



L'ORTO BIO
PIANTINE DA ORTO
CERTIFICATE BIOLOGICHE

L'ORTO
BIO
LA FELICITÀ NELL'ORTO

ORTO BIOLOGICO

L'orto è una realtà interessante, utile a percepire meglio lo scorrere del tempo e delle stagioni. Chi si appresta a fare un orto deve pianificare e programmare, prevedendo quello che potrà raccogliere, prendendosi le eque soddisfazioni, senza opprimere e senza esaurire il terreno, ricercando un giusto equilibrio.

PER REALIZZARE UN ORTO SI DEVE:

- scegliere una posizione soleggiata, possibilmente riparata dal vento;
- disporre di acqua per poter bagnare le piantine all'occorrenza;
- il terreno a disposizione deve essere ricco di sostanze nutritive e ben drenato.

DI QUANTO SPAZIO C'È BISOGNO PER REALIZZARE UN ORTO?

Per una famiglia di 3-4 persone saranno sufficienti 30 metri quadri di terreno.



PREPARAZIONE DEL TERRENO

Nella stagione autunnale pulire bene il terreno. Vangare e aggiungere un concime organico, come lo stallatico pellettato o il letame maturo. Nella primavera successiva fresare e aggiungere nuovo concime. Effettuare una lavorazione superficiale e pareggiamento del terreno per accogliere le colture.



IL TRAPIANTO

Prepariamo le aiuole a porca, per favorire lo sgrondo dell'acqua e disponiamo le piante a file. Prepariamo le buche che accoglieranno le piantine e bagniamole a dovere. Messa a dimora la piantina comprimiamo la terra attorno alla sua base e annaffiamo. A seconda delle specie si dovrà tenere conto di alcune distanze, tra le file e sulla fila stessa, considerando il maggiore o minore sviluppo delle varie piante ortive.



L'IRRIGAZIONE

Bagnare le piante in campo al tramonto o nelle prime ore del mattino in modo da evitare sbalzi termici e sprechi causati dall'evaporazione. È necessario bagnare quando il terreno risulta asciutto a 3 cm di profondità. Bagnare al piede della pianta, evitando foglie e fusto per prevenire le malattie fungine.



LE VARIETÀ

BASILICO

Ideale per il pesto, si può coltivare anche in vaso sul balcone.

ROSMARINO

Il miglior utilizzo è quello fresco, in quanto con l'essiccazione perde buona parte dei suoi principi attivi.

FRAGOLA

Pianta molto produttiva, polpa consistente, profumata e dolce.

LATTUGA CANASTA

Foglie molto ampie, dentellate e rosse a margine.

CIPOLLA TROPEA LUNGA

Bulbo di forma ovale allungato di un bel rosso violaceo. Dolcissima e molto digeribile.

FINOCCHIO

Grumolo bianchissimo. Guaine spesse, carnose e croccanti. Ridotta fibrosità.

PORRO

Stelo lungo, bianco e cilindrico. Guaina bianca, resa elevata.

SEDANO

Nervature della foglia piene, croccanti e dal colore verde brillante. Gambi lisci e molto saporiti.

BIETOLA

Tipiche foglie bollose di colore verde. Molto produttiva.

CAVOLO NERO DI TOSCANA

Chiamato anche cavolo "palmetto" per le foglie aperte che piegano ad arco. Molto resistente al freddo.



ROSMARINO



PORRO



FINOCCHIO

CAVOLFIORE

Palla bianca e compatta. Ricco di vitamine e minerali.

CICORIA CATALOGNA

Croccante e dal sapore piacevolmente amarognolo. Ottima consumata cruda.

RADICCHIO TREVISANO

Cespo allungato di colore rosso intenso, ben chiuso e con nervature bianche evidenti.

INDIVIA RICCIA

Foglia increspata a costa bianca e cuore pieno giallo oro.

PEPERONCINO TRINIDAD SCORPION ROSSO

Frutti dal portamento pendulo, esocarpo rugoso, possono raggiungere la lunghezza di circa 4,5-5cm. Colore dal verde al rosso a piena maturazione. Piccantezza estremamente elevata.

MELANZANA TONDA VIOLETTA

Frutto grosso e leggermente ovale. Colore viola chiaro. Sapore intenso e gradevolissimo.

MELANZANA LUNGA

Molto resistente alle alte temperature. Ideale sott'olio.

PEPERONE QUADRATO ALLUNGATO

Frutto allungato con polpa molto dolce, spessa e croccante. Ideale per la grigliatura. Colore rosso e giallo.



PEPERONE QUADRATO ALLUNGATO



CETRIOLO



CAROTA LUNGA

POMODORO CANESTRINO COSTOLUTO FIORENTINO



Dimensioni consistenti. Forma a canestro, sapore delicato, polpa consistente. Ideale per il consumo fresco.

POMODORO DATTERINO



Ovale a forma di “dattero”, con ottima consistenza, di colore rosso vivo intenso e dal gusto eccezionale. Peso medio di 40 g.

POMODORO SALENTINO

Frutto ovale, piccolo, di colore rosso intenso. Peso medio di 30 g. Eccezionale gusto e conservabilità.

POMODORO SAN MARZANO DA CANNA

Frutto tipicamente allungato, colore da verde brillante a rosso vivo. Eccezionale consistenza e sapore. Ottimo fresco o per salse e conserve.

POMODORO SUPERCOSTOLUTO FIORENTINO

(DISPONIBILE SOLO NELLA VARIANTE SUPERBIO)



Frutto molto costoluto, rosso intenso. Ottimo gusto.

POMODORO DA INDUSTRIA RIO GRANDE

Frutto a forma di uovo. Polpa soda di color rosso intenso. Eccezionale essiccato da consumare durante l'inverno. Ideale per pelati e concentrati.

POMODORO CUORE DI BUE



Frutto di grosse dimensioni di colore rosso rosato e forma a cuore. Polposo, con pochissimi semi e ottimo gusto.

SCOPRI LE ALTRE
VARIETÀ BIO





POMODORO DA INDUSTRIA ELBA

Frutto tipicamente allungato. Ottimo per il consumo fresco, la preparazione di conserve e pelati.

POMODORO CILIEGINO SUNBLACK

Bacca piccola (30-40 g), leggermente schiacciata e forte colorazione antocianica soprattutto nelle parti esposte al sole.

POMODORO A GRAPPOLO SUNBLACK

Bacca di medie dimensioni (circa 100 g), leggermente schiacciata con forte colorazione antocianica soprattutto nelle parti esposte al sole.

CAROTA

Raccolta uniforme e abbondante. Ottima anche cruda. Ricca di Vitamina A e antiossidanti.

CETRIOLO

Ottimo per il consumo fresco e in insalata. Molto digeribile, tenero e dolce. Varietà lungo e corto.

ZUCCHINO ALTEA

Frutto striato e costoluto, colore chiaro. Pianta molto produttiva, anche come fiore. Lungo circa 20 cm.

ZUCCHINO FIORENTINO

Frutto cilindrico, leggermente costoluto, striato, di colore verde, della lunghezza di circa 20-25 cm.

ZUCCHINO ROMANESCO

Frutto cilindrico, lungo 16-18 cm, di colore verde medio, con costolature più chiare.

ZUCCHINO SCURO

Frutto a forma cilindrica e regolare. Colore verde intenso, quasi nero.



** SUPERBIO: Grazie alla presenza di microrganismi benefici che stabiliscono con la pianta un particolare tipo di simbiosi chiamata "micorrizza" si riscontra una maggiore capacità di assorbimento di acqua, di nutrienti e una maggiore resistenza all'attacco di patogeni vari.*

 Disponibile anche nella variante Innestate.



LA ROTAZIONE DELLE COLTURE

Per evitare che un terreno si “stanchi” è importante far succedere su di esso piante appartenenti a specie o varietà differenti, in una sequenza ben definita, cambiandone il posto ogni anno. Questo è il significato della "rotazione" o "avvicendamento culturale". Il principio di base è quello di non far mai succedere le colture a se stesse. Potremmo iniziare la coltivazione con una coltura miglioratrice (leguminose, come il Fagiolo) per poi passare ad una coltura sfruttatrice (Cavolo), che beneficia cioè della fertilità residua lasciata dalla coltura precedente, seguita da una a esigenze intermedie (Finocchio) e, infine, da un'altra poco esigente (Lattuga), per poi ricominciare daccapo.



PIANTE AMICHE E NEMICHE: IMPARIAMO A CONSOCIARE

Uno dei principi dell'agricoltura biologica è quello di evitare la coltivazione intensiva di una sola specie, per dare invece la precedenza a colture miste. I vantaggi che se ne traggono sono molteplici:

- mettere insieme piante con apparato radicale dallo sviluppo diverso, permetterà di sfruttare il terreno a disposizione in maniera diversa (es. Carota e Insalata);
- sotto a piante cespitose di grandi dimensioni coltiviamo piante di bassa taglia (ad es. Pomodori e Insalate);
- La consociazione aiuta a contenere la diffusione di malattie fungine, infestanti e insetti nocivi.



CONTROLLO BIOLOGICO DELLE AVVERSITÀ

Per quanto possibile, in un orto bisogna operare affinché la predisposizione delle piante alle malattie e agli attacchi parassitari sia ridotta al minimo e intervenire in maniera diretta solo nella fase di rischio. Agire in via preventiva significa partire da una buona scelta delle varietà, dal seme, calibrando poi ogni singolo intervento da compiere sulle aiuole e sulle singole piante. Prodotti naturali, utili alla difesa biologica in campo sono:

- lo zolfo, che ci aiuta a combattere gli oidii nelle piante (malattia fungina);
- preparati a base di ortica, possono essere utilizzati per stimolare la crescita delle piante e per la difesa dai parassiti (afidi, ragnetto rosso);
- prodotti rameici, per prevenire e controllare malattie fungine.



L'AGRONOMA LUCIA RISPONDE

Segui tutti i consigli dell'Agronoma Lucia su
www.facebook.com/LOrtofruttifero

Il tuo Rivenditore di fiducia

Via Filippo Turati
Arena Metato, 29
San Giuliano Terme - Pisa

Tel. +39 050 0986094

Fax. +39 050 0986095

info@lortofruttilifero.it

www.lortofruttilifero.it

#felicitànellorto
#lortobio



L 
LORTO
FRUTTIFERO
LA FELICITÀ NELL'ORTO