Cesoia & Rastrello di M&M Orto di Febbraio 2010

Inviato da Marista Urru
sabato 06 febbraio 2010

Praticamente il nuovo anno per l'orto
comincia ora.

Chi ancora non avesse tentato la avventura, spesso davvero gratificante, di
coltivare un proprio orto, salti il guado e cominci.

Vale la pena
ritrovare i veri
sapori di insalate, cicorie, carote e
quanto altro. Ma non solo di buon gusto parliamo, quanto di salute. Le
cose
che comperiamo vengono spesso da Paesi
lontani, cresciute in climi poco favorevoli ai prodotti ricchi di aroma
e gusto del nostro mediterraneo.

Quello che ci ammaniscono a caro prezzo, per lo più viene coltivato, che sia
nostrano o che venga da fuori , seguendo il principio della massima resa:
chimico+chimico+chimico = danni all'apparato digerente quando non
peggio, consistenza plasticosa, aroma pressochè nullo. Tutto quello che riusciremo a coltivare da soli o a comperare
dall'ortolano
"serio", costituirà una piccola fiches messa da parte a gruzzoletto per
la
nostra salute.

Facevamo tra vicini, forse per darci aire reciprocamente in vista delle
prossime fatiche, una altra
considerazione: se riusciamo a suddividere le coltivazioni principali tra i
nostri orti, scambiandoci i raccolti, come in parte già facciamo, ma questa
volta secondo un piano strategico,
avremo maggior raccolto da distribuirci, con minor fatica e spesa, visto
che ridurremo di molto lo spreco. Speriamo di riuscire a coordinarci senza
defezioni.

Terreno

In linea di massima dovreste aver già preparato e lasciato riposare nei mesi passati il terreno su cui ora dovrete piantare, trapiantare, seminare.

Ora si tratta di ripulire rastrellando, togliere eventuali erbacce con particolare attenzione alla gramigna, spargere il letame ben maturo e sminuzzare le zolle che avevate zappato in autunno. Comunque concimate dopo aver smosso la terra.

Nelle zone temperate, costiere per intenderci, potete già seminare all'aperto piselli, fagioli, ceci, fave e patate. Anche nell'orto come nel giardino, è il momento di rimediare meglio che potete ai difetti del terreno argilloso che tende a soffocare le radichette usate torba, fogliame e anche del letame.

Nella seconda metà del mese potrete seminare all'aperto bieda da taglio e da coste, cicoria, lattuga da taglio, pisello, prezzemolo, rucola , spinaci.

Trapianti

Mettere a dimora le cipolle seminate in autunno, lattughe e cappuccio, verze, sedano

Fragole: pulite bene gli stoloni, togliete le foglie vecchie, diradate se serve

Alberi da frutto

Cominciate a piantarli, come anche gli arbusti tipo ribes, è anche il momento degli innesti, ma questa è materia in cui è esperta Mariella ed è a lei che docete chiedere di questa arte, per me misteriosa ed inarrivabile.

Semenzaio

Se non volete comperare le piantine dal produttore, bene datevi da fare, è il momento, da febbraio ad aprile , di seminare : usate per la cassetta da semina , terriccio ben concimato. Il semenzaio nelle zone miti lo potete tenere anche fuori, purchè sia al riparo da venti e gelo, altrove dovete fornirvi di cassoni con vetro. Potete seminare così cavolo cappuccio,cipolla, piselli, pomodoro, porro, peperone,melanzana, melone, zucchino e poi.. non mi viene in mente

altro, ma ce ne è;. aiutatevi leggendo le indicazioni sulle bustine, di certo
se volete tentare di già col basilico, dovete
farlo sotto vetro

Aglio:

Potete ancora piantarlo,
ma alla svelta che altrimenti non ottenete
teste con gli spicchi, alcuni già qui sulla costa laziale piantano le cipolline
da bulbetti insieme ai topinambur ed alle patate, mi sembra un po' presto, ma
io sono alle spalle dei monti della tolfa , credo che ognuno debba un po
regolarsi a seconda della esposizione del proprio terreno, sbagliando si
impara