

Verde

Decorativa SCHEFFLERA

Facile da coltivare, può raggiungere una discreta altezza anche in casa

La Schefflera è un delizioso arbusto che si armonizza con qualunque ambiente della casa ed è di facile coltivazione. Nel loro habitat naturale, queste piante diventano dei veri e propri alberi mentre, coltivate alle nostre latitudini, diventano degli arbusti dalle foglie grandi e molto decorative. Tieni presente che, in vaso, difficilmente superano i due metri di altezza. Questo genere comprende oltre 600 specie: qui la Schefflera Arboricola.



ACQUA: va bagnata spesso, in particolare d'estate, quando ha bisogno di acqua anche tre volte alla settimana, in modo da mantenere il terriccio sempre abbastanza umido. Quando le temperature superano i 20 gradi, bisogna nebulizzare la chioma con acqua a temperatura ambiente, mai fredda per garantirle umidità.



ESPOSIZIONE: ha bisogno di luce abbondante, ma non gradisce i raggi diretti del sole. Non ama le correnti d'aria fredda, anche se le si deve assicurare una buona circolazione dell'aria. La temperatura non deve superare i 24-25 gradi nella stagione calda e, d'inverno, non dovrebbe mai scendere sotto i 12-13 gradi.



CONCIMAZIONE: da aprile a ottobre bisogna mischiare all'acqua un concime completo una volta ogni 2-3 settimane, mentre in autunno e in inverno le concimazioni vanno sospese del tutto.



POTATURA: solitamente la Schefflera non si pota. Vanno semplicemente eliminate le foglie che man mano disseccano per evitare che diventino veicolo di pericolose malattie parassitarie.

Peperoncini, il piccante che fa bene

In settembre i peperoncini sono protagonisti: le piantine, cariche di frutti colorati e dalle forme più diverse, sono spettacolari in balcone e in giardino. Si accontentano di vasi di piccola o media dimensione e conservano la loro bellezza fino ai geli. Al momento della scelta, valutate se acquistare i peperoncini ornamentali, o se preferire quelli commestibili (nel dubbio, informatevi presso il punto vendita). Potrete infatti utilizzarli in cucina e per la salute: il peperoncino è noto per la sua azione di attivazione della digestione; ha potere antinfiammatorio e antidepressivo. Stimola la vitalità dei tessuti epidermici e protegge il sistema cardiovascolare; combatte le patologie dovute al colesterolo alto.



La sua azione afrodisiaca non è del tutto una leggenda: il suo contenuto di vitamina E, unitamente alla sua azione vasodilatatoria, possono aiutare il nostro organismo a predisporre all'amore, mentre il suo sapore piccante stimola, nel nostro cervello, il rilascio di energia sessuale.

✓ Curiosità

Questo ortaggio di origine messicana inibisce la crescita di cellule tumorali prostatiche in vitro; in combinazione con i carotenoidi, le sostanze responsabili del colore giallo e rosso del peperoncino e di altri ortaggi, esprime un'attività antitumorale su tutto l'organismo e in particolare per il tratto gastrointestinale.

Inoltre, pare accertata la sua funzione nel migliorare e prolungare il riposo notturno.

Per altre informazioni, visita un punto vendita [Viridea: www.viridea.it](http://www.viridea.it)