

La frenesia della vita moderna ci porta a risparmiare tempo anche nelle scelte importanti per la nostra salute, come l'acquisto delle verdure, alla base di una sana alimentazione. Fermandoci un istante a riflettere, ci accorgeremo che a volte, nella fretta, forse abbiamo trascurato di informarci su ciò che stiamo mangiando: da dove viene, come è stato coltivato, perché il sapore spesso non è gradevole? L'orto sul balcone ci permette per molti mesi di autoprodurci una parte importante del nostro cibo, permettendoci di riscoprire i sapori genuini di una volta, restando comodamente a casa. La soddisfazione è garantita!



LE VARIETÀ PERFETTE PER IL BALCONE

Anche tra le piante non innestate ce ne sono alcune più adatte al balcone per rusticità o caratteristiche della pianta.

In particolare, vi consigliamo di provare:

Pomodori: Datterino Lobello, Datterino baby Trilly, Ciliegino Aperto e Strillo, Ovale Luana, Cuore Ligure Cuorbenga e Rosamunda, Sardo, Tondo Optima, Tondo Pintyno (per chi gradisce la polpa consistente). Per chi preferisce piante nane, il Tondo Salomone, il Lungo Wantija, il Ciliegino Marasca.

Peperoni: Rosso Magnum, Nostrano Mantovano, Corno di Toro, e i nuovissimi mini Peperoni Snack, facili da coltivare, dolcissimi e digeribili.

Melanzane: la Striata Leire è da provare, novità dal gusto eccellente!

Patate: Primura, Viola.

Cetrioli: Lungo Digeribile Burpless, produce anche in leggera ombra.

Sedano Profumato e Rapa, Prezzemolo Comune, Rucola, Ravanello, Cipolle, Porro Gigante, Cavolo a Cuore.

Aromatiche: Basilico, Rosmarino, Salvia, Timo, Lavanda, Citronella, Incenso Plectranthus, Menta.

Lattuga: Ballerina, Dolomiti, Super Canasta, Gentilina Bionda, Foglia di Quercia Mix.

Lattughini: sono una vera opportunità per chi coltiva in balcone, gli abbiamo dedicato un approfondimento a parte.

Peperoncini piccanti: tutta la gamma si adatta al balcone. I più semplici da coltivare restano i tradizionali Calabrese, Cayenna, Mazzetti, Ciliegia. Per chi desidera un impatto cromatico ad effetto paragonabile ad una fioritura, Eureka, Multicolore Chiara, Hot Daisy, Fuoco Nero. Tra i super piccanti i più facili da coltivare sono Fatalii e Beni Highlands.

LE PIANTE INNESTATE: IDEALI PER IL BALCONE



Le piante innestate sono molto indicate per la coltivazione in vaso perché sono in grado di offrire una produzione molto più elevata per singola pianta, sono più resistenti agli stress di ogni tipo e alle malattie, reagiscono meglio agli attacchi dei parassiti e permettono di avere buone produzioni anche con concimazioni limitate.

Tra le varietà più adatte per il balcone, i pomodori innestati Datterino, Ovalino Zebra, Gigante Tondo Patatario, Cuore Ligure, Ovale Luana, San Marzano, Grappolo, Sardo, Fragolino. I peperoni innestati Giallo e Rosso, i Corno di Toro. Le melanzane Lunga e Tonda Nera.

INNESTO ortomio INNESTO ortomio

NOVITÀ PER IL BALCONE

TENERISSIMI LATTUGHINI DA TAGLIO DAL NOSTRO TERRAZZO!

Ci sono lattughe della gamma Ortomio che sono perfette per risolvere in un colpo solo alcune criticità della vita moderna. Produrre lattughino da taglio sul nostro terrazzo è facilissimo e unisce i grandi vantaggi "salva tempo" di avere sempre a disposizione un prodotto freschissimo, gustoso e sano a praticità e risparmio, grazie ai molteplici tagli che si possono effettuare frequentemente con le stesse piantine.

SCEGLI LE VARIETÀ CHE PREFERISCI

Crea a tuo piacimento il mix di lattughini che preferisci, scegliendo tra le varietà con il bollino distintivo indicate nella guida. Potrai gustare le insalatine più tenere quando vuoi tu, mescolate nelle proporzioni che gradisci.

ALTRE SPECIE DA UTILIZZARE NEI MIX DI INSALATINE

Anche Cicoria Zuccherina di Trieste, Spinacio e Rucola sono eccellenti e si abbinano perfettamente nei mix di insalatine.

TRAPIANTA E COGLI GIÀ DOPO UNA SETTIMANA!

Dal momento del trapianto in 5-10 giorni potrai effettuare il primo taglio. In condizioni ottimali potrai arrivare a raccogliere nuovamente fino ad altre 5-10 volte!

COME TRAPIANTARE

In una cassetta da gerani da 50 cm, si pone del terriccio Bio di buona qualità già concimato e si trapiantano 4 pack di insalatine, posizionando un pack accanto all'altro senza separare i cubetti e premendoli verso il basso nel terriccio. Per creare un mix di lattughini si possono utilizzare da 2 a 4 pack di varietà differenti nella medesima cassetta, oppure se siamo grandi appassionati di insalatine, piantare una cassetta intera per ogni varietà.

IRRIGAZIONE

Innaffiare possibilmente al mattino, evitando eccessi e ristagni, aumentando la frequenza nei periodi caldi. Normalmente sono necessarie 2-4 irrigazioni settimanali. In inverno anche solo ogni 15 giorni.

COME EFFETTUARE IL TAGLIO PER RACCOLTE PIÙ FREQUENTI

Per favorire un ricaccio ancora più veloce non tagliare le foglioline troppo vicino al terreno. Lasciare circa 3 cm di gambo sulla piantina.

CONCIMAZIONE

Dopo il terzo taglio se si vuole incrementare il raccolto è possibile nutrire le piante con un prodotto liquido Bio da diluire in acqua, facilmente reperibile presso il nostro rivenditore di fiducia.



Cerca il bollino!
scoprirai quali varietà
sono ideali
per la raccolta
da taglio!

Un omaggio del Vostro rivenditore:

Segui Ortomio su
www.facebook.com/ortomio



Azienda Agricola Ortomio
e-mail: info@ortomio.it
www.ortomio.it



Edizioni Barzanti
Stampato in Italia

Diventa anche tu
window-farmer!

Come fare l'Orto sul Balcone

www.ortomio.it

Tutti i consigli
ed i segreti

PIACERE E SALUTE CON L'ORTO A PORTATA DI MANO

Osservando poche importanti regole è veramente facile coltivare sui nostri terrazzi od in piccoli giardini quasi ogni tipo di pianta da orto. Molto più semplice che farlo nell'orto! Anche se ci sembra di non avere il pollice verde, facendo esperienza, ci renderemo conto che **gli ortaggi sono più facili da gestire rispetto alla maggior parte dei fiori** e possono darci grandi soddisfazioni, contribuendo alla nostra salute fisica con tanti prodotti sani e salutarissimi. Non è da sottovalutare il benefico effetto sulla riduzione dello stress mentale, grazie allo stimolo entusiasmante della scoperta continua, la gioia del prendersi cura di una vita in rapida trasformazione, la serenità e il relax della raccolta! Chi lo ha provato conosce bene la soddisfazione di cogliere un pomodoro, un cetriolo, una melanzana od un peperone che si è curato e visto crescere giorno per giorno, scoprendo poi che il gusto è tutt'altra cosa rispetto ai prodotti del mercato. **L'orto sul balcone ci permette di cogliere prodotti freschissimi, al giusto grado di maturazione, raggiunto sulle piante senza utilizzare prodotti pericolosi per la salute, proprio nel momento in cui ci servono in cucina.** Un passatempo veramente ricco di stimoli, nuove scoperte e risultati entusiasmanti!



ESPOSIZIONE IDEALE DEL BALCONE

Tra le specie vegetali, gli ortaggi sono fra i più esigenti in fatto di sole. Molte piante hanno difficoltà a portare a termine in modo ottimale il proprio ciclo produttivo, se hanno esposizione ombreggiata per la maggior parte della giornata. Tuttavia se la luminosità è elevata alcuni ortaggi possono essere coltivati anche senza raggi diretti del sole.

Bisogna considerare anche che l'esposizione soleggiata a sud, molto favorevole in primavera ed autunno, in piena estate deve essere gestita al meglio onde evitare stress per surriscaldamento o carenza idrica, con vasi di piccole dimensioni o problemi di ustioni. Per questo, con la calura estiva, nelle ore centrali del pomeriggio, sarebbe bene che le piante potessero giovare di un'area leggermente ombreggiata, che può essere ottenuta con tende, tettoie o sfruttando le zone riparate del terrazzo.

DISPOSIZIONE DELLE PIANTE

Nella scelta della posizione dove collocare gli ortaggi e degli spazi da destinargli, è bene porre una certa attenzione, onde evitare di farsi prendere la mano, creando una vera e propria jungla, dove le piante faticano ad esprimere al meglio il proprio potenziale produttivo, o di lasciare grandi spazi inutilizzati.

Innanzitutto si consideri che le piante con forte accrescimento verticale, come pomodori, cetrioli, fagioli rampicanti, ecc. se posti nella zona più vicina alla fonte luminosa, in balconi con insolazione appena sufficiente (ad esempio con esposizione ad est), crescendo potrebbero rappresentare una barriera ai raggi solari per le specie più basse. Quindi normalmente trovano una collocazione corretta in posizioni vicino alle pareti, alle spalle di piante meno vigorose.

Le specie a ciclo rapido come lattughe e lattughini da taglio, spinaci, ravanelli, rucola, cavoli a cuore, cavoli rapa, prezzemolo, ecc. si possono posizionare utilmente al fianco di piante più vigorose e tardive, trapiantandole nel medesimo momento, perché completeranno il loro ciclo prima di poter subire gli effetti negativi della competizione per la luce o sopporteranno discretamente un leggero ombreggiamento nel periodo terminale della produzione.

DISTANZA TRA LE PIANTE

Ogni pianta necessita di un proprio spazio vitale per svilupparsi al meglio. **Sarebbe bene lasciare almeno 50-70 cm di distanza tra le piante di zucchine, 40 cm per pomodori, peperoni, melanzane, cetrioli, cavoli, 35 cm per le cicorie, 25 cm per lattughe, bietola, sedani, finocchi, 10 cm per cipolle, porri, aglio, rucola, 3 cm per carote, ravanelli, prezzemoli. I lattughini da taglio possono essere trapiantati senza distanziare i cubetti tra loro e crescono bene anche in condizioni di luminosità più scarsa.**



VASI E CONTENITORI PER TERRAZZO E GIARDINO

Nel balcone, ed in giardino è possibile orientarsi tra differenti soluzioni per ospitare le nostre piantine: da quelle più pratiche e razionali alle più artistiche e fantasiose. Si passa dai vasi, di materiali e dimensioni più diversi, ai sacchi di terriccio forati, ai cassoni in legno spartani o ricercati, a contenitori economici a costo quasi zero, come robusti sacconi, bidoni di recupero e vecchie pentole, magari rivestiti esternamente per renderli più decorativi, ai moderni orti verticali, adatti per alcune specie a sviluppo limitato.

Per la salute delle nostre piante, più che il tipo di contenitore, è fondamentale la sua dimensione, che deve essere proporzionata alla specie da ospitare. Vasi troppo piccoli non permettono un adeguato sviluppo dell'apparato radicale rispetto a quello vegetativo e nei periodi caldi sono da irrigare continuamente con forti stress per la pianta e impatto negativo sulla produzione.

Piante come zucchine, meloni, angurie, gradiscono contenitori di almeno 50-60 cm di diametro e 40-50 cm di altezza. Meloni e cocomeri tuttavia non sono troppo indicati in terrazzi piccoli o medi a motivo dell'ampia superficie vegetativa sviluppata orizzontalmente.

Pomodori, peperoni, melanzane, patate, cetrioli, cavoli, gradiscono contenitori di 40-50 cm x 30-40 cm.

Lattughe, cicorie, bietole, sedani, finocchi, cipolle, aglio, basilico, aromatiche, 20-30 cm x 15-20 cm.

Per quanto concerne il colore dei contenitori, se essi resteranno esposti ai raggi diretti del sole in estate, anche nelle ore calde del pomeriggio, sarà utile rivolgersi a prodotti con colorazione chiara, che ridurranno il surriscaldamento radicale.



IL DRENAGGIO

Il ristagno idrico è tra i pericoli più temuti dalle piante da orto. Per questo, **sul fondo dei contenitori, prima di riempirli con il terriccio, è importante posizionare del materiale che favorisca un efficiente deflusso dell'acqua nei sottovasi.** Uno strato di 0,5-2 cm di cocci, ghiaio o argilla espansa assolveranno efficientemente a questa funzione.

IL TERRICCIO

È tra gli elementi più determinanti e sottovalutati per il successo dell'esperienza dell'orto sul balcone. Se per i contenitori abbiamo visto che volendo si può risparmiare alla grande, con i substrati di coltivazione non accontentiamoci di prodotti a basso costo. Molto meglio lasciarsi consigliare dal nostro rivenditore di piantine Orto mio per un terriccio di ottima qualità: il maggior costo che sosterremo sarà ripagato da risultati molto più soddisfacenti. Diversamente, per recuperare, dovremo spendere molti più soldi in fertilizzanti, con risultati comunque inferiori e non garantiti. **A nostra discrezione potremo scegliere tra terricci tradizionali già fertilizzati o terricci Bio già concimati, di ottima qualità.**



ORTO IN VERTICALE



ORTO IN SACCO



ORTO IN BOTTIGLIA

LA CONCIMAZIONE

Come le persone e gli animali, anche gli ortaggi, per vivere e dare frutti abbondanti, necessitano di nutrimento. Se avremo utilizzato un ottimo terriccio già concimato, per le specie a ciclo più breve questo potrà bastare. Viceversa, prima del trapianto, sarà importante arricchire il terriccio del vaso con stallatico e guano o con un concime minerale a lenta cessione, avendo cura di incorporarli in modo omogeneo nel terreno con un paio di settimane di anticipo rispetto al trapianto, facendo seguire un'irrigazione.

Se si concima al momento del trapianto, bisognerà evitare di porre il fertilizzante a contatto con le radici o con il fusto delle piantine.

Le specie che producono a lungo come pomodori, peperoni, melanzane, cetrioli, zucchini, si avvantaggiano di un'integrazione mensile con un fertilizzante complesso bilanciato o liquido Biologico. Oggi infatti sono disponibili anche fertilizzanti Bio liquidi, facili da utilizzare, utili per integrare quelli granulari e per una più rapida ripresa di piante stentate.

IL TRAPIANTO

Prima di mettere a dimora le piantine, **assicurarsi che il loro pane di terra non sia troppo asciutto.** Nel qual caso, irrigare abbondantemente, se necessario mettendole a bagno in un secchio. Praticare una buchetta nel terriccio e posizionarvi all'interno il pane di terra della piantina. Se si tratta di una specie con cubetto pressato, come le lattughe, lasciare circa 1/3 del cubetto fuori da terra, mentre per le altre interrarele, in modo che la base del fusto sia al livello del terreno del vaso. Quindi **premere energicamente il terriccio intorno al pane di terra e irrigare abbondantemente.**

L'IRRIGAZIONE

È bene sapere che l'acqua di rubinetto addizionata di cloro, prima di essere distribuita alle piante, andrebbe lasciata riposare per alcune ore dentro secchi o innaffiatoi all'aria, affinché questo disinfettante possa evaporare, evitando così il rischio di danneggiare i microrganismi utili del terreno e rallentare lo sviluppo degli ortaggi.

Le necessità idriche delle piante in vaso sono molto variabili in funzione di specie, età della pianta, temperatura esterna, esposizione, ecc.

Il tipo di terreno, che può trattenere più o meno acqua, ha un ruolo importante nel dettare l'intervallo di tempo più o meno lungo che deve intercorrere tra un'irrigazione e la successiva. Come regolarsi allora? Basta tenere presente che ad inizio primavera la pianta necessita di poca acqua nel primo periodo di coltivazione. **Subito dopo il trapianto effettuiamo una buona irrigazione (massimo mezzo litro per pianta in vasi da 40 cm), poi per le piante da frutto (pomodori, peperoni, ecc.) attendiamo sempre che il terriccio in superficie sia ben asciutto prima di procedere ad una nuova innaffiatura, che non deve essere mai troppo abbondante.** Per le lattughe la frequenza sarà maggiore, ma sempre attendendo una visibile, leggera asciugatura superficiale.

Quando le piante sono più cresciute e le temperature molto più elevate, aumentiamo notevolmente i quantitativi di acqua, affinché le piante non vadano in carenza nelle ore più calde della giornata.

Nei periodi freschi, nel dubbio, attendiamo che le piante si dimostrino leggermente assetate prima di irrigarle, piuttosto che esagerare esponendole ai rischi del ristagno idrico, specialmente se la nostra esposizione non è in pieno sole a pomeriggio.

