

# CESOIA & RASTRELLO . M&M: l'orto di Settembre

Inviato da Marista Urru  
sabato 05 settembre 2009

Foto: Ruchetta selvatica la "raccomandata del mese"

Due parole per chi non ha mai "osato" nemmeno cominciare a crearsi un orto come che sia, e rispondo in questo modo anche a Stefi 75, sappiate che coltivare ortaggi è molto meno difficile di quel che pare, necessita non avere il pollice verde, che secondo me non esiste, bensì anzitutto del tempo, poi della passione che vi aiuterà a saper osservare con attenzione le vostre piante e ad avere la pazienza di seguire i consigli e le istruzioni, condendo il tutto con il buon senso.

Per chi ha un giardino anche piccolo non mi stancherò di consigliare : cominciate ad usare degli ortaggi o delle aromatiche come piante ornamentali.

Sempre per i principianti, dovete sapere che tipo di terreno avete, se argilloso, limoso o sabbioso, tenendo presente che, come per la nostra pelle, quasi mai abbiamo una distinzione netta, se anche prevale una composizione, le altre possono esser presenti in zone limitate.

Settembre- la natura ci offre molto e come verdure e come frutti, impariamo a consumare quello che ci offrono le stagioni ne guadagneremo in salute , gusto e spenderemo meno

## Verdure

Barbabietole - Bietole - Carote - Cavolfiori - Cavolo cappuccio bianco - Cavolo cappuccio rosso - Cavolo cinese - Cavolo verza - Cetrioli - Cicoria Catalogna - Cicoria da taglio - Cime di rapa - Cipolle fresche - Fagioli freschi - Fagiolini - Finocchi - Funghi coltivati - Funghi selvatici - Indivie riccia e scarola - Lattuga - Lattughino da taglio - Melanzane - Patate - Peperoni - Pomodori - Porri - Radicchio - Rape - Ravanelli - Rucola - Scalogni - Sedani rapa - Sedano - Spinaci - Tartufi bianchi - Tartufi neri - Valerianella - Zucche - Zucchine ( chiaramente nei nostri orti potrebbero mancare alcune verdure in conseguenza della esposizione )

## Frutta

Angurie - Carrube - Cotogne - Fichi - Fichi d'India - Limoni - Melagrane - Mele - Melone - Mirtilli - More - Nocciole fresche - Noci fresche - Pere - Pesche - Peschenoci (nettarine) - Prugne - Ribes - Uva - Uva spina

## Semine all'aperto

il terreno dovrebbe esser già pronto e nelle zone temperate in semenzaio ombreggiabile seminate, bietole, cavoli, cipolle, finocchi e lattughe, cicoria, indivia e porro, mentre potete seminare direttamente in aiola, sempre ombreggiando nelle ore più calde: fave, carote, cicoria, lattuga, zucchini, rapa spinacio, cardini, ed altre per le quali guarderete le istruzioni sulle buste di seme.

## Trapianti

Sempre in aiole debitamente apprestate, intendendo che le abbiate ben vangate senza averci camminato sopra, che per tempo abbiate sparso e fatto decantare il granulato antilimicoli, che le abbiate fertilizzate come si deve o con terriccio fertilizzato o con aggiunta di fertilizzanti naturali o chimici adatti agli ortaggi, in simili aiole, frutto di una discreta dose di attenzione e sudore, trapiantate gli ortaggi già pronti, chi comincia ora li troverà nei vivai scegliendosi con cura le piantine, , cavolo rapa, cipolla, lattuga, cicoria e porro, si intende che prima di piantarle cimerete le piantine e le radici, da qualche parte ne ho scritto, comunque fatevelo mostrare dal vivaista se avete dei dubbi, cercatevi se potete un fornitore di piantine che sia coltivatore, che ne capisca, sarà fonte preziosa di consigli.

## Rincalzare

I carciofi vanno rincalzati, ed individuate le piantine di cardo da imbiancare

## Fragolai

Controllateli o impiantatene di nuovi, tenendo presente che le fragole vengono benissimo in cassette capienti o botti vecchie o vasi in coccio molto decorativi. Se non lo avete fatto, pulite le fragole dalla fioritura estiva. Controllate erbacce e parassiti, dovrete riuscire a raccogliere ancora dei frutti.

## Cimare e sfoltire

Approfittiamo al massimo del sole di Settembre per fare maturare gli ultimi ortaggi, pomodori, peperoni e melanzane, sfoltiamo le foglie in modo di esporre meglio i frutti al sole

## La raccomandata del mese

### La rucola o rughetta

Ve la raccomando.. perché è facile da coltivare, perché ne vado matta e perché mi ricorda l'infanzia, mia madre da brava pugliese nella aiola degli aromi dava molto spazio alla rucola selvatica o ruchetta, aromatica e pungente, allo stato selvatico perenne e di facile presa sui terreni poveri, seminatela in qualunque momento, basta un terreno sarchiato, raccoglietela tagliandola al piede, si rinforza.

possono interessarti:

CESOIA & RASTRELLO Coltivare carciofi

CESOIA & RASTRELLO : Coltivare lattughe

CESOIA & RASTRELLO Maggio seminiamo il cardo

CESOIA & RASTRELLO M&M da Mariella : luna e coltivazioni

