

## **I segreti dell'orto perfetto**

**Posizione:** l'orto in piena terra è la soluzione migliore. Ma anche balcone o terrazzo sono un'alternativa, l'importante è che siano soleggiati e ventilati

**Stagionalità:** è utile un calendario delle semine con le fasi lunari. La tradizione dice che se la luna è crescente si seminano i cereali, i fiori, gli ortaggi da frutto e da foglia eccetto spinaci e lattughe, oltre che potare gli alberi. Se la luna è calante via libera a semina e trapianto di ortaggi da radice e bulbi, gli innesti a gemma, la sfrondata, la raccolta di frutta e di verdura a bulbo, la vendemmia.

**Tempo:** gli orti, anche quelli di piccole dimensioni, hanno bisogno di cure quotidiane. Se si ha poco tempo, meglio comprare piantine già sviluppate: si accorcia il ciclo produttivo e si evitano le fasi più delicate della semina.

**Terra:** una buona terra è garanzia di risultati, meglio scegliere compost vegetale biologico o terriccio universale.

**Piantine:** per gli ortaggi a ciclo lungo (fagioli, piselli, fave) si seminano tre o quattro sementi nel luogo dove si desiderano le piante e, una volta germinate, si selezionano le più vigorose. Per gli ortaggi a ciclo corto (ravanelli, rucola o carota) la semina avverrà in file, diradando se le piante sono troppo vicine.

**Acqua:** il terreno deve essere sempre umido, ma mai bagnato. All'inizio della primavera basta un'innaffiatura al giorno, al mattino o alla sera a seconda del tipo di irrigazione. In estate, quando fa caldo e le piantine sono già sviluppate, è necessario aumentare la quantità di acqua.

**Temperatura:** a marzo e aprile il rischio gelate notturne è ancora alto, meglio proteggere le piantine con dei teli isolanti.

**Parassiti:** oltre a usare prodotti specifici, è bene scegliere ortaggi che si adattano meglio al clima e al territorio dove viviamo.

**Costi:** fra terra, piantine o semi e concime, strumenti per lavorare il terreno e cogliere i frutti, canne di tutoraggio (per esempio per i pomodori), l'investimento si può stimare fra i 250 e i 300 euro.