

Verde

CAMELIA, la più amata

Originaria dell'Asia, è la **regina dei giardini di primavera**. Ne esistono fino a **duecento varietà**, dalla *japonica* alla *Narumi-Gata*



Eugenia Briganti, italiana di origine e francese di adozione, è architetto tra Reims e Parigi. Segue con passione la cura dei giardini storici in Francia.



Nei più classici dei giardini occidentali, troviamo camellie stupende in grossi vasi di smalto dai disegni orientali. Le camellie sono originarie dell'Asia orientale e meridionale, hanno un portamento elegante e compatto, le foglie sono lucide e di colore verde intenso.

Esistono fino a duecento varietà di camellie e i loro fiori coprono tutto lo spettro di colori compresi tra il rosso, il rosa, il pesca e il bianco, a fiori semplici o doppi. La camellia japonica, la preferita di Marguerite Gauthier (ricordi il celebre roman-

zo di Dumas, *La dama delle Camelie?*), fiorisce in primavera e può raggiungere i tre metri d'altezza.

Le più interessanti da coltivare sono la Adolphe Audusson, a fiori doppi e di colore rosso intenso e la Elegans, a grandi fiori a forma di anemone, di color pesca. Un'altra varietà, la camellia Sassanqua, più contenuta nel suo sviluppo verticale ma altrettanto bella, è invece molto più rustica e fiorisce a partire da ottobre. Tra le più belle, la Narumi-Gata, dai grandi fiori bianchi bordati di rosa tenue e molto profumati.



ACQUA: Evita assolutamente ristagni d'acqua che possono far marcire le radici. Controlla che il terreno non diventi troppo fibroso o compatto, ostacolando l'aerazione e l'ossigenazione delle radici, che sono molto importanti.



ESPOSIZIONE: Mezz'ombra, di preferenza. Le camellie dovrebbero essere protette dai raggi del mattino perché potrebbero bruciare le foglie ancora umide da una nottata di rugiada. Pensa a proteggere le piante dal gelo, così come dalla neve, il cui peso potrebbe spezzare i suoi bellissimi ma fragili rami.



RINVASO: Se vuoi mantenere le tue camellie in grandi vasi ornamentali sul balcone o in terrazza, opta sempre per una terra acida e ricca di humus. Puoi anche fare un mix di terreno di foglie in decomposizione e di torba. È molto difficile riprodurre le camellie per talee, affidati quindi a vivai di produzione specializzata.



PROBLEMI: Verifica che le tue piante non siano interessate da un attacco di afidi o cocciniglie. Questa categoria di insetti è infatti

Il giro del mondo nell'orto dei bambini

L'orto è un gioco meraviglioso ed educativo. Aiuta i bimbi a preparare un orto "senza frontiere", con sapori che arrivano da terre lontane e che raccontano storie affascinanti. I pomodori, per esempio, arrivano dalle Americhe e non sono solamente rossi, ma anche gialli, arancioni, rigati, neri... C'è perfino una varietà di pomodoro giallo che viene dalla Russia, si chiama "Azoychka" o pomodoro Tatiana. Non è difficile coltivare strani ortaggi africani, come l'okra (gombo) oppure cinesi, come il rapanello bianco e il cavolo di Pechino. Dagli Stati Uniti, invece, arrivano le zucchine gialle, dal Messico i peperoncini più strani, dal Brasile il tamarillo con piccoli frutti tondi e il chayote, parente delle nostre zucche. Un mondo di curiosità divertenti e saporite, a volte davvero sorprendenti come la zucca-spaghetti, con polpa filamentosa e il kiwano, un frutto africano con spine dure e polpa dolce-acidula. Coltivare queste curiosità è un modo per conoscere e capire culture diverse: un viaggio davvero affascinante per i bambini, ma che si rivela interessante anche per mamma e papà.

✓ Curiosità

Il viaggio alla scoperta degli ortaggi può essere non solo geografico, ma anche nel tempo: verdure italiane come la zuccina tonda ligure, la zucca grigia di Bologna, la cipolla di Tropea e la lattuga toscana di Pescia sono di origine molto antica, legate alla storia locale e alle tradizioni contadine, da conoscere e rispettare per l'enorme valore che ci hanno lasciato. Insieme ai bambini, coltiva queste e altre verdure locali, partendo dalle piantine che sono reperibili in vaschetta alveolare, pronte al trapianto. Per altre informazioni, visita un punto vendita **Viridea**: www.viridea.it

