

Guida pratica alla coltivazione in vaso

Piccola guida alla coltivazione in vaso e spazi ridotti



SOMMARIO

Perché coltivare un orto in vaso?	3
Limitazioni	3
Cosa occorre?	3
Luce: esposizione solare	4
Primo passo: la scelta del vaso	4
La forma del vaso	4
Materiale del Vaso	5
Substrato	6
Quale terriccio scegliere per iniziare?	6
Il Compost in casa	6
Come iniziare?	6
Dove posizionare il contenitore	6
Cosa fare	7
Materia verde (N)	7
Materia marrone (C)	7
Ossigenazione e umidità	7
Tre semplici mosse	7
Quanto tempo bisogna aspettare?	8
Come usare il compost	8
Acqua: irrigazione	8
In vacanza	8
Sementi	9
Parola chiave: antiche	9
La riproduzione dei semi	9
Semina	11
Il semenzaio	11
Come si semina	12
Salvare i semi	12
Nutrizione delle piante	13
Cosa non usare	14
Problemi e rimedi naturali	14
Pomodoro Selvatico (<i>Lycopersicon Pimpinellifolium</i>)	17
Carota Mercato di Parigi (<i>Daucus carota</i>)	18
Peperone Mini Bell e Peperoncino Jalapeño Amarillo (<i>C. annuum</i>)	18
Melanzana Little finger (<i>Solanum melongena</i>)	19
Basilico bolloso Napoletano (<i>Ocimum basilicum</i>)	20
Cetriolino Foggianello (<i>Cucumis sativus</i>)	20
Pak Choy (<i>brassica oleracea var. pechinensis</i>)	21
La riproduzione dei semi del sacchetto "orto in balcone"	22
Conclusioni	23
Autori	24

GUIDA PRATICA ALLA COLTIVAZIONE IN VASO

Con questa piccola guida vi accompagneremo alla scoperta della coltivazione in vaso, per creare un vostro proprio orto anche in spazi ridotti, come un balcone in città.

Perché coltivare un orto in vaso?

Avere un piccolo orto in balcone non significa produrre cibo per autosostentamento, è però un magnifico modo per avvicinarsi alla coltivazione, godere dell'armonia che regala, passare qualche momento di tranquillità e togliersi qualche sfizio in cucina! Scoprirete che il vaso ci potrà regalare non solo profumatissime aromatiche, ma anche pomodorini, carote, lattughe, ravanelli e molti altri vegetali che arricchiranno i vostri piatti. Ultimo ma non ultimo potrete apprendere le tecniche per riprodurre i vostri propri semi dalle piante coltivate.



Limitazioni

Unica limitazione è l'esposizione solare : per coltivare in balcone o in un piccolo giardino necessitiamo tassativamente di sufficiente luce solare per poter maturare i frutti e coltivare piante sane, minimo tre/quattro ore di sole diretto al giorno.

Cosa occorre?

Per poter coltivare in vaso abbiamo bisogno di poche cose:

- Luce
- Vasi di dimensioni adeguate
- Substrato (terriccio o compost autoprodotta)
- Acqua
- Semi di varietà adatte al vaso
- Qualche piccolo strumento come un paletta, delle forbici e un po' di spago.



Luce: esposizione solare

La luce è importante per la crescita di tutte le piante e quelle da orto non fanno eccezione. La coltivazione urbana può essere limitata *da fonti di ombreggiamento eccessive come palazzi a ridosso del balcone o un'esposizione poco appropriata del terrazzo*. Dipendendo dal tipo di ortaggio avremo bisogno di un numero minimo di ore di esposizione alla luce diretta del sole: in base alla tabella uno potrete evincere quale coltivare sul vostro balcone

Ore di esposizione diretta al sole		
Meno di 4 ore	Tra le 4 e le 6 ore	Amanti del Sole
Aromatiche, Sedano, Bietole, Aglio, Lattughe e Cicorie, Pastinaca, Ravanello, Spinacio	Fagiolo, Barbabietola, Basilico, Cavoli, Carote, Coriandolo, Finocchio, Cetriolino, Cavolo Riccio, Cavolo Rapa, Cipolle, Pak Choy, Prezzemolo, Rapa.	Cetriolo, Melanzana, Melone, Okra, Peperoncino, Peperone, Girasole, Pomodoro, Tomatillo.

L'ideale per l'orto è un terrazzo che prende luce al mattino o che la riceve nel pomeriggio. Balconi esposti a nord sono penalizzati, sia per le temperature che per la mancata esposizione. Quelli che ricevono luce tutto il giorno potrebbero essere sovraesposti, in piena estate può rivelarsi necessaria una rete ombreggiante, soprattutto se le pareti di casa sono bianche e per questo riflettenti.

Primo passo: la scelta del vaso




Quanto deve essere grande il vaso? questo è uno dei dubbi più frequenti, in realtà la risposta corretta sarebbe una sola: il più grande possibile.

Parliamo invece di misure minime per un corretto sviluppo della pianta.

La forma del vaso

Il vaso dovrebbe seguire, per forma e dimensioni, la pianta: Tomatos, Beans, Zucchini, Luffa, Chard e le altre piante con portamento eretto necessitano vasi profondi (minimo 30 cm x 30 cm), perché le radici sorreggeranno la chioma, così come quelli con radici profonde o a fittone: Scorzonera/bianca, Bietola, Cavolo Riccio, Cavolo Rapa. Le cucurbitacee, come Meloni, Cocomeri e Zucche

preferiscono invece vasi ampi, anche poco profondi (50 cm x 20 cm). Per Ravanelli e Carote, lattughe, Cicorie, possiamo utilizzare vasi lunghi e stretti, anche poco profondi. La Tabella 2 vi aiuterà nella scelta.

Tab. 2 Forma e dimensione dei vasi	
	<p>30x30 cm: aromatiche, basilico, fagioli, bietole, barbabietole, cavoli, melanzane, cavoli ricci, vavolo rapa, finocchio, cetriolini, Okra, pastinaca, peperoni e peperoncini, rape tonde, girasoli nani.</p>
	<p>50x20 cm: basilico, carote, finocchio, coriandolo, senape, aglio, prezzemolo, pak choy, ravanelli lunghi, rape piatte.</p>
	<p>Ø 60x20 cm: cicoria, lattuga, rucola, meloni, carote tonde, cocomeri, zucche, ravanelli tondi.</p>

Materiale del Vaso

Esistono vasi nei più svariati materiali, da quelli in terracotta finemente decorati ai più asettici vasi in plastica, meno estetici ma certamente molto pratici, fino ai vasi in tela di iuta. In realtà è una questione personale e data più dalle proprie esigenze che dalle caratteristiche per la coltivazione. Scegliete il materiale che più vi piace.

Un piccolo trucco: mettete nei sottovasi qualche filamento di rame, eviterà la formazione delle larve di zanzara, rendendo il vostro balcone più piacevole.

Substrato

Il substrato o terriccio è chiaramente un punto fondamentale per la riuscita della coltivazione. Il vaso purtroppo tende a terminare “il nutrimento” disponibile per le piante con rapidità, quindi, a parte per Carrots and Radish dovete concimare le vostre piante per sopperire alle mancanze ma non preoccupatevi, è un'operazione più semplice di quanto si pensi (vedi capitolo “tecniche di coltivazione”).

Quale terriccio scegliere per iniziare?



Soprattutto quando si è meno esperti consigliamo di utilizzare dei terricci biologici per orto che si trovano nei comuni vivai, non occorre, come spesso si consiglia, mettere dell'argilla espansa sul fondo, i terricci di qualità sono studiati con una tessuto idoneo alla coltivazione.

Il Compost in casa

Produrre il proprio compost è un'operazione facile e soprattutto ecologica, utilizzando gli scarti di cucina potremmo produrre dell'ottimo terriccio per nutrire le piante, ottenendo un prodotto equilibrato e soprattutto sostenibile.

Come iniziare?

Per prima cosa occorre scegliere il contenitore giusto, si può autocostruire oppure acquistare, sono facilmente reperibili ed economici. Per ottenere il compost in balcone o in un piccolo giardino ci sono delle accortezza da seguire velocizzare i tempi e avere una buona convivenza (evitando i cattivi odori dei compost agricoli).

Dove posizionare il contenitore

Posizionate il contenitore in modo che prenda il sole d'inverno e l'ombra in estate, il processo di compostaggio avviene in ambiente umido, temperature non eccessive (in alto o in basso) aiuteranno il processo.

Cosa fare

Il processo consiste nel gettare in strati i resti di cibo e gli scarti della coltivazione (foglie). Avendo cura di sovrapporre le differenti materie che chiameremo Verde e Marrone, aggiungeremo il doppio di materia marrone per ogni apporto della verde (tab 3):



Tab 3. Materiali da utilizzare in strati

Tab 3. Materiali da utilizzare in strati	
<i>Materia verde (N)</i> <ul style="list-style-type: none">● Buccie e scarti di verdura● Sfalcio d'erba● Avanzi di cibo● Pasta (cruda o cotta)● Pane rafferma● Parti di piante verdi● Buccia di agrumi (sminuzzate)	<i>Materia marrone (C)</i> <ul style="list-style-type: none">○ Foglie secche○ Ramaglie triturate○ Noccioli e gusci (tritati)○ Segatura di legna (non trattata)○ Carta sottile○ Paglia○ Fondi di caffè
Materiali da evitare	
Carne e pesce, carta assorbente o cartone, scarti di lettiera per animali, prodotti chimici, sterpaglie troppo grandi, cenere di legna, materiali inorganici.	

Ossigenazione e umidità

Stratificati i materiali rapporto corretto, dobbiamo curarci che il processo si svolga correttamente, bagnamo il composto assicurandoci che resti sempre umido e periodicamente muovere il composto per permettere il processo aerobico, basta toccare il contenitore con la mano: se si avverte una temperatura eccessiva è il momento.

Tre semplici mosse

Riempire il contenitore con alternando verde e marrone in rapporto 1:2

Bagnare la prima volta e mantenere umido costantemente

rigirare il composto periodicamente

Quanto tempo bisogna aspettare?

Seguendo i punti sopra elencati il compost prodotto in primavera sarà pronto per l'autunno, quello prodotto in autunno sarà pronto primavera inoltrata.

Come usare il compost

Quando il compost avrà l'aspetto "pulito" e privi di odori sarà pronto per l'uso: lo si può utilizzare come ammendante nei vasi man mano che la pianta cresce aggiungendolo ai vasi, vi garantirà piante forti e produttivi, nonché un ottimo sapore dei frutti. Il compost è molto equilibrato e non si rischia di far danni come quando si usano concimi chimici.

Acqua: irrigazione

Non bisogna sottovalutare questa operazione: il vaso rispetto alla piena terra tenderà a seccarsi prima e allo stesso tempo sarà facile esagerare e stressare la pianta. Mantenete il terriccio umido, mai troppo bagnato, date l'acqua fino a che non uscirà dai fori sul fondo del vaso, attendete qualche secondo e ripetete l'irrigazione. Non tutte le piante necessitano della stessa quantità d'acqua, le più rigogliose assorbiranno chiaramente quantitativi maggiori, controllate spesso toccando la terra del vaso per assicurarsi che non sia troppo secca, il segreto, ripetiamo è mantenerla sempre umida.

In vacanza

Quando ci dobbiamo assentare per lunghi periodi e non abbiamo nessuno che possa curare le nostre amate piante possiamo utilizzare dei semplici gocciolatori che, avvitati sul tappo di normali bottiglie, rilasceranno gradualmente l'acqua per il periodo in cui non saremo a casa. Chiaramente sarebbe opportuno chiedere a qualcuno di controllare periodicamente, se possibile.



Sementi

Non tutte le varietà della stessa specie sono adatte al vaso, questo infatti porta alcuni stress che richiedono piante adatte a sopportarli: quantità di terra e nutrimento ridotte, stress idrico, esposizione non ottimali; fortunatamente esistono moltissime varietà heirloom adatte allo scopo, gli ibridi commerciali normalmente non sono adatti poiché selezionati per condizioni ottimali in piena terra.

Parola chiave: antiche

Le varietà antiche sono selezionate per resistere a certi ambienti, prendiamo ad



esempio i pomodori, sono validi per il vaso solo quelli con crescita determinata e resistenza al marciume apicale: cioè non crescono più di una certa altezza, limitando le esigenze di coltivazione; inoltre quando saltuariamente il vaso si seccherà troppo (e succederà) le bacche non si "bucheranno". Così le melanzane, anche se molti ecotipi crescono bene in vaso, ci sono varietà sensibilmente più piccole,

ma ugualmente gustose, molto più adatte alla coltivazione in poca terra (vedi foto), come mostrato in tabella 4.

La riproduzione dei semi

Le varietà Heirloom ci permetteranno inoltre di riprodurre i nostri semi per gli anni futuri, scegliendo i frutti delle piante migliori produrremo una selezione ogni anni più adatta al nostro ambiente, alle condizioni di coltivazione, riducendo gli interventi e le difficoltà. I semi sono facili da produrre e conservare, con poche piante ne avrete abbastanza da poterli distribuire ai vostri amici e vicini.

Species and varieties adapted to the pot	
Aromatiche	Tutte le varietà
Basilico	Tutte le varietà
Fagioli	Nani: Cannellino e similari (P. Vulgaris) Tepari (P.Acutifolius)
Cavoli	Cavoletti di Bruxelles, cavoli cinesi, cuore di bue
Chard	Rhubarb, bietola a coste gialla
Melanzana	Little Finger, Lao lavender, tutte le varietà di rosse (S. aethiopicum), Uovo.
Carote	Tutte le varietà, in particolar modo la Mercato di Parigi
Cicoria	Tutte le varietà
Sedano	Tutte le varietà
Cetrioli	Cetriolino di Parigi, Cetriolo Selvatico, Cucamelon
Prezzemolo e coriandolo	Tutte le varietà
Cipolle	Tutte le varietà, più indicate le cipolle piatte e di piccole dimensioni
Cavolo Riccio	Nano, Rosso, Nero Toscano

Lattuga, senape.	Tutte le varietà
Finocchio	Tutte le varietà
Bietole	Tutte le varietà
Cavolo Rapa	Vienna (viola e verde)
Pastinaca	Tutte le varietà
Ravanelli	Tutte le varietà, in particolare quelle tonde (Nero di Spagna, Helios, Siciliano)
Spinaci	Corvo Nero, Nuova Zelanda perenne, tutti quelli di dimensioni contenute
Pak Choy	Tutte le varietà
Girasole (H. annuus)	Nano
Meloni (per esperti)	Kiku, tutti i chito, Caroselli
Cocomeri (esperti)	Sugar Baby (migliore la varietà a cespuglio)
Zucche	Potimarron, Yokohama, varietà con frutti piccoli e poco vigorose

TECNICHE DI COLTIVAZIONE

Vediamo ora le pratiche adatte alla corretta coltivazione

- Semina
- Concimazione e nutrimento delle piante
- Risoluzione dei problemi

Semina

Anche se può sembrare un'operazione semplice è una delle parti più importanti della coltivazione, delle piccole accortezze vi aiuteranno ad avere ottimi risultati.

Il semenzaio



Nella coltivazione in balcone si può seminare direttamente nei vasi, se però ne avete la possibilità di utilizzare un semenzaio questo ci garantirà una semina molto efficace. Il semenzaio è composto da dei piccoli vasetti (si trovano in commercio a cifre molto basse, o si possono riciclare bicchieri o vasetti dello yogurt, importante che siano forati sul fondo), da tenere in un

ambiente controllato (una stanza, oppure un angolo riparato del balcone). In questo possiamo tenere umidità e fattori esterni sotto controllo: non è raro che nei vasi gli uccelli scavino delle buche vendendo il terriccio fresco alla ricerca di qualche vermicello facendo cadere il seme fuori dal vaso, oppure una giornata troppo assoluta potrebbe far seccare troppo il terriccio danneggiando il seme nella sua fase più delicata: la germinazione.

Come si semina

Seminare, a parte i rari casi, significa interrare il seme, la profondità giusta è circa una volta e mezzo la lunghezza del seme: quelli di zucca lunghi circa un centimetro andranno coperti con circa un centimetro e mezzo di terra, per un seme di melone cetriolo lungo mezzo centimetro basterà uno strato di terra di circa un centimetro e così via... coperto il seme compatteremo leggermente la terra e procederemo alla prima irrigazione, bagneremo con delicatezza in modo da non far sollevare la terra e far uscire il seme. Nei giorni successivi terremo sempre il terreno umido, senza esagerare con l'acqua, il terriccio deve rimanere sempre umido, si possono coprire i vasetti con un telo per ridurre l'evaporazione se le temperature sono particolarmente alte. Quando la piantina sarà spuntata, sposteremo il semenzaio in un luogo dove possa ricevere qualche ora di sole. Quando le piantine avranno messo la quarta foglia, sarà il momento di sposterle nel vaso dove cresceranno.

Salvare i semi

Se coltiverete varietà antiche (o comunque non ibridi F1) potrete riprodurre le vostre sementi, portando avanti anche specie o varietà rare, distribuirle e contribuire all'agrobiodiversità. Al link di seguito troverete numerose guide che vi accompagneranno dalla semina alla riproduzione dei semi:

www.cercatoridisemi.com/guide-gratuite



Nutrizione delle piante

Il terriccio del vaso fornisce nutrimento nelle prime fasi di sviluppo della pianta, questa crescendo però le esaurirà ed avrà necessità di una concimazione, di nuovo "cibo". Fortunatamente soprattutto il vaso risponde benissimo ai prodotti naturali, se avete preparato il vostro compost basterà aggiungerlo ai vasi, nella quantità desiderata: l'equilibrio dei nutrienti di questo prodotto farà sì che le piante crescano rigogliose e i frutti avranno un buon sapore. Un altro ottimo ammendante è l'Humus di Lombrico, lo si trova facilmente in commercio, è molto comodo perché ne bastano pochi grammi per pianta e dà risultati eccezionali, bisogna però ripetere la concimazione periodicamente, sulle confezioni troverete le istruzioni per la somministrazione

Infine potrete utilizzare il letame pellettato o in polvere, avendo cura di anticipare la concimazione perché questo è più lento ma costante a rilasciare il nutrimento, gradualmente nutrirà le vostre piante per tutta la coltivazione.






Cosa non usare





Il vaso offre una quantità di terra limitata dove è facile creare squilibri disastrosi per la coltivazione: evitate i prodotti di sintesi, è facile sbagliare in difetto ma soprattutto in eccesso, “bruciando” irrimediabilmente le vostre amate piante. Evitate anche il letame non compostato: batteri e insetti presenti nelle deiezioni fresche possono portare a problemi e marciumi delle radici.

Problemi e rimedi naturali

La coltivazione in vaso è di norma più facile di quella in pieno campo: i problemi come infestazioni di insetti o fungine possono essere eliminati manualmente, e, stando spesso a contatto con le nostre piante ci accorgeremo velocemente di qualsiasi sofferenza della pianta e potremo intervenire prontamente. Oltre ai macerati che si possono fare in proprio esistono molti prodotti naturali, soprattutto ad azione meccanica per poter eliminare infestazioni di insetti o l'insorgenza di malattie fungine, la tabella 5 (è l'ultima, giuro!) vi aiuterà a capire velocemente il problema è la soluzione:

Tab 5. Insetti fitofagi

<p>Afidi</p> 	<p>Olio di Neem</p> <p>Sapone di Marsiglia</p>	<p>OdN:20 ml in un litro di acqua, vaporizzare sulle foglie</p> <p>SdM: 20 grammi in un litro di acqua,nebulizzare tre volte al giorno sulle foglie</p>
<p>Cocciniglia</p> 	<p>Sapone di Marsiglia</p> <p>Alcol denaturato</p>	<p>SdM: 20 grammi in un litro di acqua,nebulizzare tre volte al giorno sulle foglie</p> <p>Alc: 400 ml in un litro di acqua, nebulizzare nelle ore più calde</p>
<p>Bruchi</p> 	<p>Rimozione manuale</p>	<p>Togliere i bruchi manualmente e riposizionarli in un campo o giardino</p>

<p>Coleotteri</p> 	<p>Rimozione manuale</p>	<p>Raccogliere Manualmente spesso sono alloctoni e vanno eliminati</p>
<p>Lumache</p> 	<p>Rimozione Manuale</p>	<p>Togliere i bruchi manualmente e riposizionarli in un campo o giardino</p>
<p>Malattie fungine</p>		
<p>Peronospora</p> 	<p>Bicarbonato</p>	<p>10 grammi per litro di acqua, diluire gradualmente, vaporizzare sulle foglie a distanza di circa 50 cm</p>
<p>Oidio</p> 	<p>Bicarbonato</p>	<p>10 grammi per litro di acqua, diluire gradualmente, vaporizzare sulle foglie a distanza di circa 50 cm</p>

Il Sacchetto Orto in Balcone

Di seguito andremo a vedere punto per punto le varietà offerte nel sacchetto di Natale 2023 creato in collaborazione con l'azienda agricola Santa Teresa.

Ricordiamo che tutte le varietà sono riproducibili per gli anni futuri, potrete così apprendere le basi non solo di un'agricoltura più sostenibile ma anche delle tecniche per produrre e conservare i vostri semi, e chissà che un giorno le mura di questo terrazzo diverranno un verdissimo campo.

Pomodoro Selvatico (Lycopersicon Pimpinellifolium)



Uno dei rari "pomodori selvatici" commestibili, in pratica sono pomodori che non hanno subito la selezione genetica adottata dall'uomo. Le bacche sono molto più piccole, il sapore meno dolce, ma non acido, di contro la pianta è molto resistente alle fitopatologie comuni nel pomodoro e alle infestazioni fungine. La grande rusticità lo rende adatto al vaso dove tollera con facilità gli stress che questo tipo di coltivazione comporta. Ben

acclimatato al nostro clima (dal 2018 coltivazione sia precoce che tardiva, nel Lazio, alle porte di Roma), dimostrando una propensione per i mesi più caldi.

Viene coltivato in Perù e altri paesi del Sud America e consumato come frutto.

Coltivazione: si semina e si trapianta quando le temperature sono stabilmente sopra i 10°C.

Non necessita particolari attenzioni, se non un supporto, come una cannuccia per evitare che il peso dei numerosi frutti lo faccia cadere in terra. Poco esigente non necessita di particolari concimazioni, potete aiutarlo dopo l'allegagione (quando si formeranno le piccole bacche) con dell'humus di lombrico, come indicato in questa guida.

Vaso: occorre un vaso profondo dimensioni minime: p. 30 cm d. 30

Carota Mercato di Parigi (Daucus carota)



Varietà precoce particolarmente gustosa. La radice è piccola e tonda, molto dolce. Viene coltivata da oltre un secolo. Facile da coltivare soprattutto in quei terreni difficili per le altre carote, o nel vaso grazie alle sue dimensioni ridotte.

È tenera e gustosa, perfetta per come snack in un pomeriggio estivo.

Coltivazione: si può seminare direttamente in vaso tutto l'anno evitando i mesi più freddi (dicembre- febbraio). Fate dei piccoli solchi nel vaso profondi circa mezzo centimetro distanti 4 tra loro; adagiateci i semi e copriteli avendo cura di spargerli evitando di ammassarli. La germinazione alle basse temperature impiega tra le 2 e le 3 settimane, necessitano quindi di pazienza, ma a temperatura ottimale (vedi guida gratuita dalla semina al trapianto) ci vorrà meno tempo. Le carote non amano i terreni troppo ricchi, potrete tranquillamente utilizzare il substrato (terriccio) dove avete precedentemente coltivato cavoli o altri vegetali da foglia, in questo modo eviterete che facciano le "barbe" cioè le radichette. Consigliamo diverse semine per avere sempre carotine fresche.

Vaso: occorre un vaso sviluppato in lunghezza e non in altezza, dimensioni minime altezza 10 cm per 50 di lunghezza.

Peperone Mini Bell e Peperoncino Jalapeño Amarillo (C. annuum)

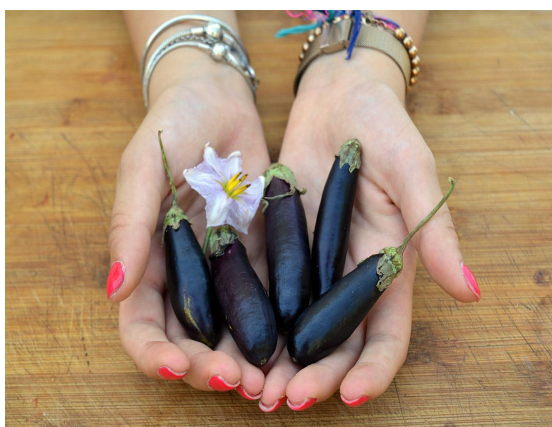


Queste due varietà porteranno colore e sapore al vostro balcone, peperone Mini Bell, è una selezione che viene dalle Antille, un mini peperone dolce croccante e colorato, utilissimo per accompagnare un aperitivo, così come l'Jalapeño giallo, che oltre ad essere estremamente ornamentale si può riempire e friggere, leggermente piccante e con il tipico gusto messicano, sarà motivo di conversazione.

Coltivazione: anche in questo caso abbiamo preferito varietà rustiche e poco esigenti adatte al vaso, vanno entrambe fornite di un supporto centrale che le tenga erette, una cannuccia andrà più che bene. Amano il sole ma possono soffrire di eccessiva insolazione: cercate di dare qualche ora d'ombra nelle giornate estive. Sono molto produttive e raccogliere i frutti aiuta ad aumentare il raccolto, vi stupirete di quanti frutti vi daranno. Godono di una prima concimazione di fondo, o un buon terriccio per essere poi aiutati durante il ciclo colturale, con compost o humus di lombrico, alla prima formazione dei frutti e dopo il primo raccolto. La semina deve rispettare le temperature, utilizzate un semenzaio all'interno o se preferite seminare in vaso aspettate che ci siano almeno 25 gradi di giorno e non meno di 20 durante la notte.

Vaso: piante erette vogliono un vaso profondo, almeno 30 cm di profondità per un corretto sviluppo radicale

Melanzana Little finger (Solanum melongena)



Una vera specialità per il vostro balcone, una melanzana lunga in miniatura, perfettamente edibile, da consumare intera o a rondelle o in qualunque modo consumiate le normali melanzane. Ama il pieno sole, tenete conto. La pianta non supera i 70 cm, raccogliete i frutti prima che diventino gialli e coriacei per consumarla ancora tenera.

Coltivazione e vaso: non differisce dai suddetti peperoni, sono piante molto simili nella coltivazione anche se le melanzane sono più rustiche e ancor meno esigenti.

Basilico bolloso Napoletano (Ocimum basilicum)



Si sente dire spesso che il basilico sia molto difficile da coltivare in vaso: se lo annaffi muore, se non lo annaffi pure. A parte gli scherzi, è soprattutto una questione di esposizione, considerate che comunque le varietà di basilico dei vivai sono meno rustiche di questa proposta, con pochi piccoli accorgimenti vi godrete profumo e sapore di questa meraviglia.

Coltivazione: seminate dopo le ultime gelate, meglio in semenzaio (come indicato precedentemente in questa guida), trapiantate fitto lasciando una decina di centimetri tra una pianta e l'altra. Il posizionando corretto del vaso è importante, una zona riparata dal vento, con sole diretto solo di mattina o il pomeriggio, il basilico non ama gli eccessi. Altra operazione che allungherà la vita alle nostre piante è potare le infiorescenze man mano che si sviluppano. Per ricavare i semi lasciate qualche pianta andare in fiore mentre raccogliete sovente le foglie delle altre.

Vaso: vanno benissimo dei vasi di altezza 20 cm lunghezza 50 cm e profondi 20 cm

Cetriolino Foggianello (Cucumis sativus)



Nella scelta delle varietà abbiamo strizzato l'occhio ad un pomeriggio estivo passato ad assaggiare o meglio degustare le vostre produzioni, certo non vi sfameranno ma delizieranno il vostro palato. Questo cetriolino da sottaceto non fa differenza, si può consumare in molti modi, anche fresco ma chissà vi venga la voglia di prepararlo per una bella insalata di rinforzo o per accompagnare l'aperitivo. La ricetta è semplice e veloce.

Coltivazione: il cetriolino ha portamento rampicante, occorre fornirgli un supporto perché possa svilupparsi correttamente. Potete anche utilizzare dello spago legato alle ringhiere accompagnando la pianta nella forma voluta. Teme l'umidità e lo sviluppo delle malattie fungine, fortunatamente in ambienti piccoli è facile intervenire senza l'uso di preparati a base di rame e zolfo, come indicato nell'apposita sezione di questa guida. Con delle piccole potature cercate di evitare che la pianta si "avvinghi" a se stessa creando zone umide tra le foglie, spesso sento dire che, dopo le piogge le piante vengano "lavate", evitate questa pratica. Concimate come per peperoncino e melanzane, questa è della vostra collezione la specie più esigente, ma nulla di cui preoccuparsi.

Vaso: profondo circa 30 cm per 30 cm di diametro.

Pak Choy (brassica oleracea var. pechinensis)



Questo gustosissimo cavolo orientale sta prendendo piede nelle cucine e orti di tutto il mondo, non solo per la grande sapidità delle sue coste e foglie, per la consistenza croccante, ma anche per la facilità e la precocità della sua coltivazione. Si sviluppa velocissimo, è pronto per il consumo tre settimane dopo il trapianto, si può raccogliere anche molto piccolo per usarlo crudo in insalata. Ama il fresco ma si può seminare praticamente tutto

l'anno, e perdonate la ripetizione, ha un gusto strepitoso.

Coltivazione: si semina in sementaio tutto l'anno, resiste bene alle basse temperature, evitate il mese di luglio e agosto al sud italia. Trapiantate qualche giorno dopo l'emergenza della piantula, appena riuscite a manipolarla, lasciando circa 20 cm da pianta a pianta. Oppure seminate direttamente in vaso dove andrà a dimora, mantenendo la stessa distanza.

Vi consigliamo semine a scalare, per averlo sempre fresco.

Per regolarvi concimate con compost e humus dopo ogni raccolto, oppure ogni due se utilizzate il letame pellettato.

Vaso: preferite dei vasi ampi non troppo profondi, sono sufficienti 20 cm di profondità.

La riproduzione dei semi del sacchetto “orto in balcone”

Abbiamo scelto specie differenti in modo da poter evitare facilmente l'ibridazione, compaiono però due Capsicum: il Peperone Mini Bell e il Peperoncino Jalapeño. Dovrete quindi cimentarvi nelle tecniche usate per non ibridare. L'argomento è ampio, vi lasciamo il link per approfondire nelle guide gratuite che troverete sul nostro sito, chiare, pratiche e illustrate; non occorre iscriversi, non ci sono spam né ads.

www.cercatoridisemi.com/guide-gratuite



Conclusioni

Coltivare un piccolo orto in un balcone, in un piccolo giardino urbano non solo ci regalerà grandi soddisfazioni, delle piccole bontà in cucina e un balcone bellissimo: ci aiuterà a capire come sia possibile utilizzare metodi sostenibili nella coltivazione, ci permetterà di conservare i semi dei piccoli tesori e di diffonderli al prossimo, migliorando, un seme alla volta, il nostro straordinario mondo.

Cercatori di Semi- Terranatura distribuisce gratuitamente le sementi delle varietà italiane locali antiche che autoproduciamo, al fine di diffondere nuovamente la coltivazione e garantire la sopravvivenza, così da mantenere alta la biodiversità degli ecotipi nelle orticole, e, quindi, in tutto l'ecosistema a contatto diretto con l'uomo. Questa guida è redatta per tutti quelli che vogliono riprodurre i propri semi, le tecniche di coltivazione sono studiate per ottenere piante sane nel rispetto di un'agricoltura sostenibile.

www.cercatoridisemi.com

Grazie!

Grazie per aver trovato il tempo di leggere questa guida

Silvia Juliana Galan Bermudez, Pietro Segatta e tutto lo staff di Cercatori di Semi Terranatura

Autori

Ma Silvia Juliana Galan Bermudez: *spina dorsale dell'associazione si laurea in Colombia in lingua inglese per poi conseguire il master in traduzione all'università di Exeter. Si occupa dei rapporti con l'estero, soprattutto relativi a ricerca e collaborazioni nonché di tutta la parte burocratica relativa all'associazione.*

Pietro Segatta: *ultimo tra i soci fondatori e presidente dell'associazione dell'associazione Cercatori di Semi Terranatura si occupa della produzione e conservazione delle sementi nella tenuta come della ricerca delle varietà antiche in loco.*



Condizioni d'uso: potete diffondere questa guida, (anzi vi invitiamo a condividerla il più possibile) senza modificarne alcuna parte e non per fini commerciali.

CERCATORI DI SEMI TERRANATURA

Associazione Culturale senza fini lucrativi

Sede: Via delle mandorle 11 00071 Pomezia(Rm)

Tenuta: Via della Muratella sn 00040 Ardea (Rm)

www.cercatoridisemi.com