

INNESTO

presenta



orticoltura take-away

*Dispense della lezione
30 maggio 2015 - Orti al Centro*

***Le Solanacee
e le Leguminose***

orti Dora in poi



LA FAMIGLIA DELLE SOLANACEE

Le Solanaceae sono una famiglia di piante che comprende più di 2500 specie tra le quali ve ne sono di commestibili, di medicinali e anche di velenose.

Fra gli elementi più conosciuti appartenenti alla famiglia troviamo alcune piante importanti per l'alimentazione come le patate, le melanzane, i pomodori, i peperoncini e i peperoni e altre da cui si ricavano droghe farmaceutiche come la belladonna e il tabacco.

Nelle Solanacee usate per l'alimentazione, la parte commestibile può essere il frutto come accade per la bacca del pomodoro, del peperone, della melanzana, o il tubero come avviene per la patata.

Noi vi racconteremo le caratteristiche principali delle solanacee che meglio si possono adattare alla coltura in spazi confinati come i cassoni : il pomodoro, il peperone e la melanzana.

Wikipedia: solanacee

[http://www.treccani.it/enciclopedia/solanacee_\(Enciclopedia-dei-ragazzi\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/solanacee_(Enciclopedia-dei-ragazzi)/)

POMODORO

CENNI STORICI E INTRODUZIONE

Il pomodoro è una solanacea nativa della zona dell'America centrale.

La data del suo arrivo in Europa è il 1540 ma la sua coltivazione e diffusione avvenne solo nella seconda metà del 1600. Inizialmente si pensò che fosse una pianta velenosa in quanto somigliava all'erba morella *Solanum nigrum*, venne così adottata assieme alla patata come pianta decorativa e solo successivamente si comprese che poteva avere un utilizzo farmacologico e gastronomico.

In Italia arrivò nel 1596 ma solo più tardi, trovando condizioni climatiche favorevoli nel sud del paese, si ottenne il cambiamento del suo colore dall'originario e caratteristico colore oro, all'attuale rosso, ottenuto con selezioni e innesti.

Nelle zone a clima temperato, la pianta del pomodoro non sopravvive al clima invernale, e quindi è coltivata come annuale, il che significa che compie il proprio ciclo vitale in una stagione dedicando il suo ultimo periodo di vita a garantire la moltiplicazione della specie tramite la produzione di semi.

SEMINA E TRAPIANTO

È possibile effettuare la semina tra febbraio e marzo in semenzaio in ambiente ben illuminato e ben riparato, la germinazione del pomodoro non avviene se la temperatura è inferiore ai 15°. Se si utilizzano vasetti del diametro di 6-8 cm si possono seminare 3-4 semi per vaso in modo da poter selezionare poi la piantina più forte.

In primavera, quando le piantine non saranno ancora pronte per il trapianto, ma si saranno fortificate, sarà possibile posizionarle all'aperto, facendo però attenzione che non siano eccessivamente esposte al sole diretto durante il giorno o a notti troppo fredde.

Il trapianto, sia che si tratti di una piantina ottenuta da semina, da talea o acquistata, dovrà essere effettuato quando questa avrà raggiunto un'altezza di almeno 15 cm, calcolando per la messa a dimora degli spazi tra le piantine di 35-40 cm. È consigliabile eseguire il trapianto dei pomodori all'aperto a primavera inoltrata, nelle ore più fresche della giornata, interrando la zolla già umida e irrigando dopo l'operazione.

CRESCITA E TECNICHE COLTURALI

Il pomodoro non ha bisogno di un particolare tipo di terreno purchè questo sia ricco di sostanza organica ben drenato in modo da evitare ristagni.

Nei climi esotici da cui proviene è possibile assecondare, durante la coltura, l'andamento strisciante della pianta, facendola crescere a contatto con il terreno. Nei climi temperati, invece, il pomodoro può soffrire gli effetti dell'accumulo di umidità, dei parassiti, e di diverse fitopatologie; per questo motivo la coltivazione



a terra può causare deterioramento delle bacche e della pianta in generale, ed è necessaria normalmente l'installazione di sostegni, come canne di bambù.

La pianta viene accostata al tutore quando raggiunge i 20-30 cm di altezza, e poi gradualmente legata durante la crescita. Questa operazione permette di ottenere una migliore esposizione al sole che ridurrà il rischio di malattie fungine per contatto con il terreno.

È molto importante eliminare costantemente le erbe spontanee in prossimità delle piante coltivate. Una strategia efficace per impedire la comparsa delle infestanti è quella di realizzare una pacciamatura con film plastico nero o strati di paglia sul terreno, lasciando libera solo una porzione di terra vicina al colletto della pianta.

Come risulta ovvio pensando alla quantità di acqua che compone il frutto, l'irrigazione è molto importante, deve essere abbondante dopo il trapianto e costante e regolare durante la crescita, per evitare gli shock termici è consigliabile innaffiare nelle ore fresche o la mattina o il tardo pomeriggio.

Per aumentare la produttività ed evitare che l'eccessivo sviluppo della parte verde sottragga risorse alla pianta, le varietà a crescita indeterminata vanno sottoposte alla sfemminellatura o scacchiatura, che consiste nell'eliminazione dei germogli chiamati polloni o ascellari.

Questi sono riconoscibili perché nascono alla base di una ramificazione già esistente e danno luogo allo sdoppiamento del fusto della pianta. Nella coltivazione vengono usualmente eliminati con le dita non appena si presentano, per avere una produzione più abbondante ed uniforme. Su questa tipologia di piante, volendo, si può effettuare la cimatura dell'apice dopo il 4-5° palco fiorale per ridurre l'altezza e anticipare la maturazione dei frutti già presenti. Gli apici vegetativi cimati non sarebbero comunque in grado di dar vita a fiori che maturino prima del finire della stagione ma se lasciati proseguire nella crescita toglierebbero nutrienti ai frutti in fase di maturazione.

La raccolta è fatta prevalentemente a mano. Molte qualità di pomodoro, quando giungono a maturazione, modificano la base del picciolo, che diventa fragile, il distacco della bacca risulta quindi molto agevole. Dal trapianto occorrono circa 60-80 giorni per iniziare la raccolta. Ogni pianta produce in un ciclo colturale da 2 a 5 kg di bacche in pieno campo.

Per i pomodori da conserva la raccolta coincide con la completa maturazione rossa della bacca; per quelli da mensa con la colorazione verde-rosata.

http://it.wikipedia.org/wiki/Solanum_lycopersicum

<http://www.greenme.it/abitare/orto-e-giardino/10474-come-coltivare-pomodori>

<http://www.zr-giardinaggio.it/pomodori.htm>

<http://www.ilgiardinodellemeraviglie.it/it/come-coltivare-piante-di-pomodoro-a-crescita-indeterminata-guida.html>

PEPERONE

CENNI STORICI E INTRODUZIONE

Il peperoncino piccante era usato come alimento fin da tempi antichissimi. Sono stati trovati reperti archeologici sappiamo che attestano che nel 5500 a.C. era conosciuto in Messico come pianta coltivata. In Europa il peperoncino giunse grazie a Cristoforo Colombo che lo portò dalle Americhe col suo secondo viaggio.

Il frutto venne chiamato peperone a causa della somiglianza nel gusto (sebbene non nell'aspetto), con il pepe, Piper in latino.

Esistono diversi tipi di peperone che si distinguono per forma colore o sapore.

SEMINA E TRAPIANTO

In base alle zone climatiche, la semina del peperone può essere effettuata durante la stagione invernale inoltrata (gennaio, febbraio) oppure a febbraio-marzo, possibilmente in ambiente riscaldato a temperatura di 25-30°C. La germogliazione è prolungata il peperone può impiegare anche 10-15 giorni a germogliare.

E' possibile seminare a spaglio, con righe distanziate di almeno 10 o 15 centimetri, o a fossetta, o inserendo un seme in un singolo contenitore di terriccio. Nel caso si sia scelta la semina a spaglio, allo spuntare della

orti Dora in poi



seconda coppia di vere foglie, si possono ripicchettare le piantine in contenitori singoli, per poi mettere a dimora dopo le ultime gelate, e comunque quando la temperatura notturna non scende sotto i 15 °C (aprile - maggio).

È opportuno effettuare il trapianto solo una volta trascorsi due mesi dalla semina, quando la pianta presenta cinque foglie ben formate e quindi avrà raggiunto almeno 15 cm di altezza. La messa a dimora delle piantine, in base alle zone climatiche e alle condizioni ambientali, andrà effettuata da marzo a giugno, per il nostro clima meglio il mese di maggio.

CRESCITA E TECNICHE COLTURALI

Il terreno ideale è soffice, ben drenato con una buona componente sabbiosa, non troppo ricco di nitrati, questo condurrebbe le piante a sviluppare la parte fogliare e molto meno quella floreale quindi si avrebbero pochi frutti. Le successive concimazioni dovrebbero limitarsi a potassio, fosforo e microelementi. Quando la pianta ferma la crescita e le nuove foglie avvizziscono, è un indizio della carenza di calcio.

Al contrario di quanto si pensa, il peperoncino ha bisogno di molta acqua durante la coltivazione, senza però creare ristagni. Per aumentare il gusto piccante dei frutti, basta diminuire le innaffiature, anche azzerandole, nelle 48-72 ore precedenti la raccolta, stando attenti a non far morire la pianta.

Le radici di questo ortaggio, rispetto allo sviluppo dello stesso nella sua parte esteriore, sono poco sviluppate per aiutare la pianta nella crescita si possono usare due strategie la rincalzatura e il tutoraggio. Per rincalzatura si intende l'operazione di copertura del colletto della pianta con un po' di terra in modo da favorire la sua emissione di radici avventizie, si può effettuare dopo qualche settimana dal trapianto. Per sostenerla e evitare che si danneggi successivamente per il peso dei frutti è utile legarla ad un sostegno come una canna di bambù. Un'altra tecnica che si può attuare è la potatura delle parti verdi non necessarie, quando la pianta ha sviluppato troppi rami se ne possono tagliare alcuni per fare in modo che vengano portati a maturazione meglio quelli rimanenti. I rami si sviluppano come gli ascellari del pomodoro e vanno recisi all'angolo con la foglia il più possibile vicino al fusto con l'ausilio di cesoie e facendo attenzione a non danneggiare la pianta.

La raccolta si effettua da giugno- luglio a settembre, quando le bacche sono completamente mature asportando i frutti per mezzo di una cesoia per non danneggiare le piante

<http://it.wikipedia.org/wiki/Capsicum>

<http://www.giardinaggio.it/ortofrutta/coltivazione-ortaggi/coltivazione-peperoni.asp>

<http://www.faidate360.com/coltivazione-peperoni.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=XWZ1T8Cb-MA>

MELANZANA

CENNI STORICI E INTRODUZIONE

La melanzana è originaria dell'India. Esistono molti documenti che dimostrano la coltivazione della melanzana nell'area del sud est asiatico sin dalla preistoria, tuttavia fu introdotta in Europa solo nel medioevo, portata dagli arabi in Spagna, da dove si è poi diffusa in tutta l'area mediterranea. È una pianta annuale a ciclo primaverile-estivo, molto coltivata in tutte le regioni italiane che richiede climi non eccessivamente freddi; la crescita, infatti, comunque s'arresta quando la temperatura scende sotto i 12 °C. La melanzana è una pianta a fusto eretto che raggiunge un'altezza media di 70-80 cm ma può arrivare fino ad un metro.

SEMINA E TRAPIANTO

Se si sceglie di seminare, il periodo migliore è gennaio - febbraio nelle zone con clima più caldo, marzo in quelle con clima più freddo. La semina va effettuata in semenzaio riscaldato e riparato la temperatura non deve essere inferiore ai 23°-25° C. Per favorire la germinazione dei semi un accorgimento utile può essere quello di conservarli in un panno umido per circa una settimana prima di interrarli.

Se invece si decide di avviare la coltivazione a partire dalle piantine, sarà sufficiente trapiantarle nel terreno o in vaso. L'importante, per favorirne la crescita, è disporle su file e distanziarle tra loro almeno 35-40cm.

orti Dora in poi



CRESCITA E TECNICHE COLTURALI

La melanzana cresce dando migliori risultati in terreni fertili, soffici e ben drenati, in posizione soleggiata ma riparata. Pur essendo più resistente alla siccità delle altre solanacee, nelle prime settimane dopo la messa a dimora, è necessario annaffiare le piantine in abbondanza almeno tre volte a settimana. L'irrigazione deve essere costante e abbondante anche nella fase di fruttificazione, è necessario aver cura di bagnare solo il terreno evitando le foglie per evitare lo sviluppo delle malattie fungine. In caso di scarsità di irrigazione, sottoponendo la pianta a stress idrici la pianta produrrà frutti più piccoli che possono avere sapore più amaro e piccante del normale.

A differenza del pomodoro, la potatura che si esegue nella melanzana è solo di accompagnamento alla crescita, si possono eliminare i getti ascellari più bassi sul fusto e i getti che la pianta produce alla base perché sono sterili e non produrranno frutti. Sempre per ridurre gli sprechi di metabolismo della pianta è utile rimuovere foglie gialle e secche. Quando la pianta si è ben sviluppata si possono cimare alcuni apici vegetativi per favorire un più veloce ingrossamento dei frutti.

Nella coltivazione in pieno campo l'ancoraggio ai sostegni è poco frequente perché la pianta, normalmente, si sorregge bene da sola, nel caso in cui fosse necessario come per alcune varietà molto vigorose si può legare ad un sostegno come una canna di bambù.

Il raccolto è molto legato alla varietà scelta, al luogo in cui si vive, ai metodi di coltivazione attuati: in linee generali andrà da luglio inoltrato a metà ottobre. Quando i frutti sono turgidi e hanno raggiunto un colorito brillante e tipico della varietà, vanno tagliati avendo cura di recidere anche il peduncolo.

http://it.wikipedia.org/wiki/Solanum_melongena

http://www.tisemplificolavita.com/2013/05/come-coltivare-la-melanzana.html#.VWWQj8_tmko

<http://www.nonsprecare.it/come-coltivare-le-melanzane-orto-vaso>

<http://www.ilgiardinodellemeraviglie.it/it/come-coltivare-e-curare-le-piante-di-melanzana-guida.html>

