



Giardinaggio.net
il verde intorno a te

AROMATICHE 3



peperoncino

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Varietà](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Propagazione](#)
- [peperoncino : Irrigazione](#)



Caratteristiche

Il peperoncino fa parte della famiglia delle Solanacee, al genere *Capsicum* ed alla specie *annuum*.

Si tratta di un arbusto perenne, che raggiunge un'altezza pari a 50-80 centimetri, che vanta un portamento eretto, con dei fusti particolarmente ramificati e foglie caduche, alterne, caratterizzate da una forma ellittica allungata, appuntite all'apice, con una colorazione verde intensa e ricche di peluria (in una quantità variabile in base alla cultivar).

I fiori crescono singolarmente, caratterizzati da un tipico colore bianco e ognuno di essi si colloca sul nodo all'ascella della foglia.

Nei territori italiani, la fioritura del peperoncino avviene nel corso della stagione estiva. I frutti sono rappresentati da delle bacche di piccole dimensioni, con una forma ed una colorazione variabili in relazione alla varietà presa in considerazione.

Nella prima parte della loro vita sono verdi, mentre una volta giunti a maturazione assumono colorazioni diverse in base alla specie considerata.

All'interno dei frutti possiamo trovare un gran numero di semi biancastri, che sono rivestiti di un tessuto che viene chiamato placenta.

I frutti hanno la particolare caratteristica di essere notevolmente piccanti, con un gusto gradevole che è dato da diverse sostanze iposolubili che si trovano nella placenta.

Le altre specie di peperoncino sono rappresentate da *C. frutescens*, *C. pubescens*, *C. baccatum* e *C. cinese*.



Varietà

Le cultivar di peperoncino sono estremamente varie e si possono differenziare in relazione alla base delle caratteristiche del frutto ed al livello quanto sono piccanti i frutti.

Le varietà che fanno parte del gruppo Ancho si caratterizzano per avere una bacca dalla forma conica, che si solito si caratterizza per avere una colorazione verde e una volta che si provvede ad essiccarla diventa di colore e sono leggermente piccanti.

Il gruppo varietale denominato Cayenna, invece, si caratterizza per avere dei frutti stretti, che possono raggiungere una lunghezza di 8-10 centimetri, estremamente piccanti e, una volta che raggiungono la completa maturazione, assumono delle colorazioni bianche, gialle o rosse.



I peperoncini che fanno parte della varietà Jalapeno sono invece piuttosto piccanti e presentano una forma intermedia in confronto ai gruppi vegetali appena descritti ed hanno la particolare caratteristica di essere raccolti nel momento in cui sono verdi o rossi.

Le cultivar del gruppo Pasilla sono caratterizzate dalla presenza di frutti che hanno un colore nero nel momento in cui giungono a completa maturazione, con una forma simile ai Cayenna e leggermente piccanti.

Il gruppo Banana, invece, presenta dei caratteristici fiori bianchi, con una forma molto più allungata in confronto a quelli appartenenti alla categoria Jalapeno e molto dolci: si tratta di una caratteristica che può vantare anche il peperoncino rosso italiano, che assume la tipica forma della varietà dei Cayenna.

Clima e terreno

Il peperoncino si caratterizza per prediligere tutte quelle zone che presentano un clima equatoriale e tropicale, in cui questa pianta può sopravvivere per un periodo di almeno dieci anni.

All'interno delle zone che presentano un clima temperato, soprattutto nel vecchio continente, la pianta di peperoncino viene coltivata come annuale nel corso della stagione calda, dato che non sopporta le temperature che scendono sotto i cinque gradi centigradi, mentre riesce a vegetare ottimamente nel momento in cui i valori termici sono compresi tra 20 e 30 gradi centigradi.



Le esposizioni più adatte sono quelle che corrispondono ad ambienti che si trovano esposti direttamente ai raggi solari e piuttosto umidi.

Il peperoncino si caratterizza per prediligere tutti quei terreni sciolti, ottimamente drenati, abbastanza acidi e poveri di sostanza organica, mentre non sopporta i terreni compatti, dato che spesso si possono formare dei pericolosi ristagni idrici.

Questa specie proviene dal Messico e dal Sud America, luoghi da cui si è, in seguito, diffusa in tutto il mondo e in Italia viene coltivata, in pratica, lungo tutto il territorio, da nord a sud.

Propagazione

Il peperoncino si caratterizza per moltiplicarsi per seme, mentre la semina si deve eseguire in semenzaio nel corso del periodo compreso tra il mese di febbraio e quello di marzo.

I semi devono essere inseriti all'interno di contenitori che presentano un substrato leggero e fertile che deve essere sempre inumidito; successivamente vanno conservati al buio per fare in modo di favorire la germinazione che ha bisogno di temperature che sono comprese tra almeno 15 e 20 gradi centigradi.

Nel corso del primo periodo del mese di maggio, le piantine possono essere trapiantate in piena terra o anche in pieno vaso.

Le distanze di impianto devono essere di 40 centimetri tra le file e di 20 centimetri sulla fila, con una densità di 12 piante al metro quadro.

peperoncino : Irrigazione

L'irrigazione del peperoncino deve essere effettuata nel corso della stagione estiva nel momento in cui non si verificano continue piogge, anche se è fondamentale aspettare che il terreno si asciughi completamente prima di passare all'irrigazione successiva.



peperoncino piccante

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Esposizione](#)
- [Semina e germinazione](#)
- [Coltivazione](#)
- [Varietà](#)
- [peperoncino piccante : Malattie e parassiti](#)



Caratteristiche

Il peperoncino piccante, alla stregua di tutte le altre varietà di peperoncino, può vantare un'origine esclusivamente tropicale ed equatoriale, visto che le temperature e il clima presente in tali luoghi è l'unico possibile per favorire il corretto sviluppo e mantenimento di questa pianta.

All'interno di tutti quei climi di stampo europeo, invece, il peperoncino piccante viene coltivato essenzialmente come pianta annuale, dato che la stagione calda e afosa presenta una durata particolarmente limitata.

Ovviamente il tempo che serve per giungere alla maturazione dei frutti può differenziarsi notevolmente in base alla varietà che viene presa in considerazione e va da un periodo minimo di due mesi fino ad un massimo di quattro nel caso dell'Habanero bianco.

Il frutto del peperoncino piccante è rappresentato da una bacca, come si può facilmente intuire, che può vantare delle dimensioni, una forma ed una colorazione che variano notevolmente in relazione alla varietà di peperoncino che viene presa in considerazione.



Esposizione

La pianta di peperoncino piccante ha indubbiamente necessità di



disporre di un luogo particolarmente soleggiato e di molta acqua per il suo corretto sviluppo.

Ad ogni modo, almeno fino al momento in cui la pianta non ha raggiunto un grado di forza e robustezza importante, è meglio evitare qualsiasi tipo di esposizione nel corso delle ore più calde della giornata, ma anche cercare di evitare le gelate notturne, proteggendo la pianta in modo adeguato, magari inserendola all'interno di una miniserra o in un ambiente chiuso, con temperature adatte al suo corretto sviluppo, che dovrebbero essere comprese tra i 28-30 gradi per tutto il giorno.

Semina e germinazione

Una delle principali cose a cui bisogna stare attenti quando si decide di coltivare il peperoncino piccante è quella di rispettare il miglior periodo per la semina, che coincide essenzialmente con la parte iniziale dell'anno, ovvero nel periodo compreso tra il mese di gennaio e quello di aprile.

Ovviamente il periodo migliore lo si potrà stabilire più nel dettaglio in relazione alla varietà di peperoncino piccante che si intende coltivare.

Giusto per fare un esempio, la specie che viene definita capsicum chinense ha la necessità di rispettare dei tempi di fruttificazione ben definiti e molto lunghi ed ecco spiegato il motivo per cui si dovrà provvedere alla sua semina nel corso della stagione calda.

Il seme di peperoncino piccante si può tranquillamente piantare all'interno di vasetti riempiti con della terra non troppo umida, che devono avere in superficie sempre almeno mezzo centimetro di torba.

E' importante fare molta attenzione ad evitare di piantare il seme di peperoncino a più di un centimetro di profondità.

Un piccolo trucco per quanto riguarda la semina è anche quello di inserire i semi all'interno di una carta assorbente sempre umida: nel momento in cui emergerà la radichetta, allora i semi dovranno essere trasportati in un terriccio che deve essere predisposto come abbiamo detto in precedenza.

Coltivazione

Il peperoncino piccante si può coltivare con ottimi risultati un po' in tutto il territorio della penisola italiana, anche se devono essere rispettate alcune regole: in primo luogo, deve essere seminato nel corso del periodo compreso tra i mesi di gennaio e febbraio (nel caso in cui si abiti nella parte meridionale dell'Italia) o nel mese di marzo (se si abita nella parte settentrionale dell'Italia).

Ad ogni modo, il consiglio è quello di seminare il peperoncino almeno un mese e mezzo prima che si verifichi l'ultima gelata stagionale.



Varietà

Una delle più importanti varietà di peperoncino piccante è, senza ombra di dubbio, rappresentata dalla Paprika, che è formata da un frutto dalla forma tipicamente conica.

La lunghezza di questo particolare frutto arriva fino ad un massimo di sette centimetri, mentre la coltivazione avviene principalmente all'interno del vecchio continente e, in modo particolare, nella fascia centrale.

Una delle varietà che possono fregiarsi del titolo di “super piccanti” è rappresentata indubbiamente dal Cayenna Indiani tipo Assam: si tratta di frutti che presentano sempre una tipica forma conica e dimensioni praticamente simili alla Paprika, ma sono davvero piccantissimi.

Questi ultimi frutti vengono frequentemente utilizzati anche quando non hanno ancora raggiunto la completa maturazione.

Un'altra varietà particolarmente interessante di peperoncino piccante è rappresentata dalla Carota Bulgara: si tratta, anche in questa occasione, di un frutto dalla forma tipicamente conica, che può vantare una lunghezza pari a 8 centimetri e un diametro di circa 3 cm.

Anche in quest'ultimo caso, si tratta di un frutto molto piccante, che viene frequentemente utilizzato per la realizzazione di salse piccanti o, in altre occasioni, per la conservazione sottaceto.

peperoncino piccante : Malattie e parassiti

Dopo che la pianta di peperoncino piccante ha raggiunto un buon sviluppo, potrebbe essere ben presto attaccata da tutta una serie di parassiti, in modo particolare nel corso della stagione primaverile, in cui le temperature diventano più elevate e si prestano, purtroppo, molto bene all'attacco di afidi, funghi e altri parassiti.

I principali pericoli per il peperoncino piccante sono portati dagli afidi, piccoli insetti che presentano un colore variabile e che si cibano della linfa, iniettando all'interno della pianta sostanze nocive.

I rimedi più importanti per contrastare l'attacco di malattie e parassiti sono senza dubbio rappresentati da insetticidi e fitoterapici vegetali.



piante aromatiche

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Coltivazione](#)
- [Esposizione](#)
- [Annaffiatura](#)
- [Concimazione](#)
- [Semina](#)
- [piante aromatiche : Cimatura](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[coltivare
aromatiche](#)
[e](#)



Caratteristiche

Le piante aromatiche si caratterizzano per essere delle erbe estremamente salutari per il corpo umano e sono uno dei componenti più preziosi per dare sapore alle pietanze.

Questa particolare tipologia di piante può essere coltivata in vaso, in giardino e all'interno dell'oro, sfruttando dei piccoli accorgimenti e una necessaria cura colturale.

Il termine pianta aromatica sta proprio a significare una pianta che presenta al suo interno delle sostanze di odore gradevole, ovvero gli aromi, oli essenziali, che hanno diverse funzioni biologiche e sono fondamentali per il nostro organismo.

Le piante aromatiche si caratterizzano per poter essere delle specie arboree, arbustive o, nella maggior parte dei casi, erbacee annuali o perenni.

La produzione di queste particolari sostanze aromatiche si può verificare con la raccolta di specie spontanee, anche se più frequentemente vengono coltivate come specie orticole, per fare in modo di garantire la quantità e qualità che sono richieste dal mercato.



Tante piante aromatiche si caratterizzano anche per avere delle proprietà medicinali e officinali (come può essere il caso della menta), ma vengono maggiormente sfruttate in cucina, come spezie, nel settore erboristico (fresche o essiccate per preparare infusi e decotti), nel settore industriale (per la creazione di liquori o amari), nel settore cosmetico (per la realizzazione di creme, profumi e pomate) e nelle industrie chimiche.

Coltivazione

Coltivare delle piante come il basilico, l'alloro, il timo, la menta e la salvia è piuttosto facile e, per tutte quelle persone che iniziano tali colture per la prima volta, il consiglio è quello di cominciare ad informarsi fin da subito delle varie esigenze colturali di ciascuna pianta aromatica, per capire come posizionare la pianta in un luogo all'aperto, evitando i raggi del sole o favorendo l'esposizione al sole, ma anche per comprendere come garantire loro uno sviluppo corretto ed armonico.

Per quanto riguarda il terreno, le piante aromatiche hanno la particolare caratteristica di riuscire ad adattarsi con buoni risultati ad ogni tipologia di terreno soffice e ben drenato, dato che soffrono notevolmente il marciume radicale che è provocato dai ristagni idrici e che si può verificare con una buona frequenza all'interno delle piante in vaso e sottovaso.



Esposizione

A livello generale, le piante aromatiche o, perlomeno, la maggior parte di esse, si caratterizzano per essere delle piante rustiche: ecco spiegato il motivo per cui presentano un buon grado di sopportazione nei confronti del freddo e del caldo.

Ovviamente, la condizione necessaria per garantire a questa particolare tipologia di piante uno sviluppo corretto e sano è certamente il fatto di coltivarle all'interno di un luogo piuttosto riparato dai venti, soleggiato o nelle zone di ombra create da piante ad alto fusto.

Annaffiatura

Per quanto concerne le annaffiature, le piante aromatiche non richiedono un'eccessiva quantità di acqua, soprattutto nel caso delle aromatiche con fusti semilegnosi, come ad esempio il rosmarino.



Ad ogni modo, le annaffiature delle piante aromatiche devono essere abbondanti e regolari nel corso della stagione estiva e in tutti quei periodi caratterizzati da una siccità prolungata.

E' importante fare attenzione al fatto che l'acqua deve essere somministrata a temperatura ambiente in due momenti della giornata: o al mattino presto, oppure in seguito al tramonto del sole, per fare in modo di evitare traumi radicali nel corso delle ore più calde ed afose della giornata.

Concimazione

Nel caso in cui stessimo prendendo in considerazione delle colture private e non commerciali, è importantissimo evitare di concimarle per fare in modo di assaporare nel migliore dei modi la loro fragranza e poter godere della loro genuinità.

Nel momento in cui le piante aromatiche facessero molta fatica a svilupparsi, il consiglio è quello di somministrare una minima quantità di concime granulare a lento rilascio, oppure del concime liquido diluito nell'acqua della annaffiature (solamente una volta, teniamolo bene a mente).

Semina

Le piante aromatiche devono essere seminate, nella maggior parte dei casi, nel corso della stagione primaverile, spesso a metà del mese di aprile, direttamente in piena terra, ma c'è anche la possibilità di effettuare tale operazione in semenzaio protetto, cominciando, in questo caso, dal mese di marzo sfruttando l'apposito terriccio da semina.

piante aromatiche : Cimatura

Per quanto riguarda questa operazione bisogna sottolineare l'importanza di cimare gli apici delle piante aromatiche di circa dieci centimetri per fare in modo di garantire l'emissione di nuovi getti laterali, così come per favorire l'infoltire delle piante.

Inoltre, per avere degli aromi ancora più concentrati, è fondamentale evitare che le piante arrivino alla fioritura.

E' fondamentale provvedere alla rimozione manuale delle piante infestanti e riuscire a smuovere il terreno con delle piccole zappettate o avvalendosi anche della paletta per tutte quelle specie che vengono coltivate in vaso.



Prezzemolo - *Petroselinum hortense*

In questa pagina parleremo di :

- [Il Prezzemolo](#)
- [Specie](#)
- [Proprietà](#)
- [Terreno e Tecniche Colturali](#)
- [Concimazione ed Irrigazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Malattie e Parassiti](#)
- [Tossicità](#)



Il Prezzemolo

Il prezzemolo, *Petroselinum Hortense*, è una delle piante più coltivate al mondo, originaria delle zone del Mediterraneo e dell'Asia occidentale, è molto utilizzata sia per il suo aroma sia per le sue proprietà medicinali che vi spiegheremo approfonditamente nei paragrafi successivi. Il prezzemolo è una pianta aromatica a ciclo biennale mentre, nelle zone d'origine, è di tipo perenne. Il prezzemolo cresce e si sviluppa in modo spontaneo nei boschi dove il clima è temperato e teme particolarmente le zone con clima freddo, la temperatura ideale per la coltivazione di questa pianta è di circa 16-20°C, mentre quelle inferiori allo zero e superiori ai 35 non vengono sopportate e la danneggiano. In Italia la sua coltivazione è molto diffusa anche negli orti e giardini delle nostre case. Il prezzemolo presenta un fusto eretto e può arrivare ad un'altezza di circa settanta centimetri, la radice è molto grossa e robusta. Le foglie del prezzemolo sono commestibili, lisce, di colore verde ed hanno margini seghettati, sono composte da tre parti che gli fanno assumere una forma pressappoco triangolare, contengono vitamine e sali minerali. I fiori del prezzemolo si sviluppano durante il secondo anno di vita della pianta e si riuniscono in ombrelle, possono avere colore bianco, raramente azzurro-viola oppure giallo. Come molte altre piante aromatiche anche il prezzemolo può risultare tossico.

La pianta del prezzemolo è molto usata in cucina per insaporire piatti, dare loro un gradevole aroma, va d'accordo con la maggior parte delle pietanze, praticamente quasi con tutte, da qui il detto "sei come il prezzemolo!", vale a dire "sei dappertutto!". L'altra caratteristica del prezzemolo è che si sviluppa e cresce in quasi tutte le zone, anche in condizioni avverse, da qui il detto "ti crescerà il prezzemolo nelle orecchie!", minaccia scherzosa detta soprattutto ai bambini quando non sono restii a lavarsi le orecchie.



Nell'antichità Greci e Romani utilizzavano il prezzemolo per incoronare chi si era distinti nei vari giochi, per ornare le loro tombe e come pianta curativa.

Specie

Il prezzemolo si divide in due specie principali e maggiormente diffuse:

Petroselinum Hortense: come abbiamo detto in precedenza, questa specie ha origine nelle zone del Mediterraneo, è utilizzata soprattutto in cucina per insaporire minestre, pesce, sughi ecc. Di questa pianta si usano tutte le parti tranne le radici. I fiori sono piccoli. Questa specie di prezzemolo gradisce un terreno di tipo leggero e ricco di sostanza organica.

Petroselinum Crispum: varietà di *Petroselinum Hortense*, non è molto coltivata in Italia, viene usata soprattutto in cucina come elemento decorativo per i piatti serviti nelle regioni della Scandinavia. Come dice il nome stesso, questo prezzemolo ha foglie ricce.

Proprietà



Il prezzemolo ha molte proprietà, si seguito vi illustreremo le principali e vi daremo qualche consiglio sull'impiego di questa utilissima pianta.

Il prezzemolo è una pianta che può essere utile per depurarsi, può avere effetto diuretico, sedativo, stimolante e tonico.

Le foglie del prezzemolo fresche contengono ferro, calcio, fosforo e vitamine A-C, cinque grammi di prezzemolo apportano la quantità giornaliera sufficiente di vitamina A e trenta grammi, di vitamina C; le foglie fresche possono essere utili per guarire contusioni e leniscono i fastidi e le infiammazioni provocate da punture di insetti come api e vespe.

In passato, quando la malaria era molto diffusa, per combattere la febbre provocata da questa malattia era molto utile un olio estratto dal prezzemolo.

Molte sono le credenze popolari riguardo all'impiego del prezzemolo: ad esempio, in alcune zone, un composto di lumache e prezzemolo pestati veniva usato per eliminare i pidocchi, mentre foglie pestate insieme ad olio e sale, messi nelle orecchie, si diceva curassero il mal di denti.

Preparare un decotto di radici del prezzemolo può aiutare le persone che soffrono di stitichezza, mentre una tisana fatta con le radici del prezzemolo, bevuta due o tre volte al giorno, aiuta ad urinare e lenisce i dolori.



Per quanto riguarda l'uso cosmetico, un infuso di prezzemolo aiuterà a rendere più forti i capelli.

Per avere un alito a prova di bacio, masticate delle foglie crude, avrete anche una pelle più sana e lucente. Oltre alle mille proprietà il prezzemolo ha però anche alcune controindicazioni. Ad esempio, in gravidanza l'uso di estratti di prezzemolo possono provocare contrazioni all'utero provocando conseguente tachicardia al feto. E' sconsigliato anche a persone con disfunzione cardiaca o renale.

E' particolarmente velenoso per alcuni animali come gatti e pappagalli.

Terreno e Tecniche Colturali

Il terreno maggiormente adatto per la coltivazione del prezzemolo dev'essere fertile e ben drenato (anche questa pianta non gradisce i ristagni idrici), leggero e un po' acido, se troppo compatto prima di seminare andrà lavorato.

Il prezzemolo si moltiplica tramite seme. Un metodo che abbiamo spiegato già altre volte utile per rendere più rapida la germinazione dei semi è quello di porli in acqua calda per una notte intera prima dell'operazione di semina. La semina può essere fatta in diversi periodi: ad esempio se volete cogliere il prezzemolo in estate, la semina andrà fatta in gennaio-febbraio se in zona coperta, a marzo-aprile se in vaso o nel terreno. Per la raccolta nel periodo autunnale, la semina andrà fatta in maggio-giugno, mentre per la raccolta nel periodo primaverile si procederà con la semina in settembre-ottobre in luogo coperto.

Per quanto riguarda la semina in pieno campo, essa andrà eseguita a mano spargendo i semi in modo uniforme nella quantità di circa 15-20 chilogrammi di semi ogni ettaro. Per la semina in contenitore o vaso, i semi vanno posizionati a file parallele sull'apposito terriccio e interrati di circa uno-due centimetri non di più e la temperatura nel luogo dove sarà posizionato il suddetto contenitore dovrà essere di circa 20-25°C. Come detto per moltissime altre coltivazioni, a questo punto si dovrà far attenzione a mantenere il terriccio sempre della giusta umidità. Fatta la semina si procederà con la copertura del contenitore con della plastica al fine di mantenere la giusta temperatura ed evitare che il terriccio diventi secco; alla comparsa dei primi germogli si toglierà la plastica e si posizionerà il prezzemolo in una zona più luminosa. Nel momento in cui le nuove piantine avranno raggiunto una grandezza sufficiente, saranno pronte per essere trapiantate.

La coltivazione del prezzemolo non è affatto complicata, vi consigliamo quindi di provare ad effettuarla nel vostro orto o nel vaso, otterrete sicuramente dei risultati soddisfacenti e quando lo userete per insaporire i vostri piatti sarete più soddisfatti perché verrà dal frutto del vostro impegno.

Concimazione ed Irrigazione



Apporteremo della sostanza organica al terreno del prezzemolo solo nel caso in cui sarà coltivato come pianta a ciclo biennale.

Soprattutto dalla stagione autunnale a quella primaverile, dopo la raccolta dei gambi, sarà opportuno innaffiare in modo regolare quasi ogni giorno per favorire la nuova crescita di foglie. Durante l'inverno il prezzemolo ha bisogno di un po' meno acqua ma dovrà essere necessariamente coperto o posto in un luogo riparato in quando teme le temperature molto fredde.

Raccolta

La raccolta delle foglie si effettuerà quando le foglie saranno abbastanza sviluppate, andranno tagliate con il loro piccolo; gli steli del prezzemolo sono commestibili e vanno raccolti tagliandoli nella parte alta.

Dopo la raccolta le foglie vengono usate fresche oppure possono essere congelate. Un consiglio: come per quasi tutte le altre piante aromatiche, aggiungete il prezzemolo a fine cottura, cotto perde il suo pregevole aroma.



Malattie e Parassiti

Il prezzemolo può subire l'attacco di numerosi nemici e malattie che possono provocare danni più o meno gravi. Oltre a lumache e topi, questa pianta è vittima di un insetto molto dannoso: l'oziorrinco, un coleottero che attacca con le sue larve le radici del prezzemolo, mentre gli esemplari adulti si cibano delle foglie. I periodi di maggior attacco da parte di questo insetto sono primavera-estate e fine estate-autunno avanzato. Molto diffusi sono quelli denominati Cribricollis, Rugosustriatus, Sulcatus e Armatus.

Il prezzemolo viene infestato anche dagli afidi che lo attaccano e formano delle colonie.

Le malattie a cui va più soggetto il prezzemolo sono le muffe, la ruggine e la peronospora. Le muffe si formano soprattutto con la presenza di ristagni idrici provocate da un eccessivo apporto di acqua; la ruggine è una malattia che sviluppa delle macchie giallastre sulla parte superiore delle foglie, mentre nella parte inferiore può provocare dei residui simili alla polvere di colore giallo che con il passare del tempo scuriscono. La peronospora è un fungo che attacca le foglie della pianta e si manifesta con la presenza di macchie simili ad olio nella parte superiore stesse e, in quella inferiore con la presenza di muffa. Se la malattia è in stato avanzato saranno presi di mira anche boccioli e germogli con il loro conseguente rinsecchimento e la successiva caduta.

Un altro parassita dannoso per questa pianta è la mosca della carota. Le larve di questa mosca attaccano le radici e formano di buchi o gallerie, con il passare del tempo il prezzemolo ingiallisce e infine secca.

Tossicità

L'intera pianta ed i semi del prezzemolo sono tossici, i danni provocati da questo avvelenamento possono essere: abbassamento di pressione, successivo collasso e conseguente coma. Il veleno colpisce in modo particolare reni e fegato provocando la degenerazione del fegato e la necrosi delle cellule dei reni. Abbiamo voluto spiegarvi in breve la tossicità del prezzemolo, ma non preoccupatevi, l'uso classico nelle nostre cucine non provoca alcun danno quindi continuate tranquillamente ad usarlo per preparare i vostri ottimi piatti.



rosmarino - Rosmarinus officinalis

In questa pagina parleremo di :

- [Il Rosmarino](#)
- [Varietà](#)
- [Proprietà](#)
- [Terreno e Tecniche di Coltivazione](#)
- [Concimazione ed Irrigazione](#)
- [Raccolta e Conservazione](#)
- [rosmarino : Parassiti e Malattie](#)



Il Rosmarino

Il rosmarino, nome scientifico Rosmarinus Officinalis, è un arbusto sempreverde perenne tipico delle regioni mediterranee, in Italia cresce spontaneo lungo la costa, si sviluppa sia in altezza che in larghezza e forma dei folti cespugli arrotondati ed arriva fino ad un'altezza di un metro e mezzo. Il rosmarino non ama gelate, brina, nebbia e terreni fradici, sarebbe meglio non esporlo per lunghi periodi ad una temperatura inferiore ai 5°C sotto lo zero. Le radici del rosmarino hanno la caratteristica di produrre, a loro volta, radici secondarie, esse sono molto ben ancorate al terreno. Il fusto del rosmarino è legnoso e, all'inizio, quando l'arbusto è giovane, non si eleva da terra, successivamente cresce dritto e ben ramificato ed è di colore color marrone. Le foglie del rosmarino sono piccole, a forma di aghi, lisce e di colore verde scuro nella parte superiore, bianco-argentate, a causa di peli e ghiandole, nella parte inferiore; sono disposte in maniera opposta e molto fitte. Dal rosmarino si ricava un olio essenziale molto prezioso, nei paragrafi successivi ne spiegheremo l'impiego in campo medico e cosmetico. I fiori del rosmarino sono di colore azzurrino-lilla e, soprattutto nelle zone del sud dove il clima è più favorevole, crescono quasi tutto l'anno; questi fiori sono ermafroditi, quindi presentano sia organi riproduttivi maschili che femminili, l'impollinazione viene fatta dagli insetti, soprattutto dalle api che, succhiando il nettare producono un miele molto buono. I frutti del rosmarino non si aprono spontaneamente e, quando sono maturi, diventano di colore scuro.

Il significato del nome rosmarino non è ben definito, c'è chi pensa che voglia dire rugiada del mare, chi rosa del mare e chi arbusto di mare. Qualunque sia quello giusto, la parola mare è sempre presente, questo forse sta nel fatto che i fiori del rosmarino ricordano tanto l'azzurro del mare.

Vi riportiamo ora una curiosità che vi farà capire quanto ci potrebbe essere utile il rosmarino grazie alle sue proprietà che poi spiegheremo in modo più dettagliato. La Regina Isabella d'Ungheria, ormai anziana e malata, si narra che ritrovò una sorta di "seconda giovinezza" grazie ad una ricetta che consisteva nel mescolare del distillato di alcool di rosmarino, lavanda e menta.



Varietà

Diverse sono le varietà di rosmarino, tra le molteplici possiamo citare:

Rosmarinus Foliis aureis, con foglie a margine gialle, Rosmarinus Piramidalis, con un modo di svilupparsi a forma piramidale, Rosmarinus lavandulascens con fiori azzurri e foglie sottili, Rosmarinus albiflorus con fiori bianchi, Rosmarinus Serern Sea con uno sviluppo verticale, Rosmarinus Suffolk, Rosmarinus Majorca Pink, Rosmarinus Miss Jessup's Upright varietà molto robusta, dotata di fiori bianchi, usata per comporre siepi e bordure.



Proprietà

Il rosmarino, fin dai tempi antichi, era nota come pianta balsamica. Le sue principali proprietà sono: stimolante, digestivo, antispasmodico, antiossidante, antinfiammatorio e antisettico. Il rosmarino, grazie al suo potere astringente, è utile per combattere la diarrea oppure per le donne che durante il periodo mestruale hanno un flusso molto abbondante. Favorisce la circolazione sanguigna.

Un ottimo rimedio per il mal di gola consiste nel bere un infuso di salvia e rosmarino.

L'olio essenziale di rosmarino, ricavato dalle sommità fiorite, è un ottimo antibatterico ed è molto usato anche in profumeria per la preparazione di profumi, colluttori e saponi.

E' un aiuto anche contro acne, forfora, dermatiti di varia natura, pelle e capelli grassi, l'aggiunta di alcune gocce di olio essenziale di rosmarino allo shampoo di solito usato per lavarsi i capelli, donerà loro una particolare lucentezza. Tre gocce di olio essenziale di rosmarino più tre gocce di olio essenziale di menta piperita nel diffusore di essenze, aiuterà le persone apatiche e con carenza di memoria ad affrontare meglio la giornata.

Come per altre piante aromatiche, è meglio non eccedere con le quantità, perché un'eccessiva dose di rosmarino potrebbe provocare irritazioni a stomaco e intestino.

Se usato per effettuare terapie medicali, sarebbe opportuno che questo avvenisse sotto controllo del medico curante.

Terreno e Tecniche di Coltivazione



La pianta del rosmarino si moltiplica, in genere, per seme, talea o divisione della pianta.

Per quanto riguarda la moltiplicazione per seme, spesso la nascita dei primi germogli si presenta in modo non regolare e, molte volte, non si ottengono piantine uguali alla pianta madre, per questo motivo ed a causa della bassa percentuale di germinabilità del seme, questa è una tecnica non molto usata per la moltiplicazione della pianta del rosmarino. La



semina si effettua in semenzaio o vaso nel periodo primaverile, la temperatura dev'essere di circa 20°C. Il terreno ottimale deve essere fertile e mescolato con della sabbia a grana grossa (quest'ultima favorisce il drenaggio dell'acqua), ricordate che il terriccio va sì tenuto umido, ma un eccessivo apporto di acqua provocherebbe la morte delle piantine. Posizionare il contenitore seminato in una posizione ricca di ombra, i semi, in genere, germogliano dopo circa due settimane. A questo punto il contenitore va coperto con della plastica o vetro, questo per garantire una giusta temperatura ed umidità al terreno che, altrimenti si seccerebbe troppo velocemente. Come raccomandato per altre piante, controllate sempre lo stato del terreno togliendo la copertura.

Comparsi i primi germogli bisogna togliere la plastica o il vetro e fornire ad essi un maggior quantitativo di luce (evitate sempre il sole diretto). Come sempre, se ci fossero piantine più deboli, esse andranno eliminate in modo da dare più spazio per lo sviluppo di quelle più forti.

Una volta che i semi hanno germogliato (in genere dopo un paio di settimane), si toglie il telo di plastica e si sposta la cassetta in una posizione più luminosa (non sole diretto). Quando le piantine saranno cresciute abbastanza, si potranno trapiantare nei vasi. Se si vorrà seminare in campo aperto o giardino, prima bisognerà lavorare il terreno e porre uno strato di letame sul fondo. La quantità deve essere in rapporto di due piantine per metro quadrato.

Se si è usato un semenzaio per la crescita delle piantine, esse dovranno essere trapiantate in aprile-maggio.

Quella per talea è una moltiplicazione che si deve effettuare nella stagione primaverile. Si prelevano le talee dalla pianta madre ben robusta (esse dovranno avere una lunghezza di circa 15-20 centimetri) e s'impiantano in un terriccio mescolato a torba e sabbia. Terminata l'operazione d'impianto vanno poste in un luogo riparato e fresco con una temperatura di circa 10 °C fino al momento in cui metteranno le radici. Quando le nostre piantine avranno radicato saranno pronte per essere trapiantate. Anche qui il rapporto sarà di due piantine per metro quadrato di terreno.

Anche la tecnica di divisione della pianta viene fatta nella stagione primaverile. Si devono prendere piantine dell'età di circa due anni, farle attecchire ad una fresca temperatura e successivamente procedere con il trapianto (nella stagione estiva). Come per le altre tecniche, la quantità è di due piantine per metro quadrato.



Concimazione ed Irrigazione

Il rosmarino non ha bisogno di concimazione particolare. Al momento dell'aratura per impianto si apporta un quantitativo di letame pari a 400 quintali per ettaro. In caso, al momento della ripresa vegetativa, si procederà con la somministrazione di un concime ricco di azoto, potassio e fosforo.

Riguardo all'innaffiatura, il rosmarino non richiede una gran quantità di acqua, gradisce maggiormente i terreni asciutti quindi, come raccomandato per altre piante che temono i ristagni idrici, procedete ad una nuova irrigazione quando il terreno sarà completamente asciutto (ogni circa tre settimane). Il maggior quantitativo di acqua il rosmarino lo richiede quando è giovane e durante il periodo di fioritura, ma attenzione a non esagerare mai.

Raccolta e Conservazione

La raccolta viene effettuata durante la stagione estiva. Si raccolgono foglie e fiori. I rami di rosmarino vanno subito essiccati per far sì che non perdano le loro proverbiali caratteristiche. Foglie e fiori essiccati vanno conservati in vasi di vetro.

rosmarino : Parassiti e Malattie

Anche questa pianta è soggetta a molte malattie ed all'attacco di parassiti.

Se scorgente della patina bianca sulle foglie, vuol dire che siete in presenza del mal bianco, le foglie ingialliranno e successivamente cadranno. Se si è all'inizio della contaminazione sarà sufficiente eliminare le parti infestate, allo stato avanzato sarà meglio usare antiparassitari.

Il rosmarino viene anche colpito da marciumi radicali che, come si capisce dal nome stesso, colpiscono le radici, la pianta deperisce e muore. Il portatore di questa malattia è, come spiegato anche in altri articoli, è un fungo, il Rhizoctonia. Bisogna effettuare un trattamento preventivo nelle piantine giovani, non eccedere con la concimazione e non trapiantare quando si è in presenza di temperature troppo alte. Se foglie e rami riportano macchie scure che vanno via via allargandosi, la pianta si è ammalata di alternariosi, malattia provocata da un fungo l'Alternaria, col passare del tempo provoca la morte della pianta. Se questo attacco è massiccio procedere con la somministrazione di antiparassitari.

Come per tantissime altre piante, un acerrimo nemico del rosmarino è l'afide; contro questo parassita è consigliato l'uso di antiparassitari adatti.



salvia - *Salvia officinalis*

In questa pagina parleremo di :

- [La Salvia](#)
- [Specie](#)
- [Proprietà](#)
- [Terreno e Tecniche Colturali](#)
- [Moltiplicazione](#)
- [Concimazione ed Irrigazione](#)
- [Potatura e Raccolta](#)
- [salvia : Infestanti e Malattie](#)



La Salvia

La salvia o meglio *Salvia Officinalis*, è un arbusto sempreverde che cresce a folti cespugli. E' originaria dell'Europa meridionale ed è diffusa in tutti i paesi con clima mite ed in tutte le regioni italiane. Il fusto della salvia, quando la pianta è giovane, è di colore verde, per diventare più scuro e legnoso durante la sua crescita. Le foglie sono grigio-verdi, di forma ovale allungata, nella parte superiore sono vellutate, mentre in quella inferiore sono più ruvide e presentano nervature ben visibili, da esse si estrae un olio essenziale. Nella salvia comune, quella *Officinalis* appunto, i fiori sono di color violetto, crescono in modo asimmetrico in cima agli steli, hanno la caratteristica di essere ermafroditi, questo vuole dire che nello stesso fiore ci sono sia organi riproduttivi sia maschili che femminili, l'impollinazione avviene grazie agli insetti.

La pianta della salvia può raggiungere un'altezza di 70 centimetri.

La salvia era nota fin dai tempi più antichi: gli egiziani, i romani e le popolazioni medievali la consideravano l'erba che guariva ogni male.

Specie

La salvia presenta numerosissime specie, per citarle tutte dovremmo scrivere pagine e pagine; di seguito vi parleremo di alcune di queste.

Salvia Officinalis: è una specie perenne dalle dimensioni ridotte, l'altezza massima che riesce a raggiungere è al di





sotto del metro. E' la versione selvatica della salvia, quella che usiamo in cucina per aromatizzare le nostre pietanze, si trova nei prati, ha foglie di colore verde-argento e fiori sul violetto che crescono riuniti nella parte superiore dei rami. Le varietà più note di questa specie sono la *Salvia Officinalis* *Olbiflora* con fiori bianchi e la *Salvia Officinalis* *Purpurascens* con fiori rossi, si usa in cucina ma ha la caratteristica di avere foglie maggiormente dure rispetto a quella sopra descritta, è ottima per uso terapeutico.

Salvia Sclarea: questa specie, anch'essa perenne, ha origini europee, con foglie a forma di cuore e fiori azzurrini che cominciano a crescere e sbocciare all'inizio della stagione estiva, può arrivare ad un'altezza di un metro. Questa pianta è particolarmente ricca di oli essenziali quindi viene spesso usata per preparare profumi ed essenze, aromatizzare vini.

Una specie rara e particolare è la *Salvia Desoleana* tipica della Sardegna, ha grandi foglie coperte la leggera peluria, i fiori sono bianchi screziati di marrone, possiede un caratteristico aroma. Abbiamo poi altre specie che sono conosciute per i loro aromi molto originali: la *Salvia Dorisiana* con aroma fruttato, la *Salvia Greggii* con aroma di pesca, la *Salvia Rutilans* con l'originale aroma di ananas.

Proprietà



Il nome salvia deriva dal latino *salus*, che vuol dire salute, questo grazie alle proprietà medicamentose e curative di questa pianta. Ancora oggi la salvia è molto usata in cucina per aromatizzare piatti, in alcune regioni italiane sono molto famosi i ravioli con burro versato e salvia; messa negli armadi aiuta a tener lontane le tarme. La salvia è molto efficace per curare stati di depressione, malesseri e calmare le crisi asmatiche, ma non solo, ha anche un potere antisettico, antisudorifero, ipoglicemizzante, stimolante, espettorante e digestivo. L'estratto di salvia rinforza

le gengive ed è un ottimo sbiancante per i denti.

Anche se il profumo della salvia è molto invitante, state attenti però a non esagerare, perché contiene una sostanza ad alta tossicità che, assunta ad alte dosi, può creare dei problemi.

Terreno e Tecniche Colturali

La salvia si coltiva fino ad un'altitudine di 800-900 metri, necessita di un terreno neutro oppure non molto ricco di calcare e sabbioso, caratterizzato da un ottimo drenaggio, sono assolutamente sconsigliati terreni ricchi di acidità. La coltivazione è abbastanza facile anche perché la salvia è una pianta che gradisce sole e caldo; l'esposizione ottimale sarebbe in pieno sole.



La coltivazione migliore per la salvia sarebbe in pieno campo anche se può essere benissimo coltivata nelle nostre case in vaso. La vita della salvia è relativamente breve, infatti dopo circa 5-6 anni essa appassisce e sarà necessario sostituirla con una nuova.

Se coltivata all'aperto la salvia può resistere anche a temperature sotto lo zero.

Moltiplicazione

Come già descritto per molte altre piante, la moltiplicazione della salvia avviene per seme o talea. I semi vanno distribuiti in file parallele ed interrati all'inizio della stagione primaverile. Il contenitore deve essere posto in una zona ombreggiata ad una temperatura di circa 18°C, il terriccio deve sempre avere un'umidità costante fino a che i semi germoglieranno. In genere, la germinazione, si manifesta dopo circa tre settimane. Si consiglia di interrare una buona quantità di semi, la percentuale di germinazione è parecchio bassa. Come già spiegato per la moltiplicazione di altre piante, il contenitore con i semi va coperto con della plastica affinché la temperatura e il grado di umidità rimangano costanti e il terreno non secchi troppo rapidamente. Controllate sempre, ogni giorno od ogni due, lo stato del terriccio. Nel momento in cui si vedranno i primi germogli, togliere la plastica e aumentare la dose di luce man mano che le piantine si sviluppano ricordando di dare loro un buon ricambio di aria. A questo punto si devono eliminare le piantine più deboli al fine di fornire maggior spazio per lo sviluppo a quelle più rigogliose. Quando le piantine saranno ben cresciute dovranno essere trapiantate delicatamente in un altro vaso con un terriccio ben drenato e sabbioso. I periodi giusti per prelevare le talee sono due: marzo-aprile o giugno-luglio. La lunghezza degli apici vegetativi si aggira intorno a 8-10 centimetri e le piante madri devono aver raggiunto i 2-3 anni di età circa. Come già raccomandato anche in altri articoli, ricordiamo di usare sempre un coltello affilato e pulito per il prelievo delle talee, per non rovinarle o infettarle. Procedere con l'eliminazione delle foglie più basse e, con la solita procedura, mettere la parte tagliata in una sostanza che favorisca lo sviluppo delle radici. Ora prendere un vaso con due parti di terriccio fertile e una di sabbia e far tanti buchi quante sono le talee a nostra disposizione; anche qui il vaso andrà coperto con della plastica e messo in un luogo ombreggiato dove la temperatura si manterrà sui 18°C e il terriccio dovrà restare sempre umido. Controllare la situazione ogni giorno. Ai primi germogli, togliere la plastica e aumentare la quantità di luce, mantenere la temperatura sui 18°C e aspettare che le talee diventino più robuste; quando le talee saranno cresciute abbastanza trapiantarle in un vaso più grande o nel terreno.

Concimazione ed Irrigazione

La pianta della salvia va concimata con del concime liquido mescolato all'acqua dell'innaffiatura e va somministrato ogni 15 giorni nelle stagioni primaverile ed estiva. Come per altre piante aromatiche, è necessario che il concime sia ricco di azoto ma anche di altri elementi come fosforo, potassio, ferro, rame, molibdeno, manganese, zinco, boro. Questa pianta non va innaffiata molto, una volta ogni 3 settimane sarà abbastanza. Fate sempre molta attenzione ai ristagni idrici, anche la salvia li teme molto e sono una delle



cause più frequenti che portano la salvia alla morte; prima di procedere con una successiva innaffiatura, lasciare che il terreno sia asciutto.

Potatura e Raccolta

Verso la fine della stagione estiva, dopo la fioritura, sarebbe opportuno potare la pianta per favorire lo sviluppo di nuova vegetazione.

La raccolta delle foglie si effettua tre la stagioni primaverile ed autunnale, si puliscono con un panno e sono pronte per l'uso culinario; se non vengono utilizzate immediatamente si possono essiccare all'ombra e conservare.

salvia : Infestanti e Malattie

La salvia è soggetta a molte malattie, di seguito ne spiegheremo alcune e suggeriremo i principali rimedi.

Se le foglie vengono coperte da della muffa bianca, vuol dire che la pianta è stata colpita da mal bianco, questa malattia è causata dalla Erysiphe, un fungo. Non è una malattia pericolosa, bisogna procedere con lo staccare le parti infestate della pianta.

Se notate che sulle foglie si formano delle piccole macchie nere, si potrebbe trattare di un'infestazione da Peronospora, anche questo è un fungo, esso però può fare molto male alla salute della pianta. I sintomi si manifestano con l'arrotolamento delle foglie, il rinsecchimento e la caduta. Si consiglia l'uso di anticrittogamici a base di rame.

Anche questa pianta soffre di marciumi radicali. Questa malattia è causata da funghi (Pythium e Rhizoctonia) che proliferano quando c'è molta umidità. L'unica soluzione è di non eccedere con l'apporto di acqua ed evitare così ristagni idrici.

I sintomi che la pianta manifesta dopo aver subito un attacco di Nematodi, sono: ingiallimento e lesioni delle foglie con conseguente caduta delle stesse. Evitare di creare troppa umidità e di bagnare le foglie. Se la malattia è già in stato avanzato, togliere le parti infestate. Il ragnetto rosso è nemico anche di questa pianta, esso provoca l'arrotolamento delle foglie e crea nella loro parte inferiore delle ragnatele bianche. L'ambiente ideale per la moltiplicazione di questo acaro è l'assenza di umidità, per rimediare a questo attacco quindi aumentarla. Infine veniamo agli afidi, se siete di fronte ad un'infestazione provocata da questi pidocchi, procedete con la somministrazione di antiparassitari.



sambuco

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Esposizione](#)
- [Annaffiatura](#)
- [Coltivazione](#)
- [Propagazione](#)
- [Trattamenti](#)
- [sambuco : Conservazione](#)



Caratteristiche

Il sambuco comune, chiamato anche con il nome scientifico di *Sambucus nigra*, fa parte della famiglia delle Caprifoliacee.

Si tratta di un arbusto perenne e deciduo, che presenta uno sviluppo estremamente vigoroso ed è particolarmente diffuso in tutte quelle zone incolte che si trovano all'interno della penisola italiana, partendo dal livello del mare fino ad un'altitudine che può raggiungere anche i 1200 metri.

Questa pianta è stata apprezzata fin dai tempi antichi, dato che presenta rami legnosi, infiorescenze particolarmente profumate e un cespo che può arrivare a raggiungere anche delle dimensioni elevate, fino ad un'altezza pari a cinque metri.

Le foglie del sambuco comune sono caratterizzate da una forma ovale e dal fatto di essere seghettate.

I fiori presentano una colorazione bianco panna, con una forma di stella e si aggregano all'interno di infiorescenze a ombrella ed hanno la particolare caratteristica di sbocciare a primavera inoltrata e all'inizio della stagione estiva.



Per quanto riguarda i frutti, bisogna sottolineare come raggiungano la completa maturazione solamente nel corso della stagione autunnale e sono caratterizzati da un tipico colore nero-violaceo e sono estremamente ricche di vitamina C.

Esposizione

Per fare in modo di garantire uno sviluppo equilibrato a questa particolare pianta è fondamentale collocarla in un ambiente in cui possa ricevere almeno diverse ore di contatto diretto con i raggi del sole.

Il sambuco è una pianta che si può tranquillamente coltivare in giardino per tutto il corso dell'anno.

Si tratta di una pianta che non soffre in alcun modo il freddo gelido e sopporta anche quelle temperature che scendono sotto il livello dello zero termico. Dato che il fogliame delle piante aromatiche si caratterizza per essere spesso usato per il consumo alimentare, il consiglio è quello di prestare particolare attenzione all'uso di insetticidi ed anticrittogamici.



Si devono utilizzare solamente prodotti per agricoltura ed è altrettanto importante prestare attenzione al periodo di carenza che si trova sull'etichetta prima di provvedere alla raccolta di tali piante.

Annaffiatura

Il consiglio è quello di provvedere ad annaffiare con buona regolarità e costanza tale pianta, utilizzando 2-3 bicchieri di acqua, anche se ovviamente bisogna sempre aspettare che il terreno si sia completamente asciugato prima di procedere ad una nuova annaffiatura.

Spesso, durante la stagione estiva, la pianta di sambuco presenta l'esigenza di ricevere un'annaffiatura ogni 2-3 settimane circa.

La maggior parte delle piante aromatiche si caratterizza per essere sfruttate fresche; nel corso della primavera e della stagione estiva, c'è sempre la possibilità di raccogliere un'ottima quantità, in modo tale da conservarle essiccate o congelate, per poi utilizzarle nel corso dei mesi più freddi e rigidi.

Coltivazione



Il sambuco è un arbusto che ha la particolarità di crescere spesso nei luoghi incolti che si trovano vicino al mare o alle montagne e, frequentemente, si sviluppa presso una zona di faggi, castagni e querce.

Il sambuco riesce a crescere ottimamente all'interno dei terreni particolarmente calcarei e sopporta molto bene anche quelli caratterizzati da un buon livello di umidità.

Propagazione

Si tratta di un arbusto che si può moltiplicare per semina o per talea: nel primo caso, è necessario procedere interrando un buon numero di bacche, una volta che sono completamente giunte a maturazione, a circa 2,5 centimetri di profondità, mentre le talee devono essere interrate a circa una trentina di centimetri e devono essere staccate nel corso della stagione autunnale.

Trattamenti

Il clima primaverile, che può vantare un caratteristico sbalzo termico tra le ore del giorno e quelle della notte, con delle piogge che sono anche piuttosto frequenti, può portare molto frequentemente lo sviluppo di malattie fungine.

Queste malattie si caratterizzano per essere trattate in modo preventivo con un fungicida sistemico, che si deve sfruttare prima che le gemme diventino troppo grosse.

Al termine della stagione invernale, il consiglio è quello di applicare anche un trattamento insetticida ad ampio raggio, per fare in modo di dare un'adeguata prevenzione contro l'attacco di afidi e cocciniglie.

E' sempre importante ricordare come i trattamenti sulle piante di sambuco devono essere praticati nel momento in cui all'interno del giardino non ci sono delle fioriture.

sambuco : Conservazione

I fiori della pianta di sambuco devono essere fatti essiccare e poi si mantengono all'interno di vasi a chiusura ermetica, in maniera tale da poterne disporre in ogni periodo dell'anno per poterli utilizzare in cucina o in farmacia.

Un vecchio utilizzo dei fiori di sambuco riguarda il loro collocamento all'interno di cassette che contenevano i frutti, con lo scopo di favorire una migliore conservazione.

Con le bacche che sono state appena raccolte, inoltre, fino a qualche decennio fa, si provvedeva alla preparazione di ottime confetture di bacche di vitamina C.

I più adatti periodi per effettuare la raccolta di foglie e fiori corrisponde al mese di aprile o a quello di maggio, mentre i frutti si raccolgono a fine agosto e la corteccia in autunno.



santoreggia

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Semina](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [santoreggia : Raccolta](#)



Caratteristiche

La santoreggia domestica, che viene chiamata anche con il nome di santoreggia estiva, fa parte della famiglia delle Labiate, al genere Satureja ed alla specie hortensis.

Si tratta di una pianta annuale erbacea, che può arrivare fino ad un'altezza pari a 30-40 centimetri ed una larghezza massima di 15 cm.

Il portamento di questa pianta è particolarmente eretto, con dei fusti estremamente ramificati e che sono molto ricchi di peluria e con una colorazione verde scura.

Le radici della pianta di **santoreggia** sono fibrose e non si sviluppano molto in profondità, mentre le foglie sono opposte, con una caratteristica forma lanceolata, ricoperte di peluria e brevemente picciolate, con una colorazione verde intensa.

I fiori sono ermafroditi, con una colorazione bianco-rosata e caratterizzati da dimensioni piuttosto ridotte, caratterizzati da un'aggregazione all'interno di infiorescenze all'ascella delle foglie.

I semi presentano una forma estremamente tondeggiate, piccoli e con una colorazione estremamente scura, che in molti casi tende anche al nero.



Le parti della pianta di *santoreggia* che vengono essenzialmente utilizzate sono rappresentate dalle foglie, che si caratterizzano per avere un aroma estremamente intenso, che somiglia molto a quello del timo; inoltre, vengono spesso impiegate anche le infiorescenze.

Clima e terreno

La **santoreggia** ha la particolare caratteristica di prediligere i climi temperati, mentre dimostra di non sopportare le temperature particolarmente basse, però non viene coltivata nel corso delle stagioni invernali.

Le esposizioni più adatte sono quelle rappresentate da ambienti che si trovano in pieno sole o leggermente all'ombra.



La *santoreggia* si caratterizza per avere una particolare predilezione per i terreni sciolti, asciutti, calcarei, fertili e con un buon livello di drenaggio.

Inoltre, si caratterizza per vegetare molto bene all'interno dei terreni poveri, mentre non sopporta quelli estremamente compatti, visto che c'è il pericolo relativo alla formazione di possibili ristagni idrici, che possono portare molto in fretta alla morte della pianta stessa.

Si tratta di una specie che proviene dai Paesi Balcanici e, successivamente, si è diffusa per tutto il Mediterraneo; la **santoreggia** si caratterizza per svilupparsi spontaneamente dalla pianura fino a quelle zone che presentano un'altitudine massima di circa 1000-1200 metri e in Italia la si può trovare solamente nelle regioni centro-settentrionali.

Semina

La *santoreggia* si può moltiplicare per seme o per semina diretta in piena terra oppure in semenzaio.

In quest'ultimo caso, nel corso della stagione invernale, i semi della pianta di **santoreggia** si conservano all'interno di contenitori con un substrato leggero e fertile che si deve provvedere ad inumidire e successivamente devono essere conservati al buio totale per permettere un'ottima fase di germinazione.

Nel corso della stagione primaverile le piantine hanno la particolare caratteristica di poter essere trapiantate. La semina diretta in piena terra viene effettuata nel corso della stagione primaverile (a metà circa) e rappresenta indubbiamente la tecnica che viene più utilizzata, dato che la capacità di germinazione è ottima e risulta anche molto più economica in confronto alla semina in semenzaio.



Le distanze di impianto che devono essere mantenute tra le file sono di circa 40 centimetri e sulla fila di 15-20 centimetri, con un livello di densità che arriva a 12-16 piante al metro quadro.

Tecniche di coltivazione

La *santoreggia* viene coltivata all'interno degli orti e nei giardini familiari, in pieno campo ed anche in vaso aperto.

Nel caso in cui si abbia intenzione di ricorrere alla semina in piena terra, una volta che le piantine hanno raggiunto un'altezza di circa 10-15 centimetri, devono essere sfoltite in modo da conservare le corrette distanze d'impianto.

E' necessario prestare attenzione anche alle erbe infestanti, eseguendo delle scerbature manuali, mentre all'interno delle coltivazioni in pieno campo si può ricorrere alla sarchiatura tra le file.

Il consiglio è quello di adottare la tecnica di ampi avvicendamenti, cercando di non seminare sul medesimo terreno la **santoreggia** o un'altra pianta che appartiene alla stessa famiglia di origine.

Anche se questa pianta si caratterizza per sopportare molto bene i periodi di siccità, nel corso della stagione estiva è meglio effettuare delle irrigazioni per poter incrementare la produzione di foglie, aspettando che il terreno si asciughi tra un'irrigazione e quella successiva.

santoreggia : Raccolta

Le foglie della pianta di *santoreggia* devono essere raccolte nel corso della stagione estiva e durante l'autunno nel caso in cui vengano utilizzate fresche, mentre nel caso in cui vengano essiccate si devono raccogliere nel periodo compreso tra la fine della stagione primaverile e l'inizio della stagione estiva, prima che avvenga la fioritura, in maniera tale che si possa ottenere il massimo contenuto dell'aroma.

Le infiorescenze, invece, vengono prelevate nel periodo compreso tra luglio ed agosto, nel corso della piena fioritura e da queste si potrà estrarre l'olio essenziale.



senape

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Varietà](#)
- [Esposizione](#)
- [Annaffiatura](#)
- [Propagazione](#)
- [Concimazione](#)
- [senape : Raccolta](#)



Caratteristiche

La senape, chiamata anche con il nome scientifico di *Sinapsis species* o *Brassica species*, appartiene alla famiglia delle Crocifere.

Si tratta di una pianta erbacea annuale che presenta un fusto particolarmente eretto e può vantare anche dei gambi glabri, estremamente arrotondati e ben ramificati.

Questa pianta erbacea può raggiungere anche un'altezza di oltre un metro e viene impiegata fin dai tempi antichi per usi culinari e medicinali.

Le foglie si caratterizzano per trovarsi alla base dei cespi e per avere una forma lanceolata, con un margine estremamente dentato, mentre quelle superiori sono, nella maggior parte dei casi, dalla forma ovale e appuntite, ma presentano il margine liscio.

Le foglie della senape sono estremamente aromatiche e, per tale ragione, quelle più tenere si possono facilmente inserire nelle insalate.

I fiori sono piuttosto piccoli ed hanno la particolare caratteristica di sbocciare nel corso della stagione estiva e si aggregano all'interno di infiorescenze e presentano ben quattro petali di colore giallo, leggermente aromatici.



I semi della senape si caratterizzano per avere una forma sferica, con una colorazione che varia dal marrone al crema; in ogni caso il loro aroma si diffonde solamente nel momento in cui vengono macinati e collocati in catini di acqua tiepida.

I semi della varietà di senape hanno la caratteristica di essere quelli più piccanti.

Varietà

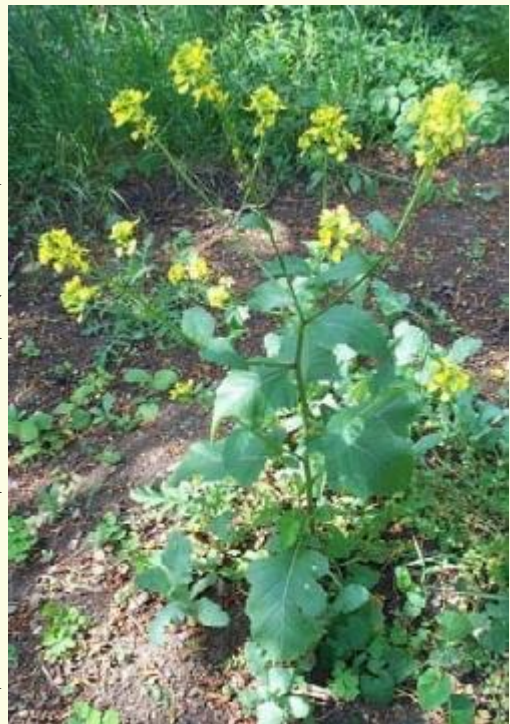
Esistono diversi tipi di senape, tra cui quella nera, indiana e bianca.

La senape nera proviene probabilmente dal Medio Oriente, nonostante secondo alcuni teorie abbia avuto origine in Inghilterra.

Fino alla seconda guerra mondiale, i semi della senape nera erano i componenti ideali per realizzazione di tutti i tipi di senape.

La decadenza nell'utilizzo di questa varietà di senape deriva dalle sue dimensioni, visto che la senape nera oltrepassa i due metri di altezza, nonché dei semi che, una volta raggiunta la completa maturazione, cadono molto facilmente a terra.

Al giorno d'oggi questa varietà di senape viene coltivata in paesi in cui il costo della manodopera è piuttosto basso e le fasi di raccolta e lavorazione vengono ancora eseguite a mano.



La senape indiana è una pianta che proviene dall'India, ma anche dalla Cina e dalla Polonia.

Nella maggior parte dei casi, il colore dei semi di questa pianta è molto più chiaro in confronto alla senape nera, anche se è molto meno piccante.

Esposizione

Si tratta di piante che devono essere considerate come orticole, dato che in caso in di attacchi di parassiti, devono essere trattate con degli antiparassitari per l'agricoltura.

In precedenza dell'operazione di raccolta delle foglie delle piante che sono state tratte, è fondamentale aspettare che il prodotto spruzzato abbia esaurito la sua attività.



La senape è una pianta che ha bisogno di diverse al giorno di contatto diretto con i raggi solari.

Si tratta di piante che possono anche essere collocate all'interno di luoghi all'aperto, solamente nel caso in cui il pericolo di possibili gelate sia ormai scongiurato.

Nella maggior parte dei casi, queste piante si devono collocare in giardini o sul terrazzo, già nel momento in cui arriva il mese di aprile o quello di maggio.

Annaffiatura

Il consiglio principale è quello di fare in modo di evitare delle annaffiature troppo frequenti, dato che la senape ha l'esigenza di avere un terreno completamente asciutto prima di ricevere una nuova annaffiatura.

Una volta rispettata tale condizione, allora si potrà procedere a bagnare il substrato in profondità ogni 2-3 settimane con 2-3 bicchieri di acqua.

E' importante tenere in considerazione anche il fatto che le piante aromatiche, come nel caso della senape, si possono far essiccare o congelare, in maniera tale da poterle conservare e poi usare anche nel corso dei mesi più freddi.

Propagazione

Nel momento in cui si ha intenzione di provvedere alla raccolta dei semi, di solito, si deve eseguire anche una semina in primavera; invece, quando si ha intenzione di consumare in insalata le foglie che risultano maggiormente tenere all'interno dei cespi, allora è fondamentale ripetere la semina circa ogni venti giorni.

Le piante che vengono coltivate unicamente per eseguire la raccolta dei semi, devono essere sempre sfoltite, lasciando che si crei intorno a loro un determinato spazio.

L'operazione di sfoltimento non è necessaria nel momento in cui si ha intenzione di raccogliere solo le foglie.

Ad ogni modo, quest'ultima operazione si dimostra estremamente utile per fare in modo di favorire lo sviluppo dei cespi, effettuando delle sarchiature periodiche del terreno.

Concimazione

Per quanto riguarda questa importante operazione, è necessario ricordare come ogni 15-20 giorni è consigliabile mescolare all'acqua delle annaffiature del concime per piante verdi, che si caratterizza per essere estremamente ricco in azoto e in potassio.

senape : Raccolta

Le foglie da inserire nelle insalate si possono già recidere dopo un periodo di almeno dieci giorni in seguito alla semina.

I fiori, invece, devono essere colti nel momento in cui sbocciano, mentre le silique al cui interno si trovano i semi, devono esser recise ad autunno inoltrato.