

## CESOIA & RASTRELLO L'orto di Luglio, scheda nuova

Inviato da Marista Urru  
mercoledì 01 luglio 2009

"Quando il sole è nel leone buon pollastro col piccione e buon vino col melone" Questo proverbio lo recitava spesso la Adele un donnone venuto dalla campagna ad aiutare in casa per i lavori pesanti, io ero su per giù di 5 anni , e mi intimoriva la Adele, alta e decisa che lanciava occhiate significative alle gallinelle ovarole, giovani e tenute come animali domestici, avevo assegnato il nome ad ognuna, le avevo avute regalata dalla Maria quando erano pulcini e mi ero convinta che la nuova venuta prima o poi gli avrebbe tirato il collo. Non fu cos', illustrava ridendo un po' di quella nostra mania di coccolare persino le galline, il menu ottimale del mese di Luglio, sia per le carni di piccione, per chi li mangia, che per quelle del pollo, del melone sappiamo tutti esser buonissimo ora.

Lavori: segue

. - . Semine in semenzaio:

tutti gli ortaggi che entreranno in produzione nel prossimo autunno. Usate semenzai ombreggiabili e seminate: cavoli, broccoli e cavolfiori, cavolo cappuccio e cicoria, indivia, porro e sedano. Se volete seminare gli spinaci badate che siano della qualità a crescita lenta, altrimenti vanno in fiore.

. - . Innaffiature

La sera e se innaffiate i semenzai badate alla temperatura dell'acqua.

. - . Terreno

Vangatelo e evitate di romper le zolle, fate prendere aria , romperete il terriccio pochi giorni prima dei trapianti quando fertilizzerete 4 o 5 giorni prima di trapiantare dal semenzaio.

. - . semine all'aperto

Nelle zone temperate seminate all'aperto a dimora: barbabietola, carota, cicoria, fagiolino nano, fagiolo, finocchio, lattuga da taglio, radicchio, prezzemolo, rapa, valerianella, zucchini

. - . Trapiantare

Il basilico, il cavolo cappuccio, la lattuga estiva, porro, radicchio e cicoria, sempre con possibilità di ombreggiare .

. - . Cimature

Cimate meloni, cetriolo ed anguria; innaffiate spesso

. - . Lavori generali

Sarchiate, eliminate le infestanti e tenete del fertilizzante pronto per le colture che ne avessero bisogno qualora non aveste potuto fertilizzare bene con stallatico maturo e foste ricorsi al chimico, consigliatevi al consorzio o dal vivaista, siate comunque sempre tirati col fertilizzante, si consiglia per chi li usa, qualche manciata di nitrati.

. - . Raccolto

E' il mese del raccolto.

Il melone quando prenderlo? Quando attorno al picciolo è evidente una sottile crepatura circolare, raccoglietelo con le mani a questo punto si stacca, e mangiatelo il giorno dopo.

I cetrioli: raccoglieteli quando il frutto è ben sviluppato e non ha ancora perso tutti gli aculei.

Le zucchine: o quando il fiore è ben aperto, e lo cucinate, oppure quando la zucca si è un poco più ingrossata uno o due giorni dopo.

Anguria: diceva zio Gasparo, mio maestro di ortaggi : "per raccogliere il cocomero devi

badare al sesto senso, lo guardi e sai che è maturo. Difficilotto, infatti ci sono vari trucchetti:

-  
la lucentezza della buccia, è lucida se è tesa ed è maturo

-  
il viticcio che regge il frutto è appassito, raccogli tranquillo

-  
batti sul frutto  
ed ascolta il suono , se vibra. Vai

-  
Se sei  
mattiniero, vai all'orto e se al mattino presto non c'è la rugiada, è maturo. Questa mi pare una balla, ma me la danno per buona gli orticoltori di zona

Può interessarti

13.

CESOIA & RASTRELLO : Coltivare lattughe

23.

NONNA ADA IN CUCINA: LE MELANZANE, nell'orto ed in cucina

7.

CESOIA & RASTRELLO :Coltivare zucchini

6.

CESOIA & RASTRELLO : Coltivare cetrioli

2.

CESOIA & RASTRELLO Coltivare pomodori

I MELONI