

VIVO NATURA QUELLO CHE C'È DA FARE PREPARANDOSI ALL'ESTATE

IL MIO GIARDINO CON L'ORTO

ECCO GLI APPUNTAMENTI PIÙ INTERESSANTI CON LA NATURA

di **LUCIANA POGGETTI**

In questi mesi l'orto regala con generosità i suoi frutti. Ecco alcuni utili consigli per raccogliere ortaggi senza ridurne sapore e tempi di conservazione.

• **Cosa fare.** Nei mesi estivi si raccoglie durante le ore più fresche: di primo mattino o, meglio ancora, poco prima del tramonto (gli ortaggi saranno così asciutti) e almeno un'ora dopo l'annaffiatura (risulteranno più croccanti e turgidi). A seconda del tipo,

gli ortaggi da frutto si colgono non appena assumono le dimensioni e la colorazione tipica della varietà coltivata, utilizzando le sole mani o una forbice con cui recidere il peduncolo. Per cogliere bulbi e radici smuovete delicatamente il terreno tutt'intorno e solo poi estraeteli: eviterete così di danneggiarli o romperli. Gli ortaggi da foglia a cespo vanno colti quando sono pienamente sviluppati ma ancora teneri, tagliandoli alla base o estraendoli dal terreno con

la radice. Le insalate da taglio si recidono alla base in modo scalare, così che ricaccino più volte.

• **Cosa non fare.** Durante l'operazione non si devono rovinare le piante, soprattutto se destinate a produrre per più settimane. Gli ortaggi vanno puliti delle parti rovinate o sporche e della vegetazione inutile prima di essere riposti nei contenitori per la conservazione. Non vanno buttati nei contenitori, né devono essere schiacciati tra di loro, oppure manipolati eccessivamente o con poca delicatezza. Il raccolto non va lasciato al sole e al caldo, facilmente appassisce e si deteriora. Infine, una raccomandazione importante: ve-



rificate che i prodotti per la difesa a cui fate ricorso non implichino il rispetto di un tempo di sicurezza, non dobbiate cioè attendere un determinato numero di giorni tra il loro impiego e il momento della raccolta. (In collaborazione con [Viridea](http://Viridea.com), www.viridea.it)



Dalla collana **Donne nella scienza** un bel libro di Elena Accati, professore ordinario di floricoltura all'Università

degli studi di Torino, magistralmente illustrato da Anna Curti: **Fiori in famiglia**, la vita intensa di una grande scienziata e di una grande donna, raccontata in prima persona. Questo bel volume, adatto a ragazzi dagli 11 anni in su, racconta l'intensa vita di Eva Mameli, una delle scienziate più importanti del primo Novecento e madre dello scrittore Italo Calvino. **Fiori in famiglia**, Elena Accati, Editoriale Scienza, 12 euro. ISBN 978-88-7307-531-8

Dall'autrice di **Chihuahua my Love** un nuovo libro, quasi una "piccola enciclopedia" che permette a tutti i possessori di cani di conoscere meglio l'universo canino: dati statistici, nozioni scientifiche, testimonianze di medici veterinari e comportamentisti addestratori con lo scopo di migliorare la vita dell'amato quadrupede. Passando da "Come trovare l'anima gemella canina" a "Come scegliere il veterinario", l'autrice affronta temi scottanti quali la sterilizzazione, i vaccini e la medicina olistica.

Gli anni regalati-Longevi-Canis, Bozema Kasztelan, 250 pagine, 2010 K&P Editrice, 29 euro.



APPUNTAMENTI

MERANO

I GIARDINI DI CASTEL TRAUTTMANSDORFF

Dal 7 maggio all'1 ottobre, ogni primo sabato del mese, sarà possibile effettuare (previa prenotazione) una visita guidata alla scoperta dell'affascinante e curioso mondo delle libellule. La visita, consigliata soprattutto ai bambini e ai ragazzi, è condotta da un'entomologa, che svela tutti i segreti di questo insetto così veloce e interessante da essere preso a modello anche per la progettazione di elicotteri e di navicelle spaziali. Per informazioni e prenotazioni: tel 0473.235730, botanica@provincia.bz.it. Biglietto singolo 10,80 euro. Biglietto per famiglie (2 adulti con ragazzi sotto i 18 anni) 22 euro. Bambini e ragazzi sotto i 18 anni 7,90 euro. Scolaresche 3 euro per alunno. Biglietto serale (venerdì di giugno, luglio e agosto, dalle 18) 6 euro. Non sono ammessi animali.

VERBANIA

GIARDINI BOTANICI DI VILLA TARANTO

L'8 maggio ingresso gratuito ai giardini per tutti i verbanesi. Per informazioni e prenotazioni rivolgersi all'Ufficio del Turismo di Verbania: tel 0323.503249.

ISOLA D'ISCHIA

IPOMEA DEL NEGOMBO

Nei giorni 20, 21 e 22 maggio avrà luogo la nona edizione di **Ipomea del Negombo**, mostra mercato di piante rare e inconsuete della fascia temperata calda. La mostra si svolgerà nel Parco Botanico Idrotermale del Negombo. Apertura venerdì 20 maggio dalle 15 alle 20.30, sabato e domenica dalle 10.30 alle 20.30. Info: tel 081.986152, www.negombo.it, marco@negombo.it.

I CAPOLAVORI DEL GUSTO

Sino al 15 giugno Gourmet invita i consumatori a partecipare all'iniziativa "I Capolavori del Gusto": su tutto il territorio nazionale e in tutti i punti vendita aderenti all'iniziativa, con l'acquisto di almeno 5 euro di prodotti Gourmet, sarà possibile ricevere direttamente a casa un prezioso cofanetto Mousse di Gourmet Gold per far provare al nostro amico gatto un'esperienza unica e indimenticabile di gusto e permettere ai consumatori di partecipare alla vincita di 6 viaggi nelle più belle capitali europee. La vasta gamma di Gourmet Gold si arricchisce con la Nuova Mousse con Verdure nelle 4 varietà: Agnello

e Fagiolini, Anatra e Spinaci, Trota e Pomodori, Merluzzo e Carote. Tutti coloro che aderiranno alla promozione "I Capolavori del Gusto" - ricevendo a casa il Cofanetto Mousse di Gourmet Gold - avranno la possibilità di partecipare - inviando lo scontrino e i tagliandi di controllo comprovanti l'acquisto del prodotto all'indirizzo indicato dal regolamento - alla vincita di 6 viaggi nelle più belle capitali europee, vedere le più belle opere d'arte e provare i ristoranti più raffinati. Volete saperne di più? www.gourmet-gatto.it o www.purina.it oppure chiamate il Numero Verde 800.525.505.