da marzo a settembre, ma al sud si può osare un po', spingendoci fino all'autunno. Nei mesi invernali (in cui non si semina e non si pianta) potremo notare che l'accrescimento delle foglie dell'insalata rallenta moltissimo, ma se non fa eccessivamente freddo potremo continuare il nostro raccolto. Le piante dovranno essere distanti 25 cm sulla fila e 40 cm fra le file.

Mali e rimedi

Quanto piace alle lumache questa lattuga! Ma per fortuna preferiscono la birra (vedi paragrafo "l'orto e i suoi nemici"). Anche gli afidi possono mettersi all'opera, quanto ai marciumi datevi una regolata con l'irrigazione: non esagerate! Per le infestanti, i soliti *olio di gomito* e *sarchiello*.

Usi e ... consumi

Ora sì che possiamo parlare d'insalata: è il modo più comune per consumarla. Semplicemente lattuga, o con altre verdure. Alcune varietà, come la "cugina" belga, possono essere consumate anche cotte.

A proposito, un consiglio, non buttate la lattuga diventata vecchia in frigorifero. Saltata in padella è un ottimo contorno e uno spreco in meno!

Melanzana

Solanum melongena – Famiglia: Solanacee



Segni particolari

È una pianta erbacea la cui origine si fa risalire all'Asia o all'India. Il fusto è eretto, i fiori violacei, e il frutto, molto caratteristico, è anch'esso di colore viola, ma molto più scuro in genere e di forma tondeggiante o allungata a seconda delle varietà (ve ne sono anche di colore bianco). Il calice che avvolge il frutto è spinoso. Una caratteristica della melanzana è l'alto contenuto di "solanina", una sostanza tossica che con la cottura sparisce. Infatti, si ritiene che il nome melanzana derivi da "mela insana".

Esigenze

Richiede un terreno ricco e ben lavorato. L'irrigazione è fondamentale se si vogliono avere frutti morbidi e privi di semi.

Zappa e rastrello

In primavera al sud, fino a maggio al nord si possono piantare le melanzane, dopo avere lavorato e concimato il terreno. Si collocano la piante in una buche distanti circa 50 cm, mentre lo spazio fra le file sarà di 60-70 cm. Le piante possono raggiungere il metro di altezza, pertanto, soprattutto nelle zone un po' ventose, è bene sostenerle con un tutore (una canna può essere sufficiente).

La raccolta dei frutti avviene lungo tutta la stagione estiva fino alle prime settimane d'autunno.

Mali e rimedi

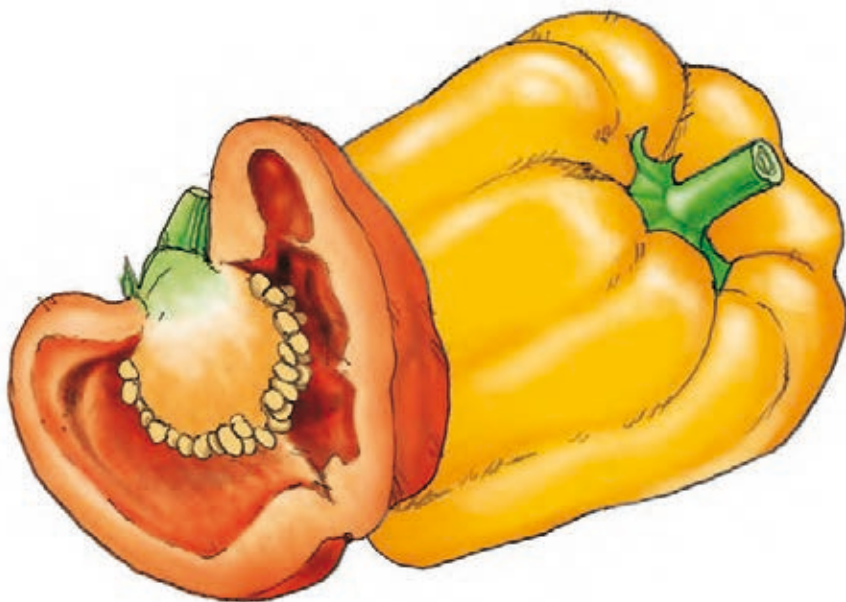
Non va incontro a particolari problemi, a parte le solite infestanti che si possono controllare facilmente sia con una pacciamatura del terreno sia con il diserbo manuale. Può subire attacchi di peronospora, di dorifora e di ragno rosso, per i quali rimandiamo al paragrafo "l'orto e i suoi nemici".

Usi e ... consumi

Solo con la cottura si scoprì che non si trattava di un frutto insano e infatti troviamo la melanzana in numerose ricette della nostra cucina, ma anche di quella di tutti i paesi del bacino del mediterraneo. La parmigiana, la pasta alla norma, la moussaka, la caponata sono pietanze in cui la melanzana è l'ingrediente principale.

Peperone

Capsicum annuum – Famiglia: Solanacee



Segni particolari

Profumatissimo, coloratissimo, croccante, e ... qualche volta piccante! Il peperone è una pianta erbacea che forma un arbusto a portamento eretto. Il frutto è una bacca, contenente i semi, di forma e colore variabile. Ve ne sono di allungati, tozzi, tondeggianti, verdi, rossi, gialli, violacei. Per tutti i gusti veramente! È originario delle Americhe per cui, prima di Cristoforo Colombo, in Europa non se ne conosceva l'esistenza.

Esigenze

Caldo, umidità e tanto sole! Il terreno più adatto per questa pianta dovrà essere fertile e ben drenato.

Zappa e rastrello

Come la melanzana, insieme alla quale condivide lo stesso calendario primaverile-estivo, necessita di essere irrigato abbondantemente, soprattutto durante la fase in cui si formano i frutti. Anche nel caso del peperone è bene usare un tutore per evitare che la pianta si ripieghi su se stessa a causa del vento e del carico di frutti. Sarchiello sempre pronto per ripulire dalle infestanti, oppure ricoprire il terreno con paglia (cosiddetta tecnica della pacciamatura) per impedire che si sviluppino. La raccolta dei frutti avviene in maniera scalare durante tutta la stagione estiva fino all'autunno.

Mali e rimedi

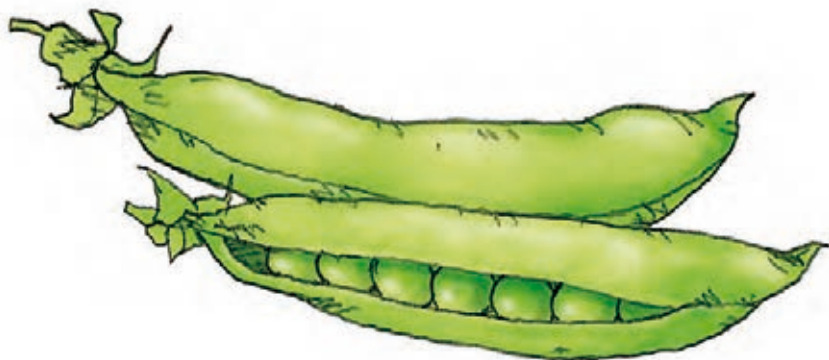
Anche il peperone non vi darà grossi problemi, ma quando capitano sono praticamente gli stessi della melanzana (peronospora e dorifora). Armatevi di pazienza e intervenite all'occorrenza!

Usi e ... consumi

Alla griglia, nella caponata insieme alla melanzana (a seconda della ricetta), ripieni, fritti, al forno, col pollo, in giardiniera, sott'olio o nel pinzimonio. Buon appetito!

Pisello

Pisum sativum – Famiglia: Leguminose



Segni particolari

È una pianta erbacea originaria dell'Europa meridionale e del Medio Oriente. Forma dei baccelli nei quali sono contenuti i semi, appunto i piselli. Ci sono varietà di cui si mangia tutto, cioè l'intero baccello (cosiddette *taccole*).

Ne esistono di varietà nane e di varietà rampicanti. Quest'ultime sono le più simpatiche da coltivare, anche se richiedono un certo impegno. I fusti, infatti, hanno bisogno di un supporto sul quale arrampicarsi.

Esigenze

Terreno di medio impasto (né troppo argilloso, né troppo sabbioso) e ben drenato. Infatti, è una pianta che richiede di essere irrigata, ma va incontro a marciumi, d'altronde il troppo secco induce fioriture precoci e quindi un prodotto meno pregiato.

Zappa e rastrello

La semina del pisello va fatta in autunno/inverno, soprattutto per le varietà rampicanti. Le distanze di semina sono diverse a seconda delle varietà. Per quelle nane saranno più fitte (circa 30 cm) mentre per quelle rampicanti saranno più rade, soprattutto fra le file (è necessario lasciare il passaggio per la raccolta).

Laddove l'inverno è rigido e si va incontro a gelate prolungate si può ricorrere a teli per proteggere le piante in sviluppo. La raccolta, tendenzialmente scalare, si effettua dalla primavera.

Per le varietà rampicanti, in genere, si utilizza una rete di materiale plastico che si posiziona al momento della semina o durante le prime fasi di sviluppo della pianta. Se fate l'esperimento in vaso sappiate che il pisello ha un apparato radicale che tende ad approfondirsi parecchio (come un po' tutte le leguminose).

Mali e rimedi

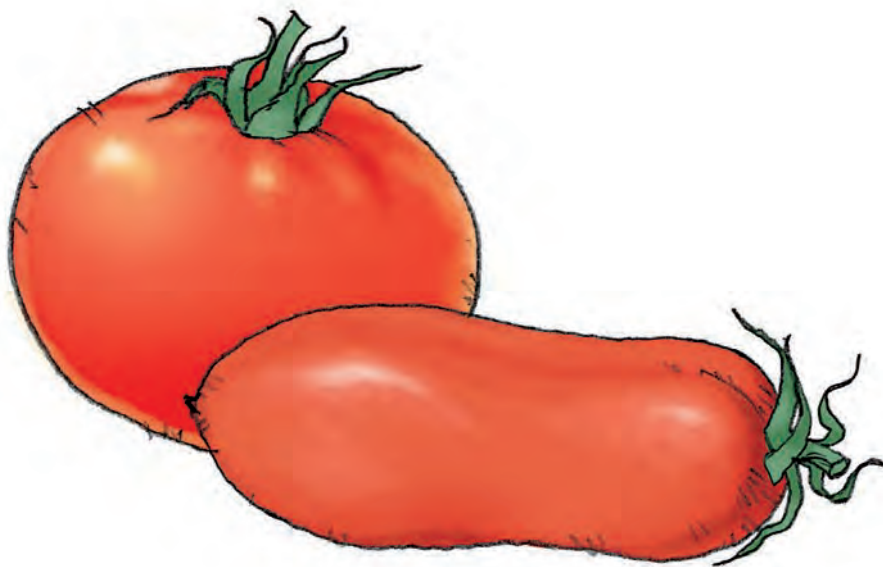
Insetti e funghi sono gli imprevisti per i quali prodotti rameici o a base di zolfo possono essere un possibile rimedio, ma siamo pronti a scommettere che andrà tutto bene anche senza: se osserverete una buona tecnica agronomica, le piante non si ammaleranno. Provare per credere! Per le infestanti il rimedio, ormai, è noto: diserbo manuale e/o pacciamatura.

Usi e ... consumi

Chi li ama appena sgranati è un vero intenditore: il loro sapore da freschi è un assaggio di natura. Gnam! Da provare anche cotti come contorno ai secondi, o come condimento per sfiziosi primi piatti. I piselli, come tutti gli altri legumi, sono degli ottimi apportatori di proteine vegetali.

Pomodoro

Lycopersicum esculentum – Famiglia: Solanacee



Segni particolari

Un altro “immigrato” ante litteram, questa volta dall’America latina. Il suo nome deriva proprio dal fatto che la prima varietà importata era di colore giallo: il “pomo d’oro”.

Quando acquistate il pomodoro, se potete, scegliete quello ancora attaccato al proprio rametto. Rompetelo, strofinatevi le mani, portatele al naso, respirate e chiudete gli occhi. Se il rametto è fresco, vi trasmetterà il ricordo della sua terra, del suo orto.

Un altro “segno particolare” è l’intenso colore rosso delle sue bacche (i frutti).

Anche se stanno tornando di moda le varietà antiche, il più diffuso rimane quello rosso, di svariate forme e dimensioni.

Esigenze

Sole, calore e un terreno ben fertilizzato. Quanto all'acqua, non deve mancare, soprattutto nei mesi più caldi, ma senza esagerare.

Zappa e rastrello

Se non farete il semenzaio (al chiuso d'inverno o all'aperto in primavera), le piantine acquistate vanno messe a dimora fra maggio e giugno a seconda del clima, a circa 50 cm sulla fila e a circa 80 cm fra le file. Il pomodoro va sempre sostenuto con dei tutori (delle canne) perché le piante tendono a piegarsi e a rompersi sotto al peso dei frutti.

Mali e rimedi

Peronospora e afidi possono essere le insidie più fastidiose. Prevenire è sempre la cura migliore, per esempio facendo attenzione a non bagnare le foglie quando si annaffia. Per le infestanti la pacciamatura è un ottimo ed efficace rimedio. In caso di virosi c'è poco da fare: estirpare e arrivederci al prossimo anno.

Usi e ... consumi

Com'è buona la pappa con il pomodoro! I toscani sanno di cosa parliamo. Con il pomodoro si fanno sughi e conserve saporitissimi per primi e secondi piatti. Cotto pare faccia addirittura proprio bene. Crudo, maturo al punto giusto fa senz'altro tanto piacere!

Nel sud del Paese si usa conservarlo disidratato, tradizionalmente dopo una lunga esposizione al sole o in appositi essicatori. Si conserva molto bene sotto forma di concentrato, a pezzi, o intero che potremo utilizzare in cucina tutto l'anno.

Ravanello

Raphanus sativum – Famiglia: Brassicacee



Segni particolari

Ve ne sono di diverse varietà con forme e colori diversi. Le più comuni formano delle radici dalla forma semisferica di colore rosso con polpa bianca, croccante e leggermente piccante. La parte che emerge dalla superficie del suolo è un bel ciuffo di foglie ricoperte da una peluria molto fine.

Esigenze

Terreni non troppo argillosi e ricchi di sostanza organica, in modo che la radice possa raggiungere facilmente la dimensione adeguata. È importante l'irrigazione, soprattutto nei mesi estivi.

Zappa e rastrello

La semina del ravanella può avvenire praticamente in qualunque stagione ad eccezione dei periodi troppo freddi con gelate prolungate. I semi sono abbastanza piccoli, per cui le piantine possono richiedere di essere diradate dopo la loro emersione dal suolo.

Occhio alle infestanti ...

La raccolta avviene in genere dopo 4 – 6 settimane dalla semina (a seconda della stagione).

Mali e rimedi

Vari bruchi, fra cui la cavolaia, e anche qualche simpatico verme che scava gallerie nella radice. Rimedi? Diradare e, se non si ricorre alla chimica, apprezzare le radici visitate dagli ospiti, ripulendole finemente con pazienza e coltello.

Usi e ... consumi

In genere si utilizza per preparare insalate e in pinzimonio. La parte aerea, cioè le foglie, possono essere consumate cotte.

Zucca

Cucurbita maxima – Famiglia: Cucurbitacee



Segni particolari

Il nome botanico di questa pianta erbacea proveniente dalle Americhe, *Cucurbita maxima*, dice già molto: è grande, pesante e porta con se tutto il sole accumulato durante i mesi estivi. Un concentrato di energia e sapore. La zucca ha foglie e fiori simili alla zuccina (*Cucurbita pepo*), ma la maturazione dei frutti è più tardiva, anche le foglie sono simili, grandi e ricoperte da peli ispidi, come il resto della pianta.

Esigenze

La zucca teme le gelate (attenzione a scegliere il momento giusto per la semina). Anche il secco tipico dell'epoca estiva va compensato con le irrigazioni.

Zappa e rastrello

Le semine avvengono in primavera, due o tre semi per buca. La zucca tende a espandersi parecchio, quindi è bene prevedere circa due metri di distanza fra una pianta e l'altra. In ogni buca va tenuta una sola pianta. Anche i frutti possono essere diradati lasciandone due o tre per pianta (per favorirne l'ingrossamento). Sarchiare e diserbare manualmente per contenere le infestanti. La raccolta dei frutti avviene fra settembre e novembre.

Mali e rimedi

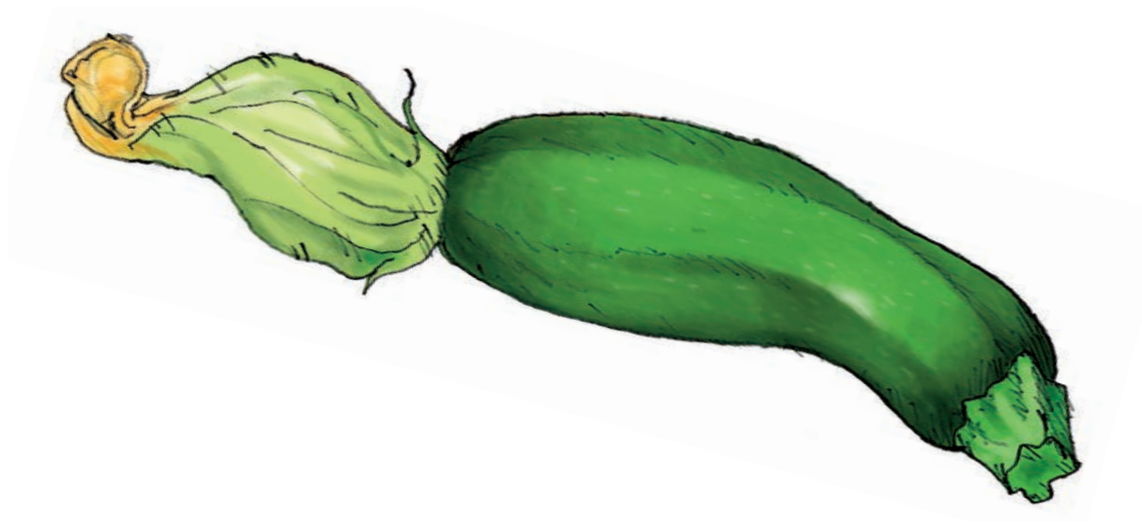
La pianta è piuttosto rustica (resistente), ma può comunque andare incontro ad attacchi di afidi e funghi (vedi paragrafo "l'orto e i suoi nemici").

Usi e ... consumi

Proviene dalle Americhe, e ... gli Stati Uniti d'America l'hanno resa famosa per l'uso decorativo che se ne fa in occasione di Halloween! Ma quant'è buona al forno, o nei ripieni dei tortelli. Si usa anche come ingrediente di zuppe, vellutate e dolci. L'abbinamento con la patata è forse il più diffuso.

Zucchini

Cucurbita pepo – Famiglia: Cucurbitacee



Segni particolari

È una pianta erbacea, proveniente dalle Americhe, che forma una sorta di cespuglio di foglie molto espanse e ricoperte di peli piuttosto ispidi e leggermente urticanti. Il frutto, che i botanici chiamano “peponide”, è di forma cilindrica di colore verde più o meno scuro a seconda della varietà. La polpa bianca contiene i semi.

Esigenze

Insieme alla melanzana, il peperone e il pomodoro è il tipico ospite estivo del nostro orto.

Richiede temperature alte e sole. Gradisce i terreni concimati, non ama il ristagno idrico, malgrado sia importante l'irrigazione, soprattutto durante i mesi più caldi.

Zappa e rastrello

Con la zuccina si può ricorrere al semenzaio, anche se in genere si semina direttamente in pieno campo quando la stagione è sufficientemente avanzata da scongiurare le gelate. Se il terreno non è abbastanza sciolto è bene anticipare la semina con una accurata lavorazione in occasione della quale sarà opportuno concimare. In primavera, le piante vanno poste in buche distanti circa a 100 cm le une dalle altre (anche fra le file). Va considerato almeno un metro quadrato per ogni pianta! La raccolta si effettua durante tutta l'estate fino all'autunno (temperature permettendo).

Mali e rimedi

La zuccina può andare incontro ad attacchi fungini che però si possono prevenire evitando semine troppo fitte e, soprattutto, facendo attenzione al ristagno idrico. E non bagnate le foglie per favore! Anche gli afidi possono dare qualche pensiero.

Usi e ... consumi

Bollita? Sì, ma piano con la cottura! Quando è molto fresca e giovane si può addirittura consumare fresca, in pinzimonio. I suoi fiori, ma solo quelli portati da esili steli e non quelli in cima ai frutti, si cucinano fritti: una prelibatezza! Nella cucina romana, prima della frittura vengono farciti con formaggio e alici.

CALENDARIO

	Semina	Lavorazioni	Raccolta	Osservazioni
Gennaio				
Febbraio				
Marzo				
Aprile				
Maggio				
Giugno				
Luglio				
Agosto				
Settembre				
Ottobre				
Novembre				
Dicembre				