

## Cesoia & Rastrello di M&M Orto di Novembre 2009

Inviato da Marista Urru  
sabato 07 novembre 2009

Per tutti i lavori nell'orto di Novembre rimando alla scheda dell'altro anno qui.

Quest'anno aggiungo alla scheda anzitutto notizie su un frutto proveniente dal Giappone, un arbusto graziosissimo da tenere anche nell'orto o come siepe da giardino, il Goumi classificato come *Elaeagnus edulis*, lo avete qui in foto e come vedete ha frutti abbondanti e rossi che durano sui rami a lungo e sono gradevolissimi al palato, piccole drupe contenenti un solo piccolo nocciolo che raggiungono il massimo della dolcezza a Novembre.

È una pianta rustica e vigorosa, ha chioma espansa, fiorisce a maggio, con piccoli fiori giallastri profumatissimi ricchi di nettare, ottimo quindi per chi alleva api.

Qualunque terreno per il goumi va bene e pare si adatti ad ogni clima, si trovano anche i suoi semi in commercio, comunque si moltiplica per talea o per pollone, se scegliete di seminarlo, questo del tardo autunno è il momento, ma è di lenta germinazione, se siete impazienti meglio la piantina.

Visto che siamo in vena di consigli, vi do una dritta, scommetto che molti di voi non lo sanno o lo hanno dimenticato: gli ortaggi possono essere conservati anche nella terra, ci può capitare di aver nell'orto in questa stagione un raccolto ricco di verdure ed è certo che non sempre il frigo è la soluzione migliore per conservare il gusto della freschezza, ed allora torniamo, almeno per alcune verdure, ai vecchi metodi, interriamole.

Fate nel vostro orto una bella buca, un fosso per meglio dire, profondo 30 cm ed abbastanza lungo da contenere quel che vi serve, ci metterete i prodotti raccolti,

avendo avuto cura di scartare quelli che presentano punti di marciume o che non siano sani, , ricoprite poi con 10 cm di terra per evitare le gelate, ottimi risultati con carote, barbabietole rosse, rape, topinambur, finocchi, sedani, ravanelli e sedano rapa, per alcune lascio emergere il fusto o le foglie esterne (ravanelli) che mi proteggono quelle interne. Metteteli si gli uni accanto agli altri, ma non sovrapponete.

Comodo anche il sistema di immagazzinare le verdure in locale fresco ed asciutto sotto paglia o anche usare cassette colme di sabbia in cui stratificare gli ortaggi, sempre in locale fresco, da noi lo usiamo per fare arrivare meloni tardivi e cicoria pan di zucchero (questa nella paglia), fin oltre il Natale.

Pro memoria per ,  
pesco, susino, albicocco, ciliegio e mandorlo

Ricordate che alla caduta delle foglie dovete, specie quest'anno dopo la infelice stagione estiva passata, trattare con cura le drupacee con prodotto a base di ziram o di TMTD, contro gommosi e bolla del pesco