



l'orto di Famiglia

ortoggi

VIVAI TASSINARI

www.ortoggi.it • email: tassinari.ortoggi@virgilio.it •  facebook: ortoggi



CALENDARIO LUNARE PER SEMINE E TRAPIANTI

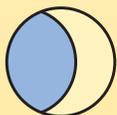


Ancora oggi, si sostiene che le semine degli ortaggi vengono influenzate dalla luna, che puo' accelerare la crescita, portarli prematuramente in semenza e stimolare la formazione di bulbi e fittoni.



LUNA CRESCENTE:

Nella luna crescente si effettua la maggior parte delle semine. L'influsso della luna sui succhi vegetali è sfruttato per ottenere una veloce crescita delle primizie, dei rampicanti (piselli, fagioli, fava....) o delle piante a crescita lenta, si consiglia di seminare angurie, bietole da taglio, carote, cetrioli, cicorie e lattughe da taglio, melanzane, meloni, prezzemolo, rape, ravanelli, zucche, zucchini. Generalmente la luna crescente è l'ideale per tutto ciò che va a fiore.



LUNA CALANTE:

Con la luna calante i succhi si ritirano verso la radice e la terra è ricettiva. Nella luna calante si consiglia di seminare: basilico, bietola da costa, cavoli, cicorie, lattughe da cappuccio, cipolle, indivie, scarole, finocchi, sedano, spinaci, valeriana. Quindi con la luna calante è bene seminare tutto ciò che monta a seme.

GENNAIO

*A gennaio: sotto la neve pauce,
sotto la pioggia fauve.*



LUNA CALANTE

Preparare il terreno, con concime ricco di azoto, compost, o altro concime organico.



LUNA CRESCENTE

Seminare in letti caldi in vivaio o serre. Trapiantare in colture protette cicorie, rape, ravanelli, rucola, sedano, agretti.



LUNA CALANTE

Seminare in colture protette.

Trapiantare: agretti, barbabietole da orto, aglio, bieta da coste, carote, cavolo rapa, cipolle, fave, lattughe da taglio, piselli, prezzemolo, radicchi, rapa, ravanelli, rucole, scalogno, spinacio.

Mettere a dimora zampe d'asparago.



LUNA CRESCENTE

Seminare in vivaio o serre (basilico, melanzana, peperone, pomodoro, cetriolo, melone). Trapiantare: erbe aromatiche, cicoria, rapa, ravanello, rucola, sedano in colture protette. Agretto, ravanello, rucola a dimora fuori se non fa molto freddo.

FEBBRAIO

*Chi vuol un bel pagliaio
lo pianta di febbraio.*



LUNA CALANTE

Si può seminare a dimora ad una temperatura non meno di cinque gradi. Trapiantare all'aperto: cipolla, aglio, indivia, lattuga.

- rincalzare i piselli seminati in autunno;
- concimare e rincalzare l'asparagiaia;
- imbiancare il porro;
- si pacciamano le fragole.



LUNA CRESCENTE

Seminare in vivaio o serre: basilico, melanzana, peperone, pomodoro, cetriolo, melone. Trapiantare: erbe aromatiche, cicoria, rapa, ravanello, rucola, sedano in colture protette. Agretto, ravanello, rucola a dimora fuori se non fa molto freddo.

MARZO

*Marzo cerca ogni sera,
di svegliare la Primavera
e la luna marzolina
fa nascere l'insalatina.*



LUNA CALANTE

Seminare: anguria, basilico, barbabietola, bieta da costa, bieta da taglio, carota, cavolo, cicoria, cipolla, indivie, lattughe a cappuccio, piselli, porri, prezzemolo, rape, rucola, scarola, spinacio.

Trapiantare: metti a dimora. All'aperto: i tuberi di patate, cavoli, rape, cipolle, finocchi, sedano.

- si letamama la carciofaia;
- si raccolgono gli asparagi.



LUNA CRESCENTE

Seminare: cardi, cetrioli, fagioli, fagiolini, lattughe, radicchi, meloni, pomodori, ravanelli, zucche, zucchini.

Trapiantare: tutte le erbe aromatiche, angurie, cavoli, cetrioli, cetriolini, lattughe, melanzane, peperoni, peperoncini, pomodori, sedano, zucche, zucchini.

APRILE

*Aprile piovoso
Grano rigoglioso.*

MAGGIO

*Maggio asciutto e soleggiato
Molto grano e buon mercato.*



LUNA CALANTE

Si può seminare all'aperto: barbabietole, bietola da costa, bietola da taglio, carote, cavoli, rape, indivie, ravanelli, sedano, spinacio.

Si può trapiantare all'aperto: barbabietole, bietola da costa, bietola da taglio, cipolle, indivie, lattughe, porri.

- cimare angurie e meloni, si spallano pomodori e melanzane;
- si rinalzano fagioli, fava, melanzana, patate, peperoni, piselli, pomodori;
- si tolgono tutte le protezioni invernali alle colture;
- interrare tutte le colture per la fertilità del terreno come le leguminose che fissano l'azoto dall'atmosfera al terreno;
- estirpare le infestanti nell'orto.

Porre i tutori per i rampicanti (fagiolini, piselli, pomodori).



LUNA CRESCENTE

Si può seminare all'aperto: basilico, cardo, cetriolo, fagioli, fagiolino, melone, pisello, pomodoro, prezzemolo, zucche, zucchini, carciofi.

GIUGNO

*Acqua di giugno
rovinava il lunaio,
Giugno freddolino,
povero contadino*



LUNA CALANTE

Si può seminare all'aperto: barbabietola, bietola da costa, bietola da taglio, carote, cavoli, finocchi, indivie, lattughe, radicchi a palla rossa, porro, sedano.

Si trapianta all'aperto: barbabietola, bietola da costa, bietola da taglio, cavoli, rape, indivie, sedano.

- si ombreggia: pomodori, peperoni, ecc.;
- cimare angurie e meloni, cetrioli, melanzane, pomodori;
- rinalzare fagioli, melanzane, patate, peperoni, piselli.



LUNA CRESCENTE

Seminare all'aperto: basilico, cavoli, fagioli, fagiolini, prezzemolo, zucchini.

Trapiantare all'aperto: cardo, cavoli, cetrioli, lattughe, meloni, pomodori, porri, sedano, zucche.

- si raccolgono alcune aromatiche da essiccare (achillea, basilico, borragine, crescione, dragoncello, lavanda, maggiorana, malva, menta, melissa, nepitella, origano, ruta, rosmarino, salvia, timo).

LUGLIO

*Quando a luglio è molto caldo
Bevi molto e tieni saldo*



LUNA CALANTE

Seminare all'aperto: barbabietola, bietola da costa, bietola da taglio, carote, cavoli, cicorie, radicchi, finocchi, indivie, lattughe, piselli, rapa, prezzemolo, rucola, scarola.

Trapiantare: bietola da costa, bietola da taglio, cavoli, rape, radicchi, sedano, indivie, porri, finocchi, zucchini.

- preparare il terreno per gli impianti autunnali;
- cimare angurie, cetrioli, meloni, pomodori, zucche;
- togliere le femminelle nei pomodori;
- legare piante di pomodori e peperoni ai tutori;
- potare le melanzane.



LUNA CRESCENTE

Seminare all'aperto: fagiolo e fagiolino, prezzemolo, ravanello, zucchini. Trapiantare: cavoli, indivie, radicchi a palla, sedano, fragole.

AGOSTO

*Luna d'agosto illumina il bosco
Chi vuole buona mosto
zappi la vigua ad agosto.*



LUNA CALANTE

Seminare all'aperto: cicoria catalogna, cicoria puntarelle, radicchi a palla. Trapiantare: finocchi autunnali, cavoli invernali, lattughe, radicchi, spinaci, valeriana, sedano, zucchini, porri.

- si diradano i ravanelli e si tagliano i carciofi;
- si potano le melanzane.



LUNA CRESCENTE

Seminare all'aperto: prezzemolo, ravanello, rucola. Trapiantare all'aperto: cavoli, cicorie, indivie, carciofi, lattughe, porri, radicchi, sedano.



LUNA CALANTE

Seminare: cavoli, cipolle, finocchi, lattughe, spinaci, radicchi, rape, ravanelli.

Trapiantare all'aperto: barbabietole, bieta da coste, bieta da taglio, cicorie, finocchi, porro, radicchi, sedano, cavoli.

- si rinalzano carcofi, finocchi, porri, sedano;
- si raccolgono patate e cipolle.



LUNA CRESCENTE

Seminare all'aperto: prezzemolo e ravanello. Trapiantare all'aperto: bietole da costa, cavoli, cicorie, finocchi, indivie, lattughe, radicchi, fragole.

SETTEMBRE

*A settembre chi è esperto
Non viaggia mai scoperto*



LUNA CALANTE

Seminare: lattughe, spinaci, valeriana, radicchi. Trapiantare: aglio, cipolle, lattughe, porro, bietola da costa, bietola da taglio.

- si imbiancano cardi, finocchi, porri, radicchi, indivie, scarole;
- si scalza l'asparagiaia;
- distribuire letame e compost.



LUNA CRESCENTE

Seminare: piselli, ravanelli. Trapiantare: aglio bianco e aglio rosso, cipolle rosse, bianche e dorate.

OTTOBRE

*Ottobre vino e cantina
dalla sera alla mattina.*



LUNA CALANTE

Seminare in serre protette: lattughe, radicchi. Trapiantare: valeriana, rucola, aglio, scalogno, cipolle.



LUNA CRESCENTE

Si impianta: lamponi, more, ribes, uva spina.

NOVEMBRE

*Novembre va in montagna
e abbraccia la castagna.*

DICEMBRE

*Dicembre inbaccuccato,
grano assicurato.*

PREPARARE IL TERRENO

Erbe Aromatiche



Le erbe aromatiche preferiscono un terreno sciolto ben drenato e che contenga elementi nutritivi. Il terreno non deve avere ristagni d'acqua per non far sì che le radici della pianta non subiscano problemi; non necessitano di troppe concimazioni organiche e chimiche ed eccessive irrigazioni, perché questo toglierebbe alle piante i profumi e olii essenziali. Importante, quando si trapianta una pianta aromatica acquistata in vivaio è bene, una volta tolto il vaso, aprire la zolla in tre. Bisogna far sì che la pianta sia nelle condizioni ideali di sviluppo per ottenere poi ottimi risultati. È importante, soprattutto per le aromatiche, avere piante che possano crescere senza bisogno di insetticidi, prodotti chimici di qualsiasi tipo. Una vasta gamma di aromatiche puoi trovarle nel nostro vivaio: acetosa, aneto, assenzio, borragine, capperi, coriandolo, cedrina (erba luisa), dragoncello, erba cipollina, finocchio selvatico, issopo, lavanda, limoncina (lippia), malva, melissa, menta, origano, pimpinella, rafano, rosmarino, ruta, santoreggia, salvia, stevia, timo, ecc.....



BASILICO
Classico

(Ocimum basilicum)



BASILICO
Greco

(Ocimum basilicum)



BASILICO
Violetto

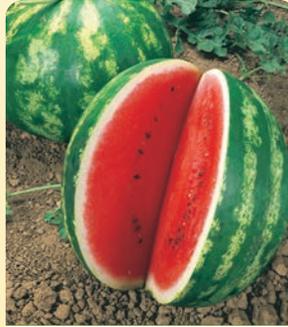
(Ocimum basilicum)

ANGURIA

Le angurie si differenziano tra loro per la forma e per il colore della buccia. Il terreno ideale è quello sciolto fresco, ben drenante e fertile. L'esposizione deve essere molto soleggiata; il terreno è bene lavorarlo anticipatamente e fertilizzare con concimi a base di fosforo, potassio, magnesio e calcio. Le piantine vanno distanti tra loro circa 1,5/2 metri. L'irrigazione consigliata è quella a scorrimento nei solchi; deve essere frequente ma va diminuita durante la maturazione del frutto, per evitare spaccature ed avere frutti più dolci e saporiti. Il frutto è da considerarsi maturo quando avviene il disseccamento dei cirri, inoltre consigliamo di piantare angurie innestate perché sono in grado di produrre anche in condizioni difficili di temperatura e di terreno ed hanno una produzione più lunga.



ANGURIA
Lunga
(Citrullus lanatus)



ANGURIA
Tonda
(Citrullus lanatus)



ANGURIA
Da marmellata
(Citrullus lanatus)



ANGURIA
Baby
(Citrullus lanatus)



ANGURIA
Polpa gialla
(Citrullus lanatus)

Ortaggi

CAVOLI

Il cavolo è una pianta esigente in fatto di nutrizione per cui occorre prestare attenzione alla fertilità del suolo per ottenere una crescita ottimale per le piante. Le varietà delle brassiche, racchiudono tutti i tipi di broccoli e cavoli in genere. Sono numerose i tipi ora in commercio.

Si ha facoltà di far più trapianti nel periodo dell'anno scolare perchè le nuove ricerche hanno permesso di selezionare varietà con vari cicli colturali, che vanno da 60 a 260 giorni, a seconda delle necessità del coltivatore stesso. Varietà che classifichiamo in precoci, medio precoci, medio tardive e tardive.

La lavorazione del terreno deve essere accurata, concimato con concimi bilanciati oppure letamici ma fatti almeno 6 mesi prima del trapianto.

Le piante ben radicate vanno trapiantate lungo solchi a distanza di almeno 50 cm sulla fila e 80 cm tra le file.

L'irrigazione va fatta a scorrimento, al mattino presto o la sera tardi, evitando di bagnare le foglie, in questo modo si evitano possibili attacchi di peronospera o altri funghi in genere. Fare dei trattamenti preventivi con prodotti a base di rame. Importante sarchiare (zappare) una o due volte al fine di eliminare le infestanti e arieggiare il terreno. In caso di attacco di cavolaia (la più frequente) trattare tempestivamente con prodotti che il vostro rivenditore di fiducia vi consiglierà. Un utilizzo naturale contro la cavolaia e altiche è quello di spolverizzare sulle foglie di cavoli della cenese di legna, mentre distribuita attorno alle giovani piantine, ostacola l'attacco delle lumache.



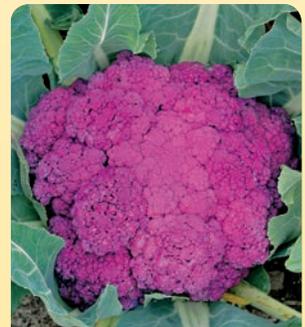
CAVOLFIORE
Bianco

(Brassica oleracea botrytis)



CAVOLFIORE
Verde di Macerata

(Brassica oleracea botrytis)



CAVOLFIORE
Violetto

(Brassica oleracea botrytis)

Ortaggi



CAVOLO
Cappuccio a cuore bianco
(Brassica oleracea capitata)



CAVOLO
Cinese
(Brassica oleracea capitata)



CAVOLO
Cappuccio a cuore rosso
(Brassica oleracea capitata)



CAVOLO
Cappuccio Bianco
(Brassica oleracea capitata)



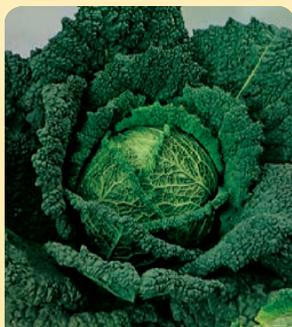
CAVOLO
Cappuccio Rosso
(Brassica oleracea capitata)



CAVOLO
Cappuccio Grosso
(Brassica oleracea botrytis)



CAVOLO
Verza chiaro
(Brassica oleracea capit. sabauda)



CAVOLO
Verza scuro
(Brassica oleracea capit. sabauda)



CAVOLO
Verza rosso
(Brassica oleracea capit. sabauda)

Ortaggi



CAVOLO
Broccolo
(*Brassica oleracea botrytis*)



Cavolo
di Bruxelles
(*Brassica oleracea gemmifera*)



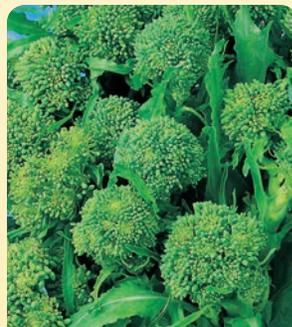
CAVOLO
Rapa
(*Brassica oleracea gongyloides*)



CAVOLO
Romanesco
(*Brassica oleracea botrytis*)



CAVOLO
Nero di Toscana
(*Brassica oleracea acephala*)



CIMA DI RAPA
(*Brassica rapa var. cymosa*)

Ortaggi

CETRIOLI

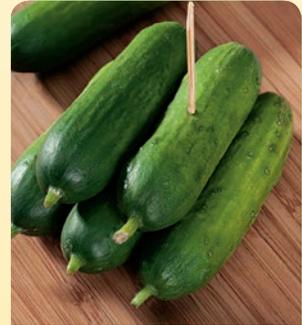
Le diverse varietà del cetriolo si distinguono per la forma, colore e l'utilizzo (per insalate e per sottaceti). Il cetriolo predilige i climi temperati caldi, esige un'umidità costante, ma teme i ristagni d'acqua. Il terreno deve essere fertile, profondo, di medio impasto, soleggiato. La sua coltura non va ripetuta sullo stesso terreno prima che siano trascorsi 3/4 anni. La sua consociazione positiva è quella con la lattuga, cavoli, piselli, fagioli. SCONSIGLIATA quella con la patata. Per il cetriolo sarebbe bene utilizzare la pacciamatura che è una pratica molto utile per evitare il contatto diretto con il terreno, ostacola lo sviluppo delle infestanti e conserva l'umidità del suolo. Alcuni sistemi per sostenere i cetrioli sono reti di plastica, bastoni, canne, fili, ecc... Quando la pianta avrà emesso 4/5 foglie è bene asportare l'apice; successivamente si cimano i germogli non fruttiferi poco sopra alla settima foglia asportando gli apici. Nei cetrioli ibridi (tipo F1) portano solo fiori femminili, le varietà comuni recano sia fiori maschili che femminili. Sarà opportuno, in questo caso, asportare quelli maschili, perchè se fecondassero quelli femminili i cetrioli nati presenterebbero dei semi non gradevoli al gusto.



CETRIOLO
Da mensa
(Cucumis sativus)



CETRIOLO
Lungo
(Cucumis sativus)



CETRIOLO
Snack
(Cucumis sativus)



CETRIOLO
Da aceto
(Cucumis sativus)

CICORIE E RADICCHI

Le cicorie e i radicchi si adattano a qualsiasi tipo di terreno.

È bene piantare piantine in cubetto (pane di terra) nel suolo per garantire un ottimo attecchimento anche in situazioni difficili e per causare meno stress possibili alla pianta. Il cubetto deve essere interrato quanto basta affinché il colletto della pianta (cioè la zona di transizione tra il fusto e le radici) sia posizionato a livello del terreno.

Importante è zappettare e arieggiare il terreno attorno alle piante e annaffiare al mattino per non causare malattie.

La distanza ottimale da pianta a pianta è di 30/35 cm.

Le varietà ci sono a ciclo precoce, medio precoce e tardive.



CICORIA
Variegata di Lusia precoce
(Cichorium intybus)



CICORIA
Variegata di Lusia tardiva
(Cichorium intybus)



CICORIA
Rosa
(Cichorium intybus)



CICORIA
Di Treviso precoce
(Cichorium intybus)



CICORIA
Di treviso tardiva
(Cichorium intybus)



CICORIA
Bianca mantovana precoce
(Cichorium intybus)

Ortaggi



CICORIA
Bianca mantovana tardiva di Cavarzere
(Cichorium intybus)



CICORIA
Rossa di Chioggia medio precoce
(Cichorium intybus)



CICORIA
Rossa di Chioggia tardiva
(Cichorium intybus)



CICORIA
Grumolo Rosso
(Cichorium intybus)



CICORIA
Grumolo verde
(Cichorium intybus)



CICORIA
Pan di zucchero precoce
(Cichorium intybus)



CICORIA
Pan di zucchero tardiva
(Cichorium intybus)



CICORIA
Rossa di verona precoce
(Cichorium intybus)



CICORIA
Rossa di verona tardiva
(Cichorium intybus)

Ortaggi



CICORIA
Variegata di Castelfranco precoce
(Cichorium intybus)



CICORIA
Variegata di Castelfranco tardiva
(Cichorium intybus)



CICORIE
In miscuglio
(Cichorium intybus)



CICORIA
Puntarelle
(Cichorium intybus)



CICORIA
Catalogna
(Cichorium intybus)

Ortaggi

FINOCCHIO

La pianta di finocchio è costituita da un grumolo di tante foglie sovrapposte formando la "testa" del finocchio così chiamata. Quest'ultima è la parte commestibile anche se rimane spesso, in parte, interrata e cresce sotto terra con la sua radice a fittone. Dal terreno fuoriescono le foglie, che ai fini di commestibilità, non vengono utilizzate.

Questo ortaggio predilige un clima temperato, ma con una buona resistenza al freddo, le varietà più tardive resistono anche al gelo.

La tecnica del trapianto non si differenzia dalle altre colture per quanto riguarda la lavorazione, la concimazione, la solcatura del terreno. L'unica differenza importante da tenere sempre presente è il sistema di trapianto della pianta stessa, cioè deve essere interrata tutta la radice e parte del grumolo (2 cm sotto la terra). In questo modo si ottiene uno sviluppo migliore della testa, e lo rende più resistente alla montata a seme. La distanza da pianta a pianta è di 20/25 cm. Durante le varie fasi di crescita, si deve costantemente rincalzare la terra attorno al grumolo, senza però soffocarlo, la copertura ne permette l'imbiancamento e in alcuni casi si può salvarlo dal gelo.

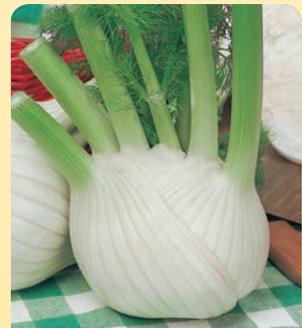
L'irrigazione per il finocchio è molto importante sia nel primo periodo di coltivazione sia nei periodi più caldi. L'irrigazione va effettuata giornalmente e deve essere abbondante, la pianta non deve subire stress idrici (non fare mai asciugare il terreno perchè per lui è essenziale l'umidità, ricordiamoci che il finocchio è formato al 90% d'acqua), perchè gli accelerano il processo di montata a seme e questo significa perdere il prodotto. Nei periodi freschi con piogge si irriga come gli altri ortaggi.



FINOCCHIO
Precoce
(Foeniculum vulgare)



FINOCCHIO
Medio
(Foeniculum vulgare)



FINOCCHIO
Tardivo
(Foeniculum vulgare)

Ortaggi

INDIVIA

È bene piantare piantine in cubetto (pane di terra) per avere un ottimo risultato e causare meno stress possibili alle radici.

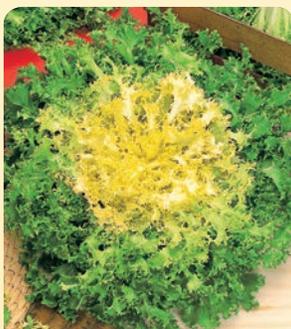
Il trapianto si può iniziare ad effettuare da aprile a settembre ad una distanza 35/40 cm da pianta a pianta.

L'irrigazione va eseguita al mattino per scorrimento.

Le indivie, perchè il cuore si imbianchi e diventi più tenero e squisito, è bene praticare l'imbiancatura, cioè legando i cespi asciutti e aspettando una settimana circa per poterli raccogliere.



INDIVIA
Cornetto di Bordeaux
(Chicorium endivia latif.)



INDIVIA
Riccia
(Chicorium endivia latif.)



INDIVIA
Scarola chiara
(Chicorium endivia latif.)



INDIVIA
Scarola scura
(Chicorium endivia latif.)

Ortaggi

LATTUGA

Le varietà delle lattughe sono di diverse specie che si differenziano per il cespo e si dividono in sottospecie.

Sono formate da una radice a fittone corta e da un cespo che è la parte commestibile, formato da numerose foglie più o meno serrate e compatte.

Le lattughe, talvolta, si adattano a varie situazioni climatiche, ma prediligono, di norma, i climi temperati e mal sopportano i freddi intensi e i caldi secchi.

Il terreno deve essere ben dotato di sostanza organica, esente da ristagni d'acqua. Appena le piante hanno emesso la quarta, quinta foglia si può procedere al trapianto che deve essere di 25/30 centimetri tra loro. Sarebbe opportuno trapiantare piantine di lattughe col cubetto (pane di terra), questo favorisce a un maggior attecchimento, ad uno sviluppo ottimale e raccolte anticipate.

Per le lattughe la malattia più pericolosa è la Bremia, cioè una muffa bianca/grigia e marciume che si forma sotto alle foglie nei periodi molto umidi.

Essendo una coltura che richiede molte annaffiature è bene in primavera e autunno irrigare al mattino, zappare spesso il terreno attorno alle piante e usare fertilizzanti azotati.

La raccolta è a scalare, man mano che i cespi raggiungono la grandezza desiderata e hanno formato il caratteristico corpo centrale compatto. Di solito le piante vengono raccolte tagliando il fittone in vicinanza del colletto.



Canasta rossa

LATTUGA
Canasta chiara
(Lactuca sativa)



Cappuccio rossa

LATTUGA
Cappuccio chiara
(Lactuca sativa)



Romana rossa

LATTUGA
Romana verde
(Lactuca sativa longifolia)

Ortaggi



Foglia di quercia rossa

LATTUGA
Gentilina foglia di quercia verde
(Lactuca sativa)



Gentilina rossa

LATTUGA
Gentilina bionda
(Lactuca sativa)



Lollo rossa

LATTUGA
Lollo bionda
(Lactuca sativa longifolia)



Regina dei ghiacci

LATTUGA
Iceberg
(Lactuca sativa)



LATTUGA
Dolcina
(Lactuca sativa)



LATTUGA
Quattro stagioni
(Lactuca sativa)



Barba dei frati rossa

LATTUGA
Barba dei frati verde
(Lactuca sativa)



LATTUGHE
Miste
(Lactuca sativa)



LATTUGA
Gentilina mix
(Lactuca sativa)

MELANZANE

Per le melanzane il terreno dovrà essere concimato portando attenzione affinché il concime non arrivi in prossimità delle radici della pianta.

La pianta è voluminosa, a cespuglio con portamento eretto, rami ignifughi e ramificati con grandi foglie che proteggono i frutti.

Le melanzane si diversificano a seconda della forma del frutto e del colore della loro buccia, dalla consistenza e colore della polpa.

È una pianta che richiede temperature piuttosto elevate, teme molto il freddo. La temperatura ottimale sarebbe quella dai 22/26 gradi.

Il terreno deve essere sciolto, fertile, fresco, ma molto drenato. L'esposizione ottimale è quella soleggiata e al riparo dai venti.

Le piante devono essere ben radicate e l'altrezza non meno di 15 cm. Durante lo sviluppo della crescita si sviluppano dei getti nei primi 10/15 cm della pianta, questi vanno rimossi per favorire una rapida crescita vegetativa. Talvolta è necessario mettere dei sostegni in quanto i frutti grandi di pezzatura possono spezzare i rami per il gran peso. È buona norma fare dei trattamenti preventivi per le malattie con prodotti a base di rame.

L'irrigazione va fatta in modo regolare e la quantità sarà graduale a seconda dello sviluppo della pianta stessa, raggiungendo il massimo della quantità quando è carica di frutti in maturazione. Il metodo migliore è sempre quello a scorrimento. In mancanza d'acqua il frutto diventa stopposo e amaro, pieno di semi maturi e rallenta la produzione.

Verso la fine di luglio e inizio agosto, le piante possono manifestare una certa stanchezza produttiva ed un eccessivo infogliamento, in questi casi può essere opportuno effettuare una energica portatura della pianta al fine di rimuoverle completamente per favorire la raccolta autunnale. Questa operazione risulta fondamentale quando le piante sono rimaste senza fiore a causa della presenza di miridi che attraverso punture negli steli dei bottoni fiorali, provocano la crescita dei fiori, in questo caso è bene coprire la pianta potata con tessuto non tessuto per 20 giorni circa. Per le piante innestate su solanum selvatico oppure melanzana selvatica, è bene togliere alla base dell'innesto i vari getti selvatici, altrimenti non produrranno i frutti.

I VANTAGGI DELLE PIANTE INNESTATE: riescono a resistere a diverse infezioni parassitarie e malattie del terreno, avere uno sviluppo radicale maggiore, maggiore produzione, frutti più grossi e lucenti.

Ortaggi



MELANZANA
Lunga
(Solanum melongena)



MELANZANA
Tonda nera
(Solanum melongena)



MELANZANA
Tonda viola scura
(Solanum melongena)



MELANZANA
Tonda viola chiara
(Solanum melongena)



MELANZANA
Tonda bianca
(Solanum melongena)



MELANZANA
Striata
(Solanum melongena)



MELANZANA
Fiammifero
(Solanum melongena)



MELANZANA
Lunga viola Gascone
(Solanum melongena)

MELONI

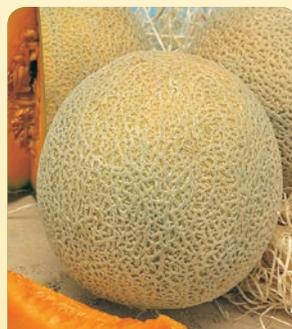
Per i meloni esistono diverse varietà, ma il metodo di coltura è uguale per tutte. Il clima ideale è caldo, temperatura 25°C circa, asciutto, specialmente nel periodo di maturazione dei frutti; l'esposizione del terreno deve essere soleggiato, fresco e fertile. Il terreno deve essere ben lavorato in profondità e abbondantemente concimato con prodotto composto a base di fosforo e potassio. Per il trapianto è necessario mettere le piante distanti tra loro circa 1 metro per avere una buona produzione, inoltre è necessario cimare la pianta sopra la terza foglia, poi, dopo l'accrescimento dei tralci laterali, dopo la quarta foglia. Consigliamo inoltre di provare piante innestate, molto produttive anche in condizioni veramente difficili sia di temperatura che di terreno.



MELONE
Liscio
(Cucumis melo)



MELONE
Retato con fetta
(Cucumis melo)



MELONE
Retato senza fetta (Cucumis melo)



MELONE
Verde invernale
(Cucumis melo)



MELONE
Giallo
(Cucumis melo)

PEPERONI

I frutti dei peperoni sono di diverse forme e colori a seconda della varietà; rimane cavo all'interno. La polpa è carnosa, la buccia liscia e lucida. Le varietà di peperone si distinguono appunto per le diverse forme che ognuno di essi ha, per le diverse tonalità di colore e per il diverso sapore. In generale, qualsiasi varietà si preferisca, ci sono degli accorgimenti da rispettare per avere un buon risultato nella coltivazione del peperone. Questa specie preferisce la temperatura calda 20/25 gradi, gli sbalzi termici ne possono bloccare la vegetazione o rallentare la fruttificazione. Quindi clima caldo-temperato, terreno a esposizione assoluta e riparata dai venti, lavorazione molto profonda, terra ben sciolta, elevata concimazione, ripetuta durante il periodo di coltura. L'irrigazione deve essere costante, ma non gradisce i ristagni d'acqua; quindi attenti a non esagerare. Questa coltura ha bisogno di grandi percentuali di concime bilanciato, in particolare potassio e fosforo. L'irrigazione deve essere costante, in quantità rapportata alla crescita della pianta stessa, raggiungendo la massima quantità quando è carica di frutti. La carenza d'acqua crea ritardo nella fruttificazione e i frutti rimangono piccoli e stopposi di sapore amaro. Il metodo ideale è quello a scorrimento che permette di mantenere la vegetazione della pianta asciutta. I trattamenti è bene farli verso sera con prodotti a base di solfato di rame (per qualsiasi problema rivolgersi ai rivenditori autorizzati). È necessario prevedere dei tutori di sostegno (pali, fili, canne, ecc..) inoltre è bene ombreggiare da giugno ad agosto per evitare scottature della buccia. Importante che la cultura dei peperoni sia ben distante da tutte le altre solanacee, pomodori, patate e altre specie di peperoni piccanti. La scala di scoville misura la piccantezza di un peperoncino basandosi sulla quantità di capsaicina contenuta nei frutti. Questa è la sostanza responsabile della sensazione di bruciore. Per la piccantezza del frutto si consiglia di non innaffiare 1 o 2 settimane prima del raccolto.



PEPERONE
Grosso rosso
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Grosso giallo
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Grosso verde
(Capsicum annuum)

Ortaggi



PEPERONE
Corno di toro giallo
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Corno di toro rosso
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Corno di toro verde
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Friggittello
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Acetello
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Topepo
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Piccante cayenna
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Piccante tondo da riempire
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Piccante diavolicchio italo
(Capsicum annuum)

Ortaggi



PEPERONE
Piccante habanero arancio
(Capsicum chinense)



PEPERONE
Piccante habanero rosso
(Capsicum chinense)



PEPERONE
Piccante habanero nero/cioccolato
(Capsicum chinense)



PEPERONE
Piccante nagamorich
(Capsicum chinense)



PEPERONE
Piccante trinidad scorpion rosso
(Capsicum chinense)



PEPERONE
Piccante trinidad scorpion giallo
(Citrullus chinense)



PEPERONE
Piccante all'insù
(Capsicum frutescens)



PEPERONE
Piccante haruba
(Capsicum chinense)



PEPERONE
Piccante lungo grosso
(Capsicum chinense)

Ortaggi



PEPERONE
Jalapeno
(*Capsicum frutescens*)



PEPERONE
Lingua di fuoco
(*Capsicum annuum*)



PEPERONE
Ornamentale eureka
(*Capsicum annuum*)



PEPERONE
A mazzetti
(*Capsicum annuum*)



PEPERONE
Ornamentale tondo Chiara
(*Capsicum annuum*)

POMODORO

Il pomodoro è uno degli ortaggi più coltivati al mondo; le numerose varietà esistenti si differenziano tra loro per forma, colore, dimensione del frutto e sapore. In generale (cioè valido per tutte le tipologie di pomodoro) possono essere coltivate in serre riscaldate nei mesi freddi, in campo aperto nei mesi primaverili ed estivi.

Per ottenere validi risultati è importante tenere in considerazione: la posizione del terreno soleggiata e a riparo da venti forti, la fertilità e la capacità drenante del suolo stesso. Nel periodo appropriato per il trapianto, il terreno va lavorato, erpicato e concimato (possibilmente 2 mesi prima del trapianto). Il concime può essere letamico naturale, e in questo caso va mescolato al terreno almeno 6 mesi prima, oppure chimico bilanciato a base di azoto, fosforo, potassio, magnesio, ecc.. (per questi prodotti è sempre bene farsi consigliare ad un rivenditore autorizzato).

Per il calendario BIODINAMICO i pomodori andrebbero seminati 2 giorni prima della luna piena. In tal modo si otterrebbero produzioni più abbondanti.

Al momento del trapianto si procede alla solcatura del terreno a 70 cm l'uno dall'altro. Le piante devono essere ben radicate ed alte circa 15 cm. Si posizionano in fila, a una distanza di 50 cm tra loro. Per le piante a tipologia determinata (tipo industria) è utile posizionare un telo pacciamento lungo il solco prima del trapianto. Questa tecnica permette di salvaguardare il frutto dall'umidità della terra e inibisce la crescita di erbe infestanti. È buona regola la scacchiatura che consiste nell'asportare i germogli ascellari per rinforzare i palchi laterali. Nei pomodori di tipologia costoluti (cuore, ricci, bistecca, ecc...) ELIMINARE il primo fiore (detto fiorone). I trattamenti anticrittogamici suggeriti in fase preventiva sono quelli rameici cadenzati ogni 8/10 giorni.

In caso di malattie è bene chiedere consiglio per i prodotti ai rivenditori autorizzati. Questa operazione va eseguita la mattina presto o, ancor meglio la sera tardi. L'irrigazione delle piante va eseguita sempre nelle ore più fresche, con la tecnica dello scorrimento, cercando di dare la quantità giusta evitando di eccedere e creare ristagni d'acqua.

La carenza d'acqua, squilibri idrici, ristagni d'acqua e concimazione squilibrate provocano lo stress della pianta stessa, causando ritardi nella maturazione, frutti piccoli e marciume apicale (punta nera). Mai bagnarci le foglie per non far favorire l'attacco di malattie crittogamiche (alterariosi, peronospora, mal del piede). Con la troppa umidità possono prendere la malattia (mal del piede) cioè un fungo che affligge la pianta al colletto e a volte arriva la moria della pianta (è sempre bene rincalzare le piante con la terra). Il pomodoro si associa a diverse colture orticole: sedano, cavolo, prezzemolo, cicoria, lattuga. Può precedere a cipolla, spinacio, lattuga.

Ortaggi



Tondo giallo

POMODORO
Tondo liscio
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Grappolo
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Tondo nero
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Camone
(Lycopersicon esculentum)



Cuore riviera

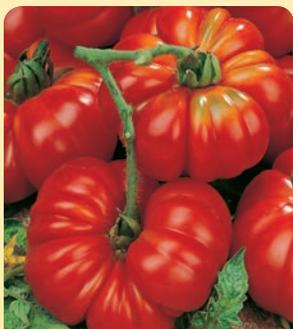
POMODORO
Cuore
(Lycopersicon esculentum)



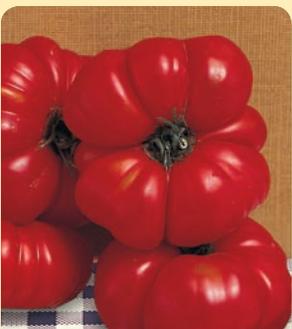
POMODORO
Pera
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Costoluto
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Riccio
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Costoluto fiorentino
(Lycopersicon esculentum)

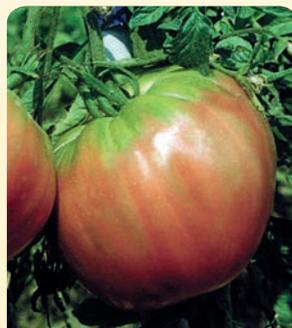
Ortaggi



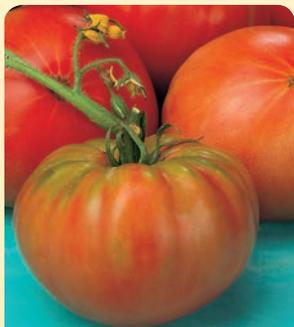
POMODORO
Canestrino
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Rosa di Sorrento
(Lycopersicon esculentum)



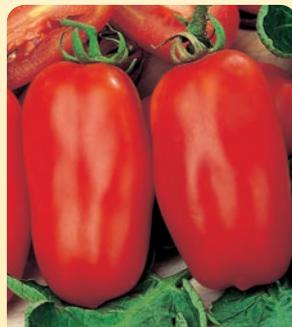
POMODORO
Ponderosa
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Pantano romanesco
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Bistecca
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
San marzano
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
San marzano a corno
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Scatolone
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Cencara
(Lycopersicon esculentum)

Ortaggi



Ciliegino giallo

POMODORO
Ciliegino rosso
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Ciliegino grosso da cocktail
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Ciliegino zebrino
(Lycopersicon esculentum)



Datterino giallo

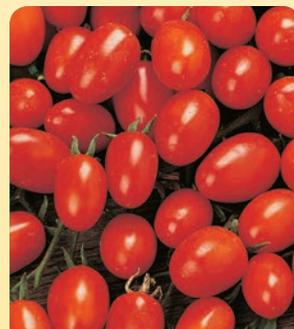
POMODORO
Datterino rosso
(Lycopersicon esculentum)



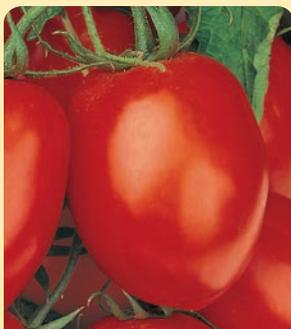
POMODORO
Pendolino/principe borghese
(Lycopersicon esculentum)



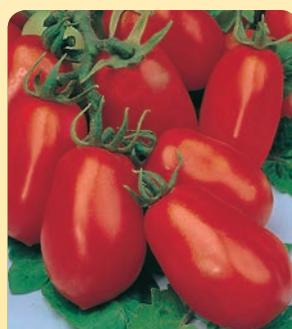
POMODORO
Piccadilly
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Salentino
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Industria ovale
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Industria lungo
(Lycopersicon esculentum)

Ortaggi

ZUCCA

Le varietà delle zucche sono diverse. La pianta della zucca esige un clima temperato caldo e un terreno di medio impasto, fresco e soffice, senza ristagni d'acqua e ben dotato di sostegni organici. La reazione ottimale è quella leggermente acida. Non ripete la coltivazione nello stesso terreno prima che siano trascorsi almeno 3 anni. La zucca è un ortaggio alquanto esigente in fatto di concimazione (interrare letame o composto maturo in profondità di 35/40 cm durante i lavori di preparazione del terreno). Tra le cure colturali si irrigherà nel periodo estivo, si effettuerà sarchiature, zappature per arieggiare il terreno e mantenerlo libero dalle infestazioni; cimature del tralcio primario sopra alla seconda o quarta foglia, per agevolare lo sviluppo di germogli ascellari, che a loro volta cimareranno. La raccolta è a scalare ed avviene a fine estate fino a novembre, quanto le foglie della pianta saranno secche e i frutti maturi.



ZUCCA
Delica
(Cucurbita maxima)



ZUCCA
Gialla di Napoli
(Cucurbita maxima)



ZUCCA
Quintale
(Cucurbita maxima)



ZUCCA
Tonda moscata di Provenza
(Cucurbita maxima)



ZUCCA
Trombetta
(Cucurbita maxima)



ZUCCA
da tortelli violina
(Cucurbita maxima)

Ortaggi

ZUCCHINI

Lo zucchini si presenta in diverse varietà e tipologie a seconda del colore, forma, sapore. Il clima preferito è quello caldo temperato, è molto sensibile agli sbalzi termici che provocano aborto del fiore e deformità del frutto. Una delle cure colturali importanti è l'irrigazione. Appena trapiantato vanno fatte irrigazioni costanti, frequenti senza bagnare le foglie. Quando la pianta incomincerà ad emettere i fiori, diminuire le innaffiature e alla comparsa del primo zucchini tagliarlo via da piccolo. Allo scopo di favorire la fecondazione dello zucchini si strofinano, o si scrolla, sopra si fiori femminili i fiori maschili. Al momento della raccolta del frutto, ogni tanto, è bene tagliare una foglia dal basso, zappettare e scerbare per arieggiare il terreno e tenerlo libero dalla infestazioni.



ZUCCHINO
Alberello
(Cucurbita pepo)



ZUCCHINO
Chiaro
(Cucurbita pepo)



ZUCCHINO
Da fiore
(Cucurbita pepo)



ZUCCHINO
Romanesco
(Cucurbita pepo)



ZUCCHINO
Tondo
(Cucurbita pepo)



ZUCCHINO
Bolognese
(Cucurbita pepo)

Altri prodotti



BIETA
Da taglio



BIETA
Da cota



BIETA
Multicolor



CARDO



CARCIOFO
Romagnolo Romanesco



FAGIOLO
Borlotto



FAVA



FAGIOLINO



PISELLI



CECI



CAROTE



STRIDOLI



LISCARI



ERBA GATTA



RUCOLA

di nostra produzione



SPINACI



ROSOLA



BARBABIETOLA
Rossa



RAVANELLO
Rosso



RAPA
Bianca



CIPOLLE



SCALOGNO
Romagnolo Francese



AGLIO
Bianco Rosso



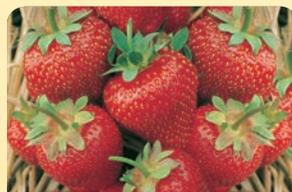
PORRO



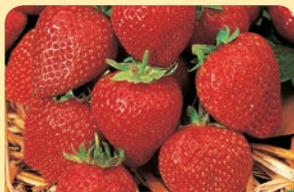
SEDANO RAPA



PREZEMOLO
Comune Riccio



FRAGOLE
Di Cesena



FRAGOLE
Rifiorenti



FRAGOLE
Di bosco



CESTINI
Aromi misti

Piante inuestate



PEPERONE
Grosso rosso
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Grosso giallo
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Corno di toro rosso
(Capsicum annuum)



PEPERONE
Corno di toro giallo
(Capsicum annuum)



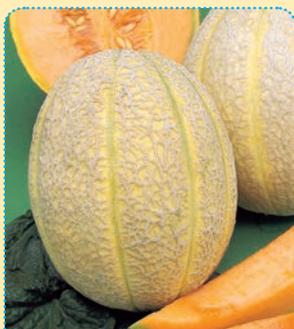
ANGURIA
Lunga
(Citrullus lanatus)



ANGURIA
Tonda
(Citrullus lanatus)



MELONE
Liscio
(Cucumis melo)

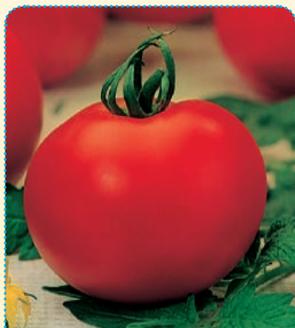


MELONE
Retato
(Cucumis melo)



CETRIOLO
Da mensa
(Cucumis sativus)

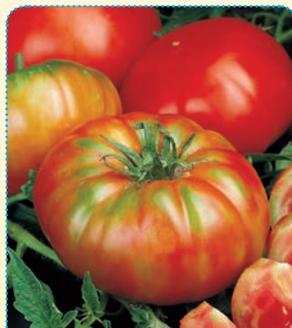
Piante inuestate



POMODORO
Tondo liscio
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
San marzano
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Costoluto
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Cuore
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Cuore riviera
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Ciliegino
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Datterino
(Lycopersicon esculentum)



POMODORO
Piccadilly
(Lycopersicon esculentum)

L'orto di Famiglia



ortoggi

VIVAI TASSINARI

Via del Canale 22/A Forlì (FC)

Tel/phone: +39 0543 476194

Fax: +39 0543 477170

sito: www.ortoggi.it

e-mail: tassinari.ortoggi@virgilio.it

facebook: ortoggi