

COLLANA ORTO IN BALCONE · VOL. 1

L'orto perfetto per balcone

Guida completa a coltivare in poco spazio



BRAISHOP

COLLANA ORTO IN BALCONE · VOL. 1

L'orto perfetto per balcone

Guida completa a coltivare in poco spazio

BraiShop

L'orto perfetto per balcone

Guida completa a coltivare in poco spazio

Collana Orto in Balcone — Volume 1

© BraiShop. Tutti i diritti riservati.

Prima edizione digitale.

Avvertenza

Guida informativa. Le informazioni contenute in questo volume hanno finalità divulgativa e didattica. Prima di intraprendere qualsiasi attività di coltivazione, verificare la compatibilità con il clima locale, con l'esposizione specifica del proprio balcone e con eventuali normative condominiali che regolino l'uso delle superfici esterne, la presenza di vasi appesi, il peso ammissibile sui pavimenti, la caduta accidentale di acqua di irrigazione sui piani sottostanti. In caso di condizioni particolari (allergie a specifiche piante, presenza di animali domestici, bambini piccoli) consultare fonti specializzate. Le indicazioni relative a rimedi naturali contro parassiti e malattie non sostituiscono il parere di un agronomo. L'editore e l'autore declinano ogni responsabilità per usi impropri delle informazioni riportate.

Indice

Prefazione

Come usare questa guida

PARTE 1 — Iniziare: valutare il tuo balcone

Capitolo 1. Sole, ombra, vento

Capitolo 2. Portata strutturale

Capitolo 3. Esposizioni

Capitolo 4. Zone climatiche italiane

Capitolo 5. Attrezzi essenziali

Capitolo 6. Contenitori

PARTE 2 — Il terriccio, l'acqua, la luce

Capitolo 7. Composizione del terriccio

Capitolo 8. pH e correzioni base

Capitolo 9. Sistema di irrigazione

Capitolo 10. Quando innaffiare

Capitolo 11. Drenaggio e vasi con serbatoio

Capitolo 12. Illuminazione supplementare

PARTE 3 — Venti verdure da coltivare in balcone

Schede complete di 20 ortaggi

PARTE 4 — Erbe aromatiche essenziali

Quindici aromatiche

PARTE 5 — Calendario mese per mese

Dodici mesi dell'orto

PARTE 6 — Problemi e soluzioni

Parassiti, malattie, diagnostica

APPENDICI

Tabelle, ricette, glossario

Prefazione

Coltivare in balcone è, prima di tutto, un modo diverso di guardare lo spazio che abbiamo intorno. Il balcone smette di essere un semplice affaccio, un luogo di passaggio dove si stende il bucato o si beve il caffè della domenica, e diventa un piccolo giardino, un orto in miniatura, un laboratorio dove le stagioni si mostrano nella loro forma più concreta.

Questa guida nasce da un'idea molto semplice: chiunque abbia anche solo qualche metro quadrato di spazio all'aperto può produrre parte del proprio cibo. Non serve un pollice verde ereditato, non serve un terreno di campagna, non serve nemmeno tempo infinito da dedicare. Servono, invece, alcune conoscenze fondamentali e la voglia di osservare le piante giorno per giorno. Il resto viene da sé, con la pratica, con gli errori (che sono inevitabili e formativi) e con le piccole soddisfazioni quotidiane.

Nei capitoli che seguono affronteremo, uno alla volta, tutti i temi che riguardano l'orto in balcone. Si parte dalla valutazione dello spazio: quanto sole riceve, come circola l'aria, quale peso può sopportare il pavimento, cosa dice il regolamento condominiale. Sono passaggi che spesso vengono ignorati, ma che determinano il successo o il fallimento di ogni progetto. Poi ci concentreremo sui materiali: contenitori, terricci, sistemi di irrigazione. Sceglieremo insieme quali ortaggi coltivare e come

farlo, seguendo il calendario del nostro clima. Infine, impareremo a riconoscere e affrontare i problemi più comuni, dai parassiti alle malattie fungine.

L'approccio è pratico. Ogni consiglio è pensato per essere applicato subito, con strumenti facilmente reperibili. Ogni indicazione tiene conto del fatto che il balcone non è la campagna: gli spazi sono ridotti, le condizioni ambientali diverse, l'acqua deve essere gestita con attenzione. Molte tecniche dell'orto tradizionale funzionano anche in vaso, ma alcune vanno adattate, altre completamente reinventate.

Un ultimo pensiero, prima di cominciare. Coltivare non è mai un'attività neutra. Ogni pianta che portiamo a casa cambia un pochino la nostra giornata: ci obbliga a fermarci, a guardare, a toccare la terra, a sentire l'odore delle foglie. Anche solo per questo, indipendentemente dal raccolto, ne vale la pena. E se poi arriveranno anche i pomodori maturi in agosto, la lattuga fresca a maggio, il basilico da tagliare tutte le sere per un pesto rapido, allora avremo davvero portato a casa qualcosa di importante: il legame antichissimo tra chi coltiva e ciò che coltiva.

Come usare questa guida

Questa guida è pensata per essere consultata sia in modo lineare, dalla prima all'ultima pagina, sia in modo puntuale, andando a cercare l'informazione di cui si ha bisogno nel momento in cui serve. Le sei parti che compongono il volume sono state ordinate secondo un percorso logico: prima la valutazione dello spazio e dell'attrezzatura, poi la scelta di terriccio, acqua e luce, quindi le schede sui singoli ortaggi ed erbe, il calendario mese per mese, i problemi con le relative soluzioni e infine le appendici tecniche.

Chi inizia da zero troverà utile leggere in sequenza almeno le prime due parti, che stabiliscono le basi. Le parti successive possono essere lette a spot, seguendo la curiosità del momento o l'urgenza del momento culturale.

Le schede degli ortaggi seguono tutte la stessa struttura: nome comune, esposizione ideale, periodo di semina, tempo di germinazione, contenitore consigliato, frequenza di irrigazione, tempo che intercorre dalla semina al raccolto, principali malattie e parassiti, consigli specifici. Questa uniformità permette di confrontare rapidamente diverse colture e di pianificare la stagione.

Le informazioni sono valide, in linea di massima, per il territorio italiano. Le differenze tra Nord, Centro, Sud e Isole

vengono segnalate ogni volta che sono rilevanti, e in appendice trovate un calendario di semina zona per zona.

Un ultimo consiglio: prendete appunti. Ogni balcone è unico. Il sole di una via del centro non è mai identico a quello di un'altra, l'umidità di un balcone vicino al mare non è quella di un balcone di collina. Solo osservando le vostre piante, stagione dopo stagione, imparerete a conoscere davvero il vostro spazio.

PARTE 1

Iniziare: valutare il tuo balcone

Sole, portata, esposizione, clima, attrezzi, contenitori

Capitolo 1

Sole, ombra, vento: mappare il tuo balcone

Prima di comprare vasi, terriccio e sementi, la cosa più utile che si possa fare è passare qualche giorno a osservare il proprio balcone. Sembra un consiglio banale, quasi noioso, ma è il vero segreto di ogni orto che funzioni: conoscere lo spazio in cui si coltiva.

Cominciamo dal sole. Il sole è la fonte di energia che permette alle piante di crescere e di produrre frutti. Senza sole non c'è fotosintesi, senza fotosintesi non c'è raccolto. Il primo passo, quindi, è capire quante ore di luce diretta riceve il vostro balcone in un giorno. Attenzione: parliamo di luce diretta, non di luminosità generale. Un balcone luminoso ma sempre in ombra, magari perché coperto da una tettoia, non è un balcone soleggiato.

Il modo più semplice per misurare l'insolazione è tenere un piccolo diario. In una giornata di sole pieno, senza nuvole, controllate ogni ora dove batte il sole. Segnate su un foglio: alle 8 il sole tocca l'angolo destro, alle 10 illumina metà pavimento, alle 12 arriva alla ringhiera, alle 15 comincia a ritirarsi, alle 17 se ne va del tutto. Alla sera, contando le ore, saprete se il vostro

balcone è pieno sole (sei ore o più al giorno), mezza ombra (tre-cinque ore) o ombra (meno di tre ore). Questa singola misura vi indirizzerà verso ortaggi diversi.

Il pieno sole permette di coltivare praticamente tutto: pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, cetrioli, meloni, angurie in versione mini, tutte le aromatiche mediterranee come rosmarino, timo, origano e salvia. La mezza ombra è invece il regno delle insalate, degli spinaci, delle bietole, dei ravanelli, del prezzemolo, dell'erba cipollina, della menta. Con meno di tre ore di sole diretto le opzioni si riducono, ma non spariscono: molte insalate a foglia continuano a crescere, il prezzemolo se la cava bene, la menta prospera, i lamponi rifioventi (in balcone si coltivano varietà nane) tollerano l'ombra parziale.

C'è una seconda variabile importante: la stagione. Il sole di gennaio non è il sole di luglio. Un balcone che d'inverno è tutto in ombra, perché il sole è basso all'orizzonte e viene bloccato dai palazzi di fronte, può diventare pienamente soleggiato d'estate, quando il sole sale molto più in alto e passa sopra gli ostacoli. Anche il contrario è vero: un balcone che d'inverno riceve bel sole a mezzogiorno può diventare quasi completamente in ombra d'estate, quando il sole troppo alto viene fermato dal balcone del piano superiore. La regola pratica è: fate la misurazione due volte l'anno, una a marzo-aprile e una a settembre-ottobre.

Avrete così una fotografia completa.

Passiamo al vento. Il vento è un fattore spesso sottovalutato. In pianura, dove le abitazioni sono basse, il vento è generalmente moderato. In città, tra i palazzi alti, si creano invece correnti che possono raggiungere velocità sorprendenti anche in giornate apparentemente calme. Un balcone al decimo piano è sempre più ventoso di uno al primo. Un balcone d'angolo, esposto su due lati, è più ventoso di uno rientrato. Un balcone che si affaccia su un cortile chiuso può essere sorprendentemente riparato, quasi come un giardino di campagna.

Il vento agisce sulle piante in tre modi. Il primo è meccanico: raffiche forti spezzano i fusti, strappano le foglie, fanno cadere i vasi. Un pomodoro alto un metro e mezzo, carico di frutti, in un balcone battuto dal vento va tutorato con estrema attenzione, altrimenti si spezza in un pomeriggio. Il secondo effetto è disidratante: il vento porta via l'umidità dalle foglie e dal terreno molto più rapidamente della semplice evaporazione. Un vaso esposto al vento va bagnato più spesso di uno riparato, a volte anche il doppio delle volte. Il terzo effetto è termico: il vento freddo dell'inverno aumenta lo stress da freddo, il vento caldo dell'estate accentua la disidratazione.

Come proteggersi? Ci sono diverse soluzioni. Le stuoie di canna, che si comprano dai rivenditori di articoli per