

CONSIGLI VIRIDEA

GIARDINAGGIO

L'orto tra autunno e inverno



*Tutto quello
che avete sempre voluto sapere
e non avete mai
osato chiedere.*



La raccolta di molti ortaggi può protrarsi dall'estate fino all'inverno inoltrato, adottando alcune strategie di coltivazione e una corretta programmazione delle produzioni.

Per mantenere l'orto in attività è fondamentale pianificare già in estate semine e trapianti, perché molti degli ortaggi autunnali sono a ciclo lungo. Tra questi la scelta è comunque ampia: da settembre a dicembre sarà infatti possibile raccogliere **cardi, carote, cavoli e cavolfiori, cicorie di vario tipo, finocchi, porri, radicchi verdi e rossi, sedani, spinaci**; ricordiamo poi



I cavolini di Bruxelles sono particolarmente resistenti al gelo del tardo autunno.

i **cavolini di Bruxelles**, la **radice di Soncino** e i vari tipi di **rape** che producono fino a dicembre, anche in presenza di gelo e neve. Tra gli ortaggi a ciclo breve o brevissimo sarà poi possibile coltivare vari tipi di **lattughe** e **scarole**, i **rapanelli** e la **valeriana**.

I lavori da non trascurare

- Già in agosto occorre **lavorare e concimare** la terra delle prode libere che ospiteranno nuove semine e trapianti, rispettando nella programmazione il regime di successione (nello stesso anno) e rotazione



La verza è uno degli ortaggi che meglio sopportano i rigori invernali freddo.

(da un anno all'altro).

- Man mano che invece si liberano prode non destinate a produzioni invernali, è buona pratica effettuare una leggera lavorazione del suolo, interrando un po' di concime organico; quindi coprire la superficie con uno strato di **pacciamatura** (teli neri sintetici) per evitare la diffusione di infestanti. In pieno inverno si potrà togliere la copertura per esporre il suolo alla benefica azione delle piogge e del gelo.

- La **distribuzione dell'acqua** va regolata con attenzione a seconda dell'andamento climatico, evitando eccessi e l'umidità

persistente sul fogliame e al colletto, parti sensibili alle marcescenze.

- Per **favorire la maturazione** delle ultime zucche e zucchine è utile porre un'assicella, un mattone o un telo di plastica nero traforato sotto i frutti, liberandoli dal fogliame per esporli al sole. Le piante di pomodoro possono prolungare la produzione anche fino a inizio ottobre: basta fare in modo che i frutti non siano ombreggiati dai tralci.

L'imbianchimento

Molti ortaggi autunnali (cardo, finocchi, indivia riccia e scarola, porro,

sedani autunnali, radicchi) traggono vantaggio dalla pratica dell'**imbianchimento**, con cui si evita la loro esposizione alla luce rendendoli bianchi, dolci e croccanti. A seconda del tipo di ortaggio, l'operazione consiste in una rincalzatura del terriccio sulla parte basale del fusto o nella legatura di fusti e foglie (anche utilizzando carta da pacco) a protezione della parte centrale del cespo; in questo secondo caso verificate che le foglie siano asciutte, così che non si sviluppino marciumi. Al momento del raccolto si eliminano le foglie esterne: il "cuore" avrà

Proteggiamo semine e trapianti

Molte specie invernali si seminano in tarda estate in vasetti o vaschette alveolari da conservare in semenzaio ombreggiato finché non sono sufficientemente robuste per il trapianto. In questa fase i germogli sono sensibili all'aridità e all'aria umida e afosa, tipica della tarda estate. Occorre quindi sorvegliare il semenzaio con molta attenzione. Eccellente alternativa, l'acquisto di pianticelle pregermogliate, pratica che accelera e semplifica il lavoro, oltre a garantire standard qualitativi elevati. Dopo il trapianto, conviene proteggere i germogli dalle prime notti fredde con i pratici teli di tessuto-non-tessuto traspirante, anche in doppio strato.



assunto ottime caratteristiche organolettiche e nutritive (la mancanza di fotosintesi riduce la presenza di sostanze amare).

La conservazione degli ortaggi



Le ultime cipolle si fanno seccare a testa in giù su graticci di legno, in luogo asciutto.

● In questi mesi il surplus produttivo non destinato al consumo fresco può essere trasformato in **conserve** sott'aceto o sott'olio, oppure **surgelato**.

In particolare, alcune erbe aromatiche si possono conservare a lungo mediante surgelazione (utilizzate come "dose ottimale" le vaschette del ghiaccio a cubetti): già tritate al naturale o immerse nell'olio restituiranno, una volta scongelate, tutto l'aroma della pianta fresca, mantenendone inalterati i principi attivi peculiari.

● Con l'ultimo caldo sole di settembre si può anche procedere all'**essiccazione**

all'aperto di pomodori, peperoni e degli ultimi ortaggi estivi, ma è bene ritirare in ambiente chiuso e asciutto i graticci nelle ore serali; in alternativa si può utilizzare un essiccatore, attrezzatura utile anche per la conservazione della frutta e delle erbe aromatiche.

● Aglio, carote, cipolle, patate, zucche e altri **ortaggi da radice** vanno lasciati asciugare al sole,

su cesti o graticci, per poi essere riposti in cantina o altro locale fresco, asciutto e buio.

● **Ortaggi da foglia** come scarole, radicchi, cicorie, sedani, cardi e finocchi si conservano bene per 15-20 giorni immersi in sabbia umida.

● Gli ultimi **cavolfiori**, infine, vanno raccolti prima dei geli e appesi a testa in giù, al buio.

Tunnel e serre

La produzione in **strutture protette** di piccola dimensione (che si possono acquistare in kit di montaggio di facilissima realizzazione) è legata all'andamento climatico locale.

Nei climi miti queste semplici attrezzature consentono produzioni per l'intero arco dell'inverno. Al Nord e nelle zone più fredde del centro-sud si possono ottenere soddisfacenti raccolti di bietole da coste, cavoli, cicorie e radicchi, rapanelli, rucola, spinaci, valeriana, seminate in tarda estate.

Importante è collocare il tunnel o serra in posizione ben soleggiata e, nelle giornate più miti, aprire le ventilazioni.

In commercio si trovano anche pratiche **campane di vetro o plastica** utili per riparare singoli esemplari: tra l'altro, hanno una gradevole funzione decorativa.

