

Cesoia & Rastrello di M&M L'orto del mese di Giugno 2010

Inviato da Marista Urru
giovedì 03 giugno 2010

Per coloro che coltivano un orto, grande o piccolo, in terra o sul balcone, questo è il mese dei raccolti.

Giusy mi scrive che i pomodori coltivati sul suo balcone e che finalmente ha potuto gustare, hanno un sapore "strepitoso".

Esatto, quello che coltivate, raccogliete e mettete in tavola direttamente, senza che abbia subito travagli di ogni genere, trasporti, immagazzinaggi, e simili necessità, avrà davvero gusto ed aromi ormai da molti dimenticati, senza contare il maggior contenuto di vitamine. certe soddisfazioni valgono il lavoro, il tempo, la cura spese.

Quindi, raccolti gli ortaggi, vi troverete presto con terra libera e pronta per le nuove colture, chi ha fatto i semenzai, ora dovrebbe avere delle belle piantine al punto giusto, altrimenti esistono i vivaisti, ce ne sono di molto bravi che mettono in commercio piantine sane e di buona resa.

Guardate la base delle insalate che non compaiono i primi segni di marciume, controllate la faccia inferiore delle foglie, io personalmente mi sono fatta l'esperienza, a modo mio, di riconoscere quelle piantine troppo rigogliose, con foglie che evidenziano l'eccessiva dose di fertilizzanti, proprio per fare bella figura ma che poi, una volta in piena terra, daranno una resa scarsa e magari vi muoiono. Rinuncio a darvene così quattro indicazioni, potrei sbagliare, spiegare male o voi recepire male, solo un consiglio, vecchi e sempre buono: osservate, guardate, e fate tesoro degli insuccessi più che dei successi, ogni fallimento ha un perché, cercatelo, ma per farlo dovete osservare bene, è anche un ottimo esercizio per la vita, credetemi.

Torniamo all'orto

Semine:

liberato il terreno
rastrellate al meglio, disinfettatelo con
prodotto da orto, arricchite di
buon terriccio, a questo punto potete seminare , magari stando attenti se
possibile di non ripetere sul terreno la stessa coltivazione che c'era
prima o una della stessa specie, viene
bene seminare, prezzemolo, cavolo, broccolo, lattughe, ravanelli.

Antiparassitari ed anticrittogamici

In assenza dei fiori, provvedete a medicare melanzane,
pomodori e peperoni

Piantine del vivaio come sono fragili!

Lory 82 mi scrive
che, comperate le piantine da orto, le
sembrano fragili, è in imbarazzo a manovrarle , toglierle dal contenitore
per metterle in vaso sul suo balcone.

Le trovate in genere in vaschette multiple di plastica
leggera, quando le portate a casa, fate
che il terriccio nelle vaschette si asciughi un poco, e piuttosto che tirarle
su prendendole dalla piantina, fate una leggera pressione dall'esterno
perché la terra si stacci meglio dalle pareti del contenitore, se resiste
ancora, rovesciate di lato, vi cade in mano da sola. Idem se trovate la pianta in contenitore singolo, in
questo caso è più agevole dall'esterno
comprimere la plastica e poi rovesciare i vaso di lato, buon lavoro .

Lavori necessari

Togliere le erbe, possibilmente a mano per evitare di
rovinare le radici, tra le file usate l'apposita zappa stretta e leggera.

Ombreggiature

è proprio il momento di cominciare a
prepararle, per i semenzai e le
insalatine (che altrimenti prendono di amaro, è facile, bastano 4 bastoni a
forcella

Tutori delle viti controllateli

Irrigazione,

pulite bene i solchi e provate per vedere se fungono

Trapianti,

nelle zone collinari e comunque miti, trapiantate cavolo cappuccio, indivia, lattuga, porro, prezzemolo

Cimature:

melone, cetriolo, peperoni, pomodori

Avvicendamenti

Parlando di peperoni, melanzane e pomodori dobbiamo considerare che le esigenze di coltivazione sono molto simili, peperoni e melanzane sono solanacee ed i pomodori gli son parenti. Ora è momento di mettere a dimora nuove piantine, tenete presente che, zucche, zucchini, pomodori, fagioli e piselli impoveriscono moltissimo il terreno in cui hanno allignato ed inoltre le malattie degli uni possono passare agli altri, comprese melanzane e peperoni. Dovrebbero per regola passare tre anni prima di poter piantare questi ortaggi negli stessi luoghi

Consociazioni

Carote,

viene bene piantarle dove prima erano aglio e porro perché esse si giovano di alcuni nutrienti rilasciati da queste colture.

Vanno d'accordo con lattughe, piselli, spinaci e ravanelli

Cetrioli

Evitate di metterli vicini alle patate, bene se vicini a lattughe, cavoli, fagiolini, piselli, ravanelli e cipolle;

vedi CESOIA
& RASTRELLO : Coltivare cetrioli

Cavoli

Non associare specie diverse
di cavoli, né metterli vicino alle patate , agli e cipolle

Stanno bene insieme cavolfiore, cavolo cappuccio, lattughe e
spinaci, pomodori che sembra prevengano
la mosca del cavolo. Agli e cipolle

Cipolle

Abbisognano di potassio,
preparate il terreno con integratori, e badate a non innaffiarle troppo,
marciscono facile. Stanno bene con
carote, spinaci, cipolle, fagioli
e meloni

Fagioli

Insieme a bietole, lattughe, cavoli, rapanelli e rape, mai
vicini ad aglio, cipolle e piselli

Lattughe

Stanno bene con carote e cipolle, pomodori, sedano e
carciofi. Un consiglio, provate a mettere vicini lattughini e nasturzi,
migliora il sapore della insalatina. vedi:

CESOIA & RASTRELLO : Coltivare lattughe

Finocchi

Stanno ben con lattughe, piselli , porri e cetrioli, evitare
di metterli vicini a rape a fagioli

Sedani

Bene con cavoli, cipolle, lattughe, spinaci, rape, ravanelli

Pomodori

Bene con cavoli, cicoria, lattuga, prezzemolo, sedano, fagiolini, cipolle ed aglio Come coltivare pomodori

Peperoni

Stanno bene da soli e non vanno piantati frequentemente nello stesso terreno

Zucchine

Bene con cipolle, fagioli, ravanelli, lattughe, spinaci. Vedi : CESOIA & RASTRELLO :Coltivare zucchini

Melanzane

Bene con cavoli, finocchi e lattughe per le melanzane vedi qui

Meloni

Bene con fagioli, patate, pomodori. vedi qui per coltivar meloni

Vedi anche per orto di giugno [qui](#)

