



GLI ODORI
I SAPORI DELLA
CUCINA TRADIZIONALE

L 
LORTO
FRUTTIFERO
LA FELICITÀ NELL'ORTO



LE VARIETÀ

SONO NUMEROSE LE VARIETÀ DEGLI ODORI.
DI SEGUITO RIPORTIAMO ALCUNE DELLE PIÙ INTERESSANTI:

FINOCCHIO MEDIO

Grumolo bianco di forma tondeggianti con guaine carnose e croccanti. Tempo medio dal trapianto ad inizio raccolta di 90-100 giorni.

SEDANO A COSTA ROSSA

Coste dal caratteristico colore rosso, piene e carnose.

SEDANO A COSTA VERDE

Coste croccanti dal colore verde brillante.

SEDANO DORATO BIANCO

Coste bianche molto croccanti, scarsamente fibrose.

SEDANO D'ELNÉ

Coste carnose formanti un cuore pieno di facile imbianchimento. Lenta salita a seme.

SEDANO RAPA

Bulbo grande a forma tonda trapezoidale. Sapore delicato e aromatico.

CIPOLLA BIANCA DI LUCCA

Bulbo a forma di fiasco, adatta sia per la raccolta a cipollotto che bulbo. Tuniche bianche.

CIPOLLA DORATA IBRIDA

Bulbi di colore giallo bronzeo con buona vestitura ed ottima consistenza.

CIPOLLA PIATTA BORETTANA

Bulbi medio-grossi, piatti con tuniche esterne di colore giallo paglierino, internamente avorio. Grande serbevolezza. Trapiantandola molto fitta si ottengono bulbi ottimi come sottaceti.



TRATTAMENTI

Distribuire prodotti a base di rame a partire dal 15° giorno dopo il trapianto o comunque effettuare interventi tempestivi ogni qualvolta che si manifestino le condizioni predisponenti, come piogge ed elevata umidità.



MANUTENZIONE

Nella stagione più fredda si possono proteggere le piante con tessuto non tessuto. Sedani e Porri, circa 20 giorni prima della raccolta, vanno rincalzati (si affianca terra al piede della pianta per favorire l'imbianchimento).



PRODUZIONE E RACCOLTA

Finocchi: a circa 60 giorni dal trapianto si raccolgono le varietà precoci, fino ad arrivare ai 140 giorni per le varietà più tardive. / **Sedano:** inizio raccolta a circa 60 giorni dal trapianto. / **Cipollotto fresco:** si consuma a 60 giorni dal trapianto mentre la piena maturazione necessita di 90 giorni circa. / **Porro:** si raccoglie dopo circa 100 giorni. / **Aglio:** è pronto dopo circa 6 mesi di coltivazione. / **Basilico** e **Prezzemolo:** si iniziano a defogliare dopo circa 30 giorni dal trapianto.



CONSERVAZIONE

Prodotti da consumo fresco e da conservazione.



CONSOCIAZIONE

Evitare che le piante da odore tornino sullo stesso appezzamento o aiuola prima di 2 anni. Insieme ai Finocchi possiamo coltivare Lattughe, Porri, Cicorie. Buona la consociazione del Sedano con Cavoli, Porro e Pomodoro. La Cipolla predilige nelle vicinanze Pomodoro, Porro e Lattuga. Il prezzemolo si consocia bene con Pomodoro, Ravanello e Peperone. Ottimo l'Aglio vicino alle Fragole.



CONSIGLI

Consigliabile la pacciamatura per Cipolle e Porri per evitare competizioni con le erbe infestanti.



L'AGRONOMA LUCIA RISPONDE

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



AGLIO ROSSO



AGLIO BIANCO



PORRO

CIPOLLA TROPEA LUNGA

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

CIPOLLA TROPEA TONDA

Bulbo globoso a forma di trottola di color rosso vinato. Gusto moderatamente piccante. Ottima consumata fresca.

CIPOLLA VERNINA DI FIRENZE

Bulbo a forma di trottola appiattita di colore rosso intenso. Odore e sapore pungenti e forti. Eccezionale conservabilità.

CIPOLLA GIARRATANA

Bulbo dalla forma schiacciata e tunica di colore bianco-brunastro. Polpa carnosa, succulenta e dolce al gusto. Raggiunge dimensioni considerevoli.

CIPOLLA DA CIPOLLOTTO (DISPONIBILE SOLO NELLA VARIANTE BIO)

Produce ottimi e aromatici cipollotti dalla forma tonda leggermente allungata, con colletto di grosse dimensioni.

PORRO MEGATHON

Fusto bianco medio-lungo, tenero, di grosse dimensioni. Pianta molto produttiva.

PORRO GIGANTE D'INVERNO

Molto resistenti al freddo. Nonostante la grossezza è tenero e di sapore delicato. Stelo lungo, forte e cilindrico.



FINOCCHIO



SEDANO



CIPOLLA

CIPOLLA PIATTA PIEMONTESE

Bulbo appiattito, con epidermide dorata.

CIPOLLA RAMATA DI MILANO

Caratteristica forma del bulbo a trottola allungata, con tuniche dal bel colore rosso ramato. Eccezionale conservabilità.

CIPOLLA ROSSA DI LUCCA

Bulbo grande con forma arrotondata a rombo. Tuniche esterne di colore rosso. Ottima se consumata cruda in insalata.

CIPOLLA SAVONESE ROSSA

Bulbo a forma di trottola dal colore rosso attraente. Ottimo sapore, dolce e delicato.

CIPOLLA TIPO CERTALDO

Bulbo rotondo con caratteristico schiacciamento ai poli di colore rosso violaceo. Gusto dolce.

CIPOLLA TIPO NAPOLI

Bulbo piatto, tuniche esterne color rosso lucente. Polpa bianca e dolce.

CIPOLLA TONDA MUSONA BIANCA

Fogliame vigoroso, bulbo a tuniche bianche di forma tondeggiante.

I SAPORI DELLA CUCINA TRADIZIONALE

Finocchio, Sedano, Porro, Cipolla, Aglio, Basilico e Prezzemolo sono i protagonisti della cucina italiana e rappresentano una vera e propria finestra su ciò che siamo stati.

Si tratta di ortaggi utilizzati per piatti saporiti anche se poveri, nati quando la carne era un bene di lusso, riservato ai giorni di festa.



TIPO DI TERRENO

Ideale un terreno ricco di sostanza organica, privo di ristagni idrici. Consigliabile lavorare la terra in profondità, per garantire maggior drenaggio e sofficietà.



PERIODO DI COLTIVAZIONE

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
SEDANO												
CIPOLLA												
PORRO												
FINOCCHIO												
BASILICO												
PREZZEMOLO												
AGLIO												

■ Coltivazione

* nei periodi più freddi prevedere protezioni con tessuto non tessuto.

** con varietà precoci si può anticipare il ciclo di 2 mesi, avendo accortezza di mantenere il piede fresco per evitare la salita a seme.

Per Finocchio, Sedano, Aglio e Porro le distanze da rispettare sono circa 60 cm tra le file e 15-20 cm sulla fila.

Per le Cipolle teniamo distanze di 20 cm tra le file e 5 cm sulla fila.

Per Basilico e Prezzemolo tra le file rispettiamo una distanza di circa 35 cm e 15 cm sulla fila.



CLIMA

Queste piante odorose amano il sole ma sopportano anche una coltivazione in mezz'ombra.



CONCIMAZIONI

Distribuire un concime organico o minerale alcuni mesi prima del trapianto da ripetere eventualmente anche a coltivazione avviata.



ANNAFFIATURA

Evitare ristagni e possibilmente non bagnare le foglie.

Mantenere comunque sempre fresco il terreno per evitare la salita a seme del prodotto, soprattutto relativamente al Finocchio e Sedano.



AGLIO ROSSO

Varietà con tuniche di colore rosso. Adatto al consumo immediato.

AGLIO BIANCO

Varietà con tuniche di colore bianco, ottima conservabilità.

BASILICO TIPO GENOVESE

Foglia molto ampia di colore verde intenso. Fioritura tardiva.

BASILICO FOGLIA DI LATTUGA

Foglie lucide, di colore verde smeraldo chiaro, larghe. Profumo molto intenso.

PREZZEMOLO GIGANTE

Foglie ampie e spesse di colore verde scuro. Molti tagli anche in periodi freddi.

COLTIVARE GLI ODORI SUL BALCONE? SI PUÒ, ANZI SI DEVE!

Coltivare gli odori sul balcone è molto semplice purchè adopereremo i contenitori giusti. Adottiamo ad esempio un vaso rettangolare di dimensioni 40x20x18 cm al cui interno potremo trapiantare piantine di Cipolla, Porro e Finocchio, tenendo una distanza di circa 10-15 cm l'una dall'altra, sfalsandole.

Il vaso dovrà essere dotato di fori o aperture per la fuoriuscita di acqua in eccesso. Per realizzare un efficiente sistema di drenaggio stendere uniformemente sul fondo del vaso uno strato di argilla espansa, pari al 15-20% dell'altezza del contenitore, poi aggiungere terriccio.

È sufficiente un vaso di diametro 40 cm, altezza 30 cm per piantine di Basilico, Prezzemolo e Sedano, tenendo nel primo caso una distanza di circa 10 cm tra una pianta all'altra, nel secondo 3 cm e 15 cm tra le piante di Sedano.

SCOPRI LE ALTRE
VARIETÀ DEGLI ODORI



LO SAPEVI CHE...

Per non intaccare la qualità aromatica del Basilico è consigliabile asportare le infiorescenze al loro comparire. In questo modo favoriremo anche uno sviluppo a cespuglio, mantenendo la pianta in vigore.



Disponibile anche nella variante Biologica.

Il tuo Rivenditore di fiducia

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

Tel. +39 050 0986094

Fax. +39 050 0986095

info@lortofruttifero.it

www.lortofruttifero.it

#felicitànellorto
#lortobio



LA FELICITÀ NELL'ORTO