CESOIA & RASTRELLO - L'orto di Ottobre

Inviato da Marista Urru
venerdì 03 ottobre 2008

Anno 2008

E’ un mese impegnativo questo per chi si vuole occupare dell’orto.

Terreno : dovreste
averlo già preparato ed esservi assicurati che sia ben drenato, eventualmente
nella ultima vangatura o moto zappatura prima dell’impianto, usate stallatico
maturo con terriccio di buona qualità,
oppure della torba, potete anche
mescolarvi del fertilizzante chimico
contenente potassio.

Semine a dimora: cicoria a grumolo e valeriana, io consiglio
di cominciare a seminare della valeriana anche al riparo, carote, fave,

lattughe da taglio,lattuga romana e cappucci, ravanelli e spinaci invernali, piselli, radicchietto

Trapianti : È il momento di trapiantare i porri e le cipolle e le insalate , ma metteteli al riparo.

Bietole, carciofi (è il momento di piantare i carducci), fragole, e lattuga romana che non può aspettare, altrimenti fate in modo che passi l’inverno senza subire gelate e cercate di fare in modo che sia pronta per la primavera.

In serra : prezzemolo, rapa, radicchio , ravanelli.

In zone temperate come sul litorale e nel meridione, al riparo seminiamo ancora cetrioli e fagiolini ed al riparo in vaso zucchine per una vera e propria coltivazione forzata, piantiamo ancora l’aglio e vien bene.

Ricordate che siete ancora in tempo a prelevare le piantine di fragole e in terreno ben pacciamato e pulito potrete piantarle con successo.

Se li avevate piantati al momento giusto, ora raccogliete broccoli e cavolfiori, per quanto riguarda le verze, aspettate, sono buone solo dopo aver preso i primi freddi.

Erbe aromatiche : tenetele ben pulite, innaffiatele poco niente, è bene che riposino e non facciano ricacci destinati a gelare.

Meli, sarebbe bene fargli un trattamento con prodotto a base di rame.

Vi potrebbe capitare che , essendovi meno sole e le giornate più corte, alcune verdure fatichino a maturare, specie per i pomodori, vi avevo consigliato già a settembre di sfoltire le foglie, ma ora potrebbe non bastare e lasciarli sulla pianta finirebbe per farveli perdere, raccoglieteli con il picciolo e fatene trecce da appendere in zona areata e luminosa, vale anche per melanzane e peperoni. Certo una parte delle aiole dell’orto resterà libera, vangatela a fondo e, dopo averla ripulita, concimata e secondo me aver aggiunto un granulato per terricoli e aver sistemato il terreno col rastrello in modo che sia bombato per evitare i ristagni di acqua, lasciatela riposare.

Le zucche, quelle da conservare per l’inverno, vanno riposte in locali freschi e non freddi, non meno di 7/10 ° , ho visto che le mettono appese in reticelle.