

COLLANA ORTO IN BALCONE · VOL. 7

# Autoproduzione di semi biologici

*Selezionare, raccogliere e conservare  
le sementi anno dopo anno*



**BRAISHOP**

**COLLANA ORTO IN BALCONE · VOLUME 7**

# **Autoproduzione di semi biologici in casa**

*Selezionare, raccogliere e conservare  
le sementi anno dopo anno*

**BraiShop.com**

© BraiShop — Collana Orto in Balcone, Volume 7

**Titolo: Autoproduzione di semi biologici in casa**

**Sottotitolo: Selezionare, raccogliere e conservare le sementi  
anno dopo anno**

**Prima edizione digitale — 2026**

*Guida informativa. Le sementi autoprodotte sono per uso personale e non commerciale.*

La riproduzione totale o parziale del testo è consentita per uso personale e didattico, purché non a scopo di lucro e con citazione della fonte.

## Prefazione

Questa guida chiude la prima serie della collana Orto in Balcone. Nei sei volumi precedenti abbiamo affrontato l'organizzazione del balcone, la scelta dei contenitori, il substrato, la luce, l'irrigazione, il compostaggio domestico. Restava una tappa naturale: chiudere il cerchio, e imparare a raccogliere e conservare i semi delle piante che abbiamo coltivato. Autoprodurre è più che un gesto tecnico: è un modo di stare dentro il ciclo delle stagioni con una consapevolezza in più.

Le trenta schede al centro del volume nascono dall'osservazione ripetuta di quanto succede in un balcone italiano medio, in condizioni realistiche di spazio, di tempo e di esposizione. Non ci sono ricette per grandi campi, non ci sono varietà esoteriche irraggiungibili. Ci sono tecniche pratiche, che si possono provare con quanto si trova in casa: piatti di ceramica, canovacci puliti, un ventilatore da tavolo, qualche barattolo di vetro, delle bustine di carta ritagliate dai vecchi calendari.

Il consiglio di chi ha percorso questo cammino: iniziare piccoli. Un pomodoro, un fagiolo, un basilico. Nel giro di una stagione avrete tre bustine etichettate nel vostro primo archivio. Nel giro di tre anni avrete dieci varietà. Nel giro di

dieci anni avrete costruito una piccola banca di sementi personali, adattate al vostro balcone e pronte da condividere. Non ci si accorge quasi del percorso: si è semplicemente aggiunto un gesto al proprio orto — e quel gesto, ripetuto, cambia il rapporto con la stagione.

# Indice

Prefazione . . . . .	pag. 5
Parte I — Perché autoprodurre semi . . . . .	pag. 9
Parte II — Basi tecniche della riproduzione . . . . .	pag. 35
Parte III — Trenta ortaggi in scheda . . . . .	pag. 65
Parte IV — L'archivio semi domestico . . . . .	pag. 155
Parte V — Selezione per il proprio balcone . . . . .	pag. 180
Parte VI — Problemi ricorrenti e soluzioni . . . . .	pag. 195
Appendici . . . . .	pag. 210

# Parte I — Perché autoprodurre semi

## 1.1 Un patrimonio che entra e esce di casa con noi

Quando riportiamo un pomodoro dal balcone alla cucina, dentro quel frutto viaggiano già i semi della stagione successiva. È un fatto tanto ovvio da risultare sorprendente: la pianta ha lavorato per mesi non tanto per riempire il nostro piatto, ma per riprodursi. L'orto, anche quello ristretto a un balcone di città, è per sua natura una piccola fabbrica di sementi. Autoprodurre significa semplicemente accorgersi di questo movimento e, con un gesto in più, chiudere il cerchio della stagione.

Nelle pagine che seguono impareremo a farlo con metodo. Non si tratta di una nostalgia contadina, ma di una pratica moderna che risponde a bisogni molto concreti: risparmiare, garantirsi varietà rustiche adatte al proprio microclima, ridurre la dipendenza da bustine industriali e — non ultimo — ritrovare la soddisfazione di piantare un seme che si è visto formare, maturare, seccare.

Il volume che avete in mano è pensato per chi coltiva in vaso, in cassetta, in mini-serra o nel piccolo orto sul terrazzo. Le tecniche sono tutte adattate a spazi ridotti: non servono ettari, non servono attrezzature costose. Servono attenzione, un po' di ordine e la disponibilità a considerare la pianta come un ciclo intero, dal seme al seme.

## **1.2 Che cos'è davvero un seme**

Un seme è un embrione vegetale in stasi, avvolto da riserve nutritive e protetto da un tegumento. È la forma in cui la pianta viaggia nel tempo e nello spazio: può attraversare mesi di gelo, siccità, buio; può resistere nel terreno per anni, e riprendere la sua storia appena le condizioni tornano favorevoli. Ogni volta che raccogliamo un seme maturo, mettiamo in salvo una copia genetica della pianta madre — non identica, ma vicina — e la offriamo al futuro.

Da un punto di vista strutturale, il seme ha tre parti: l'embrione, la riserva (endosperma o cotiledoni ingrossati), e il rivestimento esterno. Nei cereali la riserva è amidacea; nei legumi è ricca di proteine; negli olei — come girasole o senape — è grassa. Questa composizione ci dice molto anche sulla conservazione: semi ricchi di grassi irrancidiscono più facilmente, e vanno tenuti al fresco e al buio; semi amidacei tollerano meglio la temperatura ambiente, ma temono

l'umidità.

### **1.3 Perché autoprodurre: cinque motivi concreti**

Il primo motivo è economico. Una bustina di semi costa poco, ma se moltiplichiamo per il numero di specie che vogliamo coltivare — pomodoro, peperone, zucchina, lattuga, basilico, rucola, fagiolo — la spesa annuale sale rapidamente. Autoprodurre significa spendere una volta e poi replicare per anni, spesso con più semi di quelli che riusciremo mai a piantare.

Il secondo motivo è la qualità genetica. I semi che compriamo sono selezionati per lotti standard, spesso F1 (ibridi di prima generazione): sono uniformi, produttivi, ma non si riproducono fedelmente. Se autoproduciamo, dobbiamo scegliere varietà a impollinazione libera; e queste varietà, di anno in anno, si adattano al nostro balcone, alla nostra esposizione, ai nostri gesti di irrigazione. Dopo tre o quattro cicli iniziamo ad avere un pomodoro che è "nostro" in modo tangibile.

Il terzo motivo è la biodiversità. Ogni volta che salviamo una varietà locale o antica dalla scomparsa, contribuiamo — con un gesto piccolissimo — a mantenere aperto un patrimonio genetico che l'agricoltura industriale sta rapidamente restringendo. Non è retorica: la disponibilità reale di varietà

commerciali è calata drasticamente in cinquant'anni, e le reti di scambio fra hobbisti sono oggi uno dei principali serbatoi di quella diversità.

Il quarto motivo è la resilienza personale. Chi autoproduce non teme le rotture di stock, i cambi di catalogo, le stagioni in cui la propria varietà preferita sparisce dagli scaffali. Ha già, in un barattolo di vetro, tutto quello che gli serve per ripartire.