



Giardinaggio.net

il verde intorno a te

AROMATICHE

aglio

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Varietà](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Propagazione](#)
- [Parassiti e malattie](#)



Caratteristiche

L'aglio fa parte della famiglia delle Liliaceae, al genere Allium ed alla specie sativum.

Si tratta di una pianta erbacea annuale perenne, che può essere coltivata anche come pianta annuale, con la particolare caratteristica di poter raggiungere un'altezza anche di 70-80 centimetri.

L'arbusto dell'aglio è rivestito da foglie lineari, dalla forma tipicamente piatta ed appuntita, di colorazione verde e con un lieve solco, funzionando come un vero e proprio organo di riserva.

Il bulbo rappresenta la parte edule, costituita da un buon numero di spicchi o bulbilli che funzionano, in pratica, come se fossero dei veri e propri organi di riserva.

Alla base del bulbo si possono trovare le vere radici che sono fibrose, aggrovigliate ed esplorano i primi trenta centimetri del suolo.

Le infiorescenze, caratterizzate da una tipica forma sferica, si trovano sulla sommità del caule, mentre i fiori si sviluppano in grande quantità, hanno un colore bianco e ridotte dimensioni.

La fioritura di questa particolare pianta avviene nel corso della stagione primaverile; inoltre, in seguito alla fecondazione, si crea una capsula, al cui interno però non si possono trovare, di solito, i semi neri.

La parte maggiormente utilizzata di questa pianta è rappresentata dal bulbo.

Varietà



Le cultivar di aglio si caratterizzano per provenire dalle selezioni locali, che si differenziano in agli bianchi e dal colore rosa o rosso.

Gli agli di colore bianco si caratterizzano per essere notevolmente rustici, produttivi e con un ottimo aroma e si possono conservare molto facilmente.

La cultivar principale è, senza ombra di dubbio, rappresentata dall'aglio piacentino.

Al contrario dell'aglio bianco, quello rosso si caratterizza per avere una durata colturale decisamente inferiore di circa 2-3 settimane e per avere un bulbo molto più grande, che non può essere conservato molto bene per via di un basso livello di resistenza nei confronti dell'umidità e, per tale ragione, si adattano al consumo immediato.



Le varietà maggiormente impiegate di aglio sono Rosso di Sulmona, Rosa napoletano e Rosso francese.

Clima e terreno

L'aglio è una pianta che ha una particolare predilezione per i luoghi che presentano un clima temperato ed asciutto, mentre presenta una buona tolleranza alle temperature elevate e riesce a sopportare molto bene i freddi invernali, dato che è in grado di resistere fino ad una temperatura che scende sotto lo zero termico.

Le esposizioni più adatte a questa pianta sono rappresentate dagli ambienti soleggiati a sud, visto che l'aglio ha bisogno di una luminosità prolungata per fare in modo di completare la differenziazione dei bulbilli.

L'aglio preferisce tutti quei terreni sciolti, con un impasto medio, fertili e con un buon livello di drenaggio, mentre dimostra di non sopportare tutti quei terreni estremamente compatti ed umidi, dato che si possono frequentemente formare dei pericolosi ristagni idrici.

La pianta dell'aglio proviene dall'Asia Centrale e si caratterizza per essere coltivata attualmente in tutto il mondo, Italia compresa e, in modo particolare, all'interno di regioni come la Sicilia, la Campania, l'Emilia-Romagna e il Veneto.

Propagazione

La propagazione della pianta di aglio si verifica sfruttando i bulbilli, mentre il periodo di impianto nella parte

meridionale dell'Italia è compresa tra i mesi di ottobre e novembre (una durata che può differenziarsi in base alla varietà considerata).

I bulbilli che sono stati raccolti da poco tempo non hanno la capacità né di germogliare né di far fuoriuscire radici, dato che si trovano in un vero e proprio stato di dormienza.

Per fare in modo di bloccare tale situazione, è necessario provvedere alla loro conservazione ad una temperatura di 7 gradi centigradi ed ambiente umido, con i bulbilli che devono essere separati dal bulbo.

I bulbilli devono essere interrati ad una profondità di circa 3 centimetri, con l'apice rivolto verso l'alto.

I bulbilli devono essere sempre piantati nel periodo compreso tra novembre e marzo: nel mese di novembre nel caso in cui ci si trovi in una zona a clima mite, per fare in modo di averlo a disposizione nel corso della stagione primaverile e consumarlo fresco, mentre nel mese di marzo in tutte quelle zone a clima freddo se si ha intenzione di conservarlo.

La germinazione si verifica a spese di tutti quei componenti di riserva che si trovano nei bulbilli: ecco spiegato il motivo per cui, maggiori sono le dimensioni del bulbillo, tanto più veloce sarà la germinazione.

Un'altra componente davvero fondamentale per la germinazione del bulbillo è la temperatura: le temperature sono comprese tra un minimo di 15 ed un massimo di 20 gradi centigradi e fanno in modo di favorire una germinazione più rapida.

Parassiti e malattie

Tra i principali pericoli per la pianta d'aglio, troviamo la peronospora e la muffa bianca.

Nel primo caso si tratta di un fungo che compare spesso sulle parti aeree della pianta stessa e si può riconoscere dal fatto che si presenta con tacche allungate che si estendono longitudinalmente ed hanno una particolare colorazione bianco-grigiastra.

La muffa bianca, invece, è provocata da un fungo, *Sclerotium* sp., e va a colpire la pianta sia nelle fasi iniziali della crescita sia in seguito e può attaccare anche i bulbi dopo la raccolta

anice

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Annaffiatura](#)
- [Esposizione](#)
- [Propagazione](#)
- [Crescita](#)
- [Raccolta](#)



Caratteristiche

L'anice è un'erba annuale, che può vantare una radice semplice, che da molti secoli ormai viene coltivata per via delle sue proprietà aromatiche e medicinali.

Le foglie di questa pianta, che fa parte della grande famiglia delle Ombrellifere, si caratterizzano per non essere troppo numerose e per sembrare differenti per quanto concerne la forma e la posizione su cui si vanno a collocare lungo i fusti.

Le foglie di anice che si trovano sulla base del cespo si caratterizzano per avere una forma ovale e rotondeggiante, dentate e lobate, e presentano anche un ridotto picciolo, che fa in modo di svilupparsi fino a costituire una piccola guaina verso la base.

Le foglie che si trovano nella parte superiore della pianta, invece, si caratterizzano per avere incisioni estremamente fini e per essere piumose, con un picciolo molto meno lungo in confronto alle foglie che si trovano alla base del cespo.

I fiori dell'anice hanno la particolare caratteristica di avere dimensioni particolarmente ridotte, di colore biancastro e si collocano all'interno di infiorescenze con una caratteristica forma di ombrella, mentre il periodo della loro fioritura è rappresentata da tutta la stagione estiva.

Clima e terreno

L'anice è una di quelle piante che provengono dall'Oriente e, per tale ragione, predilige tutti quei terreni particolarmente leggeri e fertili, ma che siano anche ben lavorati e con un ottimo livello di drenaggio.

La pianta di anice, invece, dimostra di non sopportare quei terreni molto argillosi o umidi.

La coltivazione delle piante di anice può avvenire anche in vaso.

Per quanto riguarda la concimazione, ogni 15-20 giorni circa è necessario provvedere a mescolare all'acqua delle annaffiature del concime per piante verdi, che è estremamente ricco in azoto e in potassio.



Per quanto concerne il terreno, la pianta di anice si caratterizza per svilupparsi alla perfezione su tutti quei terreni sciolti, che possono vantare anche un buon livello di drenaggio.

Annaffiatura

E' importante fare in modo di evitare tutte quelle annaffiature eccessive, dato che è sempre meglio lasciare che tra un'annaffiatura e quella successiva il terreno sia completamente asciutto per almeno due giorni.

Il passo successivo sarà quello di bagnare il substrato che si trova in profondità con almeno 2-3 bicchieri d'acqua ogni 15-20 giorni.

E' importante che è possibile effettuare la raccolta delle piante aromatiche, dopo averle essiccate o congelate, in maniera tale da poterle utilizzare nel corso dei mesi più freddi.

Esposizione

Le piante di anice si caratterizzano per essere considerate come orticole e, per tale ragione, nel caso in cui si debbano contrastare dei parassiti, si possono tranquillamente sfruttare degli antiparassitari per l'agricoltura.

Prima di procedere alla raccolta delle foglie che sono state trattate, è fondamentale aspettare che il prodotto utilizza abbia terminato il suo effetto e non risulti più attivo.

L'anice è una di quelle piante che hanno bisogno di diverse ore di contatto diretto con i raggi solari ogni giorno: ecco spiegato il motivo per cui tali piante possono essere portate all'aperto solamente nel caso in cui non ci sia più un effettivo pericolo di gelate.

Nella maggior parte dei casi, le piante di anice si devono spostare in giardino o anche sul terrazzo: si tratta di un'operazione che deve essere sempre effettuata nel corso dei mesi di aprile e maggio.

Propagazione

L'anice si può propagare per semina, nel corso della primavera avanzata, soprattutto nel corso dei mesi di aprile e maggio.

Dal momento che i semi hanno delle dimensioni particolarmente ridotte, la copertura con terra deve essere piuttosto leggera e il terreno di semina deve sempre essere lavorato finemente.

I semi di anice si caratterizzano per disperdere molto rapidamente la germinazione e, per tale ragione, è importante che siano piuttosto giovani.

Crescita

Dopo un buon periodo di attesa (di solito un mese), la nuova piantina di anice si sviluppa molto in fretta.

Nel caso in cui la semina sia stata effettuata in modo eccessivamente fitto, allora si dovranno diradare e sfoltire tutte quelle piantine che raggiungono i dieci centimetri di altezza.

Raccolta

Le foglie basali dell'anice si raccolgono nel corso di ogni periodo in base alle proprie esigenze.

I frutti dell'anice giungono a maturazione nel periodo compreso tra agosto e settembre, in base al luogo di coltivazione e dell'andamento stagionale e si possono raccogliere dopo avere reciso alla base i gambi delle piante nel momento in cui la maturazione dei semi non si è ancora completata in modo definitivo; in poche parole, i gambi delle piante devono essere recisi nel momento in cui le ombrelle assumono una colorazione grigio-verdastra e presentano dei semi ancora duri.

Le ombrelle devono essere poi esposte al sole per favorire una maturazione completa e per fare in modo che i semi spuntino fuori.

Questa operazione di recisione deve essere sempre effettuata nel corso delle prime ore del mattino.

Per quanto riguarda la conservazione, i semi si possono tenere all'interno di scatole che possono vantare un'ottima chiusura, dopo averli fatti essiccare a contatto diretto con i raggi solari.



basilico

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Coltivazione](#)
- [Esposizione](#)
- [Raccolta](#)
- [Propagazione](#)
- [Parassiti e malattie](#)
- [Proprietà](#)



Caratteristiche

Il basilico è un piccolo arbusto annuale, che fa parte della grande famiglia delle Lamiacee a cui, tra le altre piante, appartiene anche la menta.

In ogni caso, il basilico è una pianta aromatica che viene coltivata ormai da svariati secoli all'interno della zona mediterranea e in Asia, paese dal quale si è diffusa in tutto il mondo la coltivazione di questa particolare pianta.

Il basilico si caratterizza per sviluppare degli arbusti erbacei, che arrivano fino a 45 centimetri di altezza, con dei fusti estremamente sottili, che hanno spesso delle grandi foglie aromatiche, sottili e molto delicate.

Nel corso della stagione estiva, all'apice dei fusti troviamo delle piccole spighe di fiori bianchi, a cui possono succederanno i semi.

In seguito al periodo di fioritura, nella maggior parte dei casi, la pianta di basilico blocca la produzione di nuovi germogli e i fusti hanno la tendenza a lignificare.

In tutti quei luoghi che presentano un clima invernale temperato, il basilico si caratterizza per crescere in arbusti legnosi particolarmente piccoli, anche se capita più facilmente che le foglie giovani risultino più aromatiche e, per tale ragione, è meglio coltivare costantemente nuove piante.

Coltivazione

La pianta di basilico ha la particolare caratteristica di soffrire le temperature minime che scendono sotto i dieci gradi centigradi.

Ecco spiegato il motivo per cui devono essere coltivate in luogo aperto solamente nel corso della primavera e della stagione estiva.

Da febbraio o marzo si può seminare in serra, che si raccomanda di conservare ad almeno venti gradi centigradi di temperatura.



Nel momento in cui arriva la stagione primaverile, le piantine che sono già sviluppate devono essere collocate all'aperto.

Nel caso in cui lo si voglia, c'è anche la possibilità di seminare il basilico direttamente a dimora, anche se il tempo impiegato sarà di circa 20-30 giorni, prima di poter effettuare la raccolta delle prime foglie.

Esposizione

La pianta di basilico va coltivata in vaso o in piena terra, all'interno di un luogo soleggiato, con un terreno ricco, fresco e ben drenato.

Per fare in modo di garantire a questa pianta almeno alcune ore al giorno di sole di cui necessita assolutamente, è importante collocarla in luoghi soleggiati.

Ad ogni modo, si tratta di una pianta che non sopporta la siccità e, per tale ragione, è sempre meglio provvedere ad annaffiarla nel momento in cui il terreno è completamente asciutto, evitando però eccessi di alcun tipo.

Per sfruttare il fogliame di una medesima pianta nel corso di tutta la stagione estiva, il consiglio è quello di eliminare periodicamente i boccioli floreali, per fare in modo di evitare che la pianta, dopo la fioritura, possa bloccare la produzione di nuovi germogli.

Raccolta

Il basilico presenta all'interno delle sue foglie un olio essenziale estremamente intenso e volatile, che si disperde con estrema rapidità nell'aria nel momento in cui le foglie vengono disseccate.

Per tale ragione, nella maggior parte dei casi, si utilizzano le foglie di basilico fresche, raccogliendole nel momento in cui si ha tale esigenza in cucina.

C'è la possibilità di ottenere lungo tutto l'anno delle piantine di basilico, provvedendo ad avere estrema cura di riseminare periodicamente la pianta e di collocare dei vasi in cucina quando si avvicinano i primi freddi: la posizione ideale è rappresentata da un luogo particolarmente luminoso e non troppo freddo.

In caso contrario, c'è anche la possibilità, al termine della stagione, di tagliare alla base ogni pianta di basilico, e poi inserire immediatamente le foglie in congelatore o anche sott'olio.

Propagazione

La moltiplicazione della pianta di basilico avviene per seme e si deve effettuare nel corso del periodo compreso tra marzo ed aprile, dopo aver distribuito i semi in file parallele all'interno di un terriccio per semi.

Per fare in modo di interrarli in modo del tutto uniforme, c'è la possibilità di pressarli leggermente sotto al terriccio, servendosi anche di un pezzo di legno piatto.

I semi di piccole dimensioni sono proprio quelli che non devono essere interrati in profondità.

Il vassoio al cui interno si trovano i semi deve essere conservato all'ombra, ad una temperatura intorno ai venti gradi centigradi e costantemente umido fino al momento in cui avviene la germinazione.

Parassiti e malattie

La pianta di basilico può essere colpita da differenti malattie, mentre vengono essenzialmente sconsigliati i trattamenti chimici.

Il consiglio, invece, è quello di rinnovare le piantine di basilico, dato che constano davvero poco.

Proprietà

La causa dell'aroma delle foglie di basilico è strettamente connesso alla presenza dell'olio essenziale, che è formato da eugenolo, estragolo, linalolo, cineolo, e tanti altri componenti che, in base alla loro quantità, determinano il profumo più o meno intenso della pianta stessa.

Il basilico viene sfruttato fresco soprattutto per la preparazione di salse e verdure, mentre le foglie riescono ad essere efficaci in particolare quando vengono utilizzate crude e devono essere aggiunte a salse o prodotti cotti solamente nel momento in cui si porta in tavola la pietanza.

cannella

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Varietà](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Proprietà](#)



Caratteristiche

La cannella è una spezie esotica che si può ricavare dalla corteccia di due specie vegetali che fanno parte della famiglia delle Lauracee ed al genere Cinnamon: ecco spiegato il motivo per cui l'albero della cannella viene chiamato anche con il nome di cinnamono.

La cannella rappresenta un albero di modeste dimensioni, che può raggiungere un'altezza fino a quindici metri e presenta una chioma densa, dalla forma estremamente tondeggiante, con dei rami e un fusto che sono ricoperti da una corteccia fessurata e di colore marrone chiaro.

Le foglie della cannella sono sempreverdi, di buone dimensioni e con una lunghezza che può arrivare, in alcuni casi, fino a 18 centimetri, con un apice appuntito e nervature che si possono facilmente riconoscere.

I fiori della pianta di cannella, invece, si caratterizzano per essere di colore bianco, estremamente piccoli e d'aromatici e che si aggregano all'interno di infiorescenze collocate all'apice o all'ascella delle foglie.

Il frutto della cannella è rappresentato da una bacca di colore viola, al cui interno si può trovare un singolo seme.



La cannella cinese, invece, è un albero dalle dimensioni particolarmente elevate, con delle foglie che hanno una tipica forma appuntita ed una corteccia dei rami che si caratterizza per avere una colorazione grigiastro.

Varietà

Possiamo trovare un buon numero di cultivar di cannella di Ceylon che si differenziano soprattutto in relazione al sapore della corteccia.

La cannella di Ceylon si caratterizza per avere una corteccia che presenta uno spessore estremamente sottile, una superficie del tutto liscia ed una colorazione marrone chiara nella parte interna.



La corteccia della cannella cinese è meno pregiata, dato che ha una superficie rugosa, con un colore esterno grigiastro.

Clima e terreno

La cannella presenta una particolare predilezione per tutti quei climi tropicali, dato che è una pianta che ha bisogno di temperature particolarmente elevate ed di un livello di umidità che si mantenga costante per quanto riguarda lo sviluppo.

Inoltre, si tratta di una pianta che ha il pregio di sopportare anche quei valori termici che scendono notevolmente, nonostante non riesca a contrastare efficacemente le gelate intense e prolungate.

Le esposizioni più adatte per questa pianta sono rappresentate dai luoghi soleggiati, anche se è importante non conservarla a contatto diretto con i raggi del sole: ecco spiegato il motivo per cui i luoghi più adatti sono quelli mediamente ombreggiati e, in particolar modo, riparati dalle raffiche di vento.

La pianta di cannella ha una particolare predilezione per quei terreni estremamente umidi, profondi, sciolti e ottimamente drenati, con una buona ricchezza di sostanza organica, mentre non sopporta tutti quei terreni compatti, dato che possono provocare facilmente dei ristagni idrici.

La cannella di Ceylon viene coltivata soprattutto nello Sri Lanka, nella parte meridionale dell'India, in Brasile, in Madagascar ed in Egitto.

La coltivazione della cannella cinese, invece, si pratica in modo particolare in Cina e nella parte sud-est del continente asiatico.

Tecniche di coltivazione

La propagazione della pianta di cannella si può verificare per seme, per talea e per divisione dei cespi.

La propagazione per seme è, senza dubbio, il sistema maggiormente efficace, dato che permette ai semi di germinare in modo estremamente veloce e la semina deve essere svolta nel corso della stagione primaverile.

All'interno dei climi tipici della penisola italiana, la coltivazione della cannella viene praticata in vaso, conservando le piante in appartamento nel corso dei primi anni di vita e, in seguito, una volta sviluppatasi, vengono collocate in serra fredda nel corso dei mesi invernali.

La pianta non presenta la necessità di ricevere delle particolari cure colturali. In ogni caso, la potatura va effettuata solamente per la rimozione dei rami secchi ed anche di quelli danneggiati, mentre negli ambienti di cui è originaria la pianta di cannella non ha bisogno di alcun tipo di irrigazione, visto che le precipitazioni non scarseggiano.

Nel momento in cui tale pianta viene coltivata in vaso, invece, deve essere soggetta a frequenti annaffiature, specialmente nel corso della stagione estiva, ovviamente attendendo che il terreno sia asciugato completamente prima di procedere alla successiva irrigazione.

Raccolta

La pianta di cannella, diversamente dalla gran parte delle spezie che si ottengono dai fiori o dalle foglie, si può ottenere dai rami o dai fusti.

Nel primo caso, viene ricavata dai rami più giovani la corteccia, che viene utilizzata soprattutto nella sua parte interna, mentre nel caso in cui la cannella si ricavi dai fusti, la pianta deve essere capitozzata all'età di due anni.

Nel corso dell'essiccazione viene rimossa la parte esterna della corteccia e, una volta che si procede all'essiccazione, la cannella assumerà il tipico aspetto di un bastoncino dalla colorazione nocciola, arrotolandosi su sé stesso più volte.

Proprietà

La cannella presenta notevoli proprietà antibatteriche, antifungine, antispasmodiche, digestive e viene impiegata nei trattamenti che contrastano la digestione difficile, inappetenza, tosse, vomito e flatulenza.

L'utilizzo della cannella deve avvenire sempre sotto il controllo del medico.

capperi

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Esposizione](#)
- [Annaffiatura](#)
- [Terreno](#)
- [Propagazione](#)
- [Parassiti e malattie](#)
- [Raccolta](#)
- [Utilizzo](#)



Caratteristiche

La pianta del capperò si sviluppa allo stato spontaneo ed ha la particolare caratteristica di crescere sui muri o sulle rupi, ma anche tra le rocce.

In particolar modo, la pianta del capperò si sviluppa nella pianura, nelle zone di mare, ma anche fino a mille metri di altitudine e , per tale ragione, possiamo trovare questa pianta un po' in tutto il territorio italiano

il capperò viene coltivato, per quanto riguarda l'industria, soprattutto in Costa Azzurra, alle Bocche del Rodano e in tanti altri luoghi.

Le foglie del capperò si caratterizzano per essere alterne e picciolate, con un margine intero e ricoperte da leggera peluria, con una consistenza decisamente carnosa.

Il frutto del capperò è rappresentato da una capsula oblunga e verde, con una particolare forma di fuso, che è caratterizzata anche da una polpa di colore rosaceo.

Si tratta di un piccolo arbusto sempreverde, i cui frutti vengono conservati sotto aceto o sotto sale, con un sapore estremamente intenso e piccante e vengono, di solito, consumati in purezza, oppure sfruttati all'interno di salse e condimenti.

Esposizione



Le piante di capperò hanno la necessità di essere collocate all'interno di zone particolarmente soleggiate, in maniera tale che si possano sviluppare nel migliore dei modi: si tratta di piante mediterranee e, per tale ragione, prediligono le stagioni estive estremamente calde, con temperature che possono arrivare a anche a 35-40 gradi centigradi, nonostante siano piante, in ogni caso, capaci di sopportare brevi periodi di gelo non troppo intenso.

Annaffiatura

Per quanto riguarda le annaffiature, le piante di capperò non hanno bisogno di un'eccessiva quantità di acqua, dal momento che prediligono essenzialmente la siccità in confronto agli eccessi di annaffiature.

Nel caso in cui si decida di coltivare queste piante in vaso, hanno bisogno di essere annaffiate solamente nel momento in cui il substrato è completamente asciutto da alcuni giorni.

Terreno

Per quanto riguarda il terreno, la pianta di capperò è particolarmente indicata per tutti quei terreni poveri, asciutti, con un ottimo livello di drenaggio.

In natura crescono spontaneamente tra i sassi o anche all'interno delle fessure che si trovano nei muri o nelle rocce.

E' possibile anche prodigarsi nella preparazione di un substrato adatto e ideale: si deve mescolare del terriccio per agrumi con un'ottima quantità di sabbia e di lapillo, in maniera tale da poter ricavare un terriccio che sia molto friabile ed anche piuttosto incoerente.

Propagazione

La moltiplicazione delle piante di capperò si verifica per seme, dato che vengono utilizzati, in modo particolare, i semi freschi, che devono essere seminati in grandi quantità vista la loro scarsa germinabilità.

Nel caso in cui vengano utilizzati solamente semi secchi, il consiglio è quello di lasciarli qualche ora in acqua tiepida prima di effettuare la semina.



Nella maggior parte dei casi, al termine della stagione invernale, si provvede ad eseguire la propagazione dei capperi, sfruttando i rami che vengono potati come talee: in questa maniera, già in un periodo breve di due anni, si ha la possibilità di ricavare una pianta con tanti fiori.

La pianta di capero si può riprodurre anche per talea semilegnosa.

La talea semilegnosa, una volta che viene staccata dalla pianta madre, deve essere fatta radicare in serra; nel caso in cui si voglia provvedere alla semina, il consiglio è quello di conservare i semi a bagno per circa un giorno ed una notte e, successivamente, procedere ad impastarli con del terriccio e poi collocarli all'interno di una fenditura di un muro o di una roccia.

Parassiti e malattie

Nella maggior parte dei casi i capperi non vengono colpiti da alcun tipo di malattia o di parassiti.

I principali problemi possono essere collegati al fatto di collocare queste piante in tipologie di terreno che non risultano adatti alle loro caratteristiche: in questi casi il capero può ingiallire per colpa di marciumi che vanno a colpire anche l'apparato radicale.

Raccolta

Di solito, la raccolta dei capperi viene effettuata nel momento in cui fiorisce, ovvero nel periodo compreso tra giugno e settembre.

La prima operazione da effettuare riguarda l'asportazione dei boccioli floreali nel corso della stagione estiva e poi si devono lasciare appassire all'aria per almeno un giorno (meglio due) e poi vengono conservati.

La raccolta deve essere portata avanti a scalare ogni dieci giorni.

Non dobbiamo dimenticare come questa pianta, nel corso della sua crescita, emette continuamente dei nuovi bottoni floreali, sferici, dalla colorazione verdastra e aromatici: quelli più piccoli e tondi vengono considerati i più pregiati.

Utilizzo

I capperi vengono frequentemente utilizzati in cucina per via del loro intenso sapore, soprattutto per la preparazione di pietanze, salse e condimenti.

La varietà di capperi grande viene sfruttata, in modo particolare, completamente, compreso il picciolo quindi, per fare in modo di dare un'adeguata decorazione agli aperitivi.

Vengono utilizzati anche i boccioli floreali e i frutti immaturi.

chiodi di garofano

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Clima](#)
- [Cure](#)
- [Propagazione](#)
- [Irrigazione](#)
- [Concimazione](#)
- [Avversità](#)



Caratteristiche

L'*Eugenia caryophyllata* è un albero dalle dimensioni medie, sempreverde, che fa parte della famiglia delle Myrtacee e proviene dalle isole Molucche.

L'albero dei famosi chiodi di garofano viene coltivato all'interno del continente africano, quello asiatico e nell'America meridionale, per fare in modo di sfruttare proprio la spezie che viene prodotta dai suoi boccioli floreali, che viene raccolta ancora quando si trova ben chiusa ed essiccata al sole.

L'albero dell'*Eugenia caryophyllata* presenta un portamento eretto, con una chioma estremamente tondeggiante, che può contare su delle foglie dalla colorazione verde lucida.

I fiori, invece, si sviluppano riuniti corimbi a forma di ombrello e da un lungo calice di colore rosso cresce un fiore bianco, che ha un aspetto particolarmente piumoso.

I boccioli di questa pianta si caratterizzano per essere raccolti e poi essiccati e rappresentano la spezia che viene chiamata chiodi di garofano.

Un solo chiodo di garofano è, quindi, costituito da un calice estremamente lungo, formato da 4 sepali e 4 petali ancora chiusi, che rappresentano anche la parte centrale.

Clima

E' importante collocare l'albero di *Eugenia* all'interno di un luogo



semi-ombreggiato, in maniera tale che possa essere ottimamente riparato dai raggi diretti del sole.

Questo albero soffre in modo particolare le gelate e, per tale motivo, il consiglio è quello di coltivarlo in serra freddo o in appartamento.

Nel corso della primavera inoltrata, inoltre, è possibile collocare queste piante in un luogo all'aperto, nel momento in cui il pericolo rappresentato dalle gelate è del tutto scomparso.

Dato che il fogliame delle piante aromatiche viene impiegato per il consumo alimentare, il consiglio è quello di fare molta attenzione all'uso di insetticidi e anticrittogamici.

E' importante utilizzare questi ultimi solo di agricoltura, stando ben attenti al periodo di carenza che viene, di solito, scritto sull'etichetta, in maniera tale da essere adeguatamente informati prima di provvedere alla raccolta di tali piante.

Il terreno in cui si coltivano le piante di *Eugenia caryophyllata* non deve assolutamente mai essere troppo umido.

Nel momento in cui si procede alla fase della messa a dimora, il consiglio è quello di provvedere a mescolare torba, terriccio, pomice e sostanza organica.

Le piante di chiodi di garofano hanno la particolare caratteristica di prediligere dei terreni che sono leggermente pesanti, con un livello medio per quanto riguarda il drenaggio ed un grado di umidità non troppo elevato.

Cure

Si tratta di piante che hanno la tendenza a crescere come degli alberelli eretti.

Il chiodi di garofano presenta lo sviluppo di un albero e, nel corso della stagione invernale, ha la particolare caratteristica di assumere una colorazione verde-rossa e può raggiungere fino a quattro metri di altezza. Inoltre ha la particolarità di mantenere le foglie nel corso della stagione invernale.

Propagazione

La propagazione di questa particolare pianta si verifica per semina nel corso della stagione primaverile, facendo in modo che le nuove piantine possano svilupparsi tranquillamente in vaso per un po' di tempo prima che avvenga la messa a dimora definitiva.

E' importante ricordare che la prima fioritura non si ottiene se non prima del quarto o quinto anno di coltivazione della pianta di chiodi di garofano.

Irrigazione

Si tratta di piante che hanno bisogno di annaffiature estremamente regolari: nella maggior parte dei casi sono sufficienti 2-3 bicchieri di acqua.

Il consiglio è quello di irrigare la zona dove si coltiva la pianta di chiodi di garofano ogni 2-3 settimane, nel momento in cui soprattutto il terreno è completamente asciutto.

La maggior parte delle piante aromatiche si caratterizza per essere utilizzata fresca; nel corso della stagione primaverile e in quella estiva si ha, però, la possibilità di raccoglierne in buona quantità, che poi si può essiccare o congelare, per poi farne un particolare uso nel corso dei mesi più freddi.

Concimazione

Le piante medicinali, nel corso della stagione primaverile, hanno la particolare caratteristica di sviluppare nuovi germogli e nuovo fogliame e, per tale ragione, il consiglio è quello di provvedere periodicamente alla concimazione, ogni 15-20 giorni, sfruttando un fertilizzante ricco in azoto e potassio, che si può mescolare insieme all'acqua delle annaffiature.

Avversità

Il clima della primavera, caratterizzato da un alto sbalzo termico tra le temperature diurne e quelle notturne e delle piogge piuttosto frequenti, può creare un pericoloso sviluppo di malattie fungine, che devono essere assolutamente trattate in modo preventivo con un fungicida sistemico, che si deve utilizzare prima che le gemme diventino troppo grosse.

Alla fine della stagione invernale, il consiglio è quello di applicare un trattamento insetticida ad ampio raggio, per fare in modo di prevenire l'attacco di afidi e cocciniglie.

E' importante ricordare che i trattamenti devono essere sempre praticati nel momento in cui all'interno del giardino non sono presenti fioriture.

citronella

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Varietà](#)
- [Esposizione](#)
- [Annaffiatura](#)
- [Trattamenti](#)
- [Proprietà](#)



Caratteristiche

La citronella è una pianta erbacea perenne sempreverde che proviene dall'Asia meridionale e che forma dei cespi densi, estremamente eretti, che possono raggiungere anche altezze pari a 70-100 centimetri nel corso del periodo vegetativo.

Le foglie della citronella sono piuttosto spesse e ricadenti ed hanno una tipica colorazione verde brillante.

Le foglie e i fusti di questa pianta hanno la particolare caratteristica di emanare un forte profumo, leggermente agrumato, che si intensifica nel momento in cui si stropicciano le foglie tra le dita.

Si tratta di una pianta che viene notevolmente coltivata nel continente asiatico, dato che l'olio che si estrae viene impiegato spesso nella medicina orientale, oltre ad essere particolarmente apprezzato per tenere distanti le zanzare durante la stagione estiva.

Le foglie della citronella si possono sfruttare anche in cucina, per l'aromatizzazione di insalate, tisane e bevande.

Possiamo trovare più di dieci specie di citronella e la maggior parte presenta delle foglie estremamente aromatiche.

Varietà

Possiamo trovare in tutto il mondo circa cinquanta specie del



genere citronella: la maggior parte di esse presenta delle foglie aromatiche, ma quelle che vengono impiegate per la produzione dell'essenza di citronella sono principalmente due, ovvero la *Cymbopogon Nardus* e *Cymbopogon Winterianus*.

Nel primo caso, si tratta di una specie chiamata anche con il nome di Citronella di Ceylon e viene impiegata per l'estrazione degli oli essenziali.

Stiamo parlando di una specie che viene utilizzata soprattutto per la produzione dell'essenza di citronella, ma che viene considerata molto meno pregiata in confronto alla citronella di Java o *winterianus*, dato che il suo contenuto in oli essenziali è molto meno rilevante.

La citronella di Ceylon non viene mai impiegata in cucina, dato che non il suo sapore non è proprio gradevole.

Per quanto riguarda la citronella *Winterianus*, meglio conosciuta anche con il nome di Citronella di Java, viene utilizzata anch'essa per l'estrazione degli oli essenziali e può vantare sicuramente un quantitativo di oli essenziali superiore rispetto alla specie *Nardus*, oltre al fatto di essere commercialmente diffusa un po' in tutto il mondo.

Esposizione

Generalmente, le piante di citronella si coltivano in un luogo soleggiato o semiombreggiato; queste piante hanno, inoltre, la particolare caratteristica di temere notevolmente il freddo e gli inverni rigidi e si coltivano, di solito, come piante annuali o, in alternativa, si tengono in vaso, in maniera tale da poterle riparare nel corso dei mesi più freddi dell'anno.

Frequentemente nel corso della stagione autunnale si usa tagliare il cespo di foglie vicino al terreno, in modo tale da conservare il più compatto possibile nel corso dell'anno successivo.

Le piante di citronella devono essere collocate all'interno di luoghi riparati dal vento e soleggiati, dato che non sopportano proprio le temperature rigide dell'inverno, ma riescono a rigermogliare lo stesso nel momento in cui arriva la primavera.

Annaffiatura

Per quanto riguarda le operazioni di annaffiatura è necessario sottolineare come si debba irrigare questa pianta con regolarità, circa ogni 2-3 settimane, bagnando il terreno in profondità con 2-3 bicchieri d'acqua e aspettando ogni volta che il suolo risulti completamente asciutto prima di riprendere ad annaffiare.

E' importante anche prestare molta attenzione ad evitare la formazione di ristagni idrici.

Inoltre, è fondamentale tenere a mente anche come sia possibile effettuare la raccolta delle piante aromatiche, dopo averle essiccate o congelate, in maniera tale da poterle sfruttare anche nel corso delle stagioni più rigide.

Trattamenti

Nei periodi in cui le temperature salgono, coincidenti soprattutto con l'inizio della primavera, è importante praticare un trattamento preventivo, sfruttando un insetticida ad ampio raggio, che si deve spruzzare nel giardino quando non ci sono in atto fioriture.

E' consigliabile anche un trattamento fungicida, da effettuare prima che le gemme tendano ad ingrossarsi in modo eccessivo.

Proprietà

La citronella è particolarmente diffusa come l'aroma al limone che ha il pregio di allontanare insetti fastidiosi come le zanzare, specialmente durante la stagione estiva.

Si tratta di un aroma che rappresenta il distillato che si ricava da diverse specie tropicali di citronella e, in modo particolare, dalla varietà Nardus e quella Winterianus, da cui si ottiene la vera e propria essenza di citronella.

Dalle foglie e dai fusti di queste due specie di citronella, inoltre, si può provvedere all'estrazione di un'essenza che presenta un forte aroma al limone ed è formata soprattutto da citronellolo e geraniolo e non si può trovare un'altra pianta in cui questi due componenti siano presenti in tali quantitativi.

La citronella è, senza ombra di dubbio, uno dei più famosi repellenti per zanzare, sia quando viene impiegata sotto forma di candele, sia come lozioni che devono essere spalmate sul proprio corpo.

coriandolo

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Varietà](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta](#)



Caratteristiche

Il coriandolo è una pianta che fa parte della famiglia delle Ombrellifere, in particolar modo al genere *Coriandrum* ed alla specie *sativum*.

Si tratta di una pianta erbacea annuale, che può raggiungere anche i 50-60 cm di altezza e 20 cm di larghezza, che presenta un portamento eretto, con dei fusti estremamente lisci e dalla tipica colorazione verde, ramificati alle sommità.

Le radici della pianta di coriandolo sono fittonanti, e si sviluppano poco ai lati ed hanno un caratteristico colore marroncino.

Le foglie del coriandolo sono verdi chiare ed hanno differenti caratteristiche a seconda di come si trovano collocate sul fusto: quelle basali sono piuttosto picciolate e leggermente incise, mentre le foglie apicali sono sessili, estremamente fini e con delle incisioni che arrivano notevolmente in profondità.

I fiori hanno delle dimensioni particolarmente ridotte, con cinque petali di colore bianco o rosa, che si sviluppano all'interno di infiorescenze ombrelliformi che vengono a maturazione in modo scalare.

La fioritura si verifica nel corso della prima parte della stagione estiva, in particolar modo nel corso del periodo compreso tra il mese di giugno e quello di luglio.



I semi hanno una forma tondeggiante, con una colorazione marroncina chiara, caratterizzati da un profumo piuttosto sgradevole nel caso in cui non siano ancora giunti a maturazione, mentre una volta raggiunta tale fase presentano un aroma piacevole.

I semi di coriandolo conservano la loro capacità di germinazione per circa due anni e rappresentano la parte della pianta di coriandolo che viene maggiormente impiegata per differenti usi.

Varietà

Le cultivar di coriandolo si possono differenziare in relazione alla dimensione dei semi ed alla parte della pianta che viene sfruttata.

Le varietà utilizzate in tutti quei territori dal clima tropicale fanno parte della sottospecie vulgare ed hanno la particolare caratteristica di aver dei semi di buona dimensione (con un diametro che raggiunge i cinque millimetri) e vengono utilizzati per la produzione degli stessi semi di coriandolo.

Le cultivar che vengono invece utilizzate in tutte quelle zone caratterizzate da un clima particolarmente temperato fanno parte della sottospecie microcarpon, che ha la particolare caratteristica di avere dei semi piccoli, con un diametro che raggiunge a malapena i tre millimetri e sono impiegati soprattutto nella produzione di olio, foglie e semi.



Clima e terreno

Il coriandolo predilige quei climi temperati, in cui i valori termici che risultano adatti per la germinazione sono compresi tra i 10 e i 15 gradi centigradi.

Si tratta di una pianta che presenta una buona resistenza nei confronti delle temperature che scendono intorno allo zero termico.

L'esposizione migliore per questa pianta è quella in luoghi in pieno sole, ancora meglio se sono riparati dai venti.

Il coriandolo preferisce tutti quei terreni particolarmente sciolti, con un medio impasto, un ottimo livello di drenaggio e calcarei, però riesce a vegetare molto bene anche sui terreni argillosi e subacidi, mentre non sopporta i terreni umidi e compatti, dato che sono particolarmente soggetti ai ristagni idrici, che possono essere la causa della morte di questa pianta.

Tecniche di coltivazione

La propagazione del coriandolo si verifica per seme, ma bisogna procedere a diverse operazioni di affinazione del terreno prima di effettuare la semina.

La semina deve essere svolta nella parte iniziale della stagione primaverile, soprattutto nel corso del mese di aprile, con il seme che viene collocato direttamente nel terreno a circa 3-4 centimetri di profondità.

Le distanze tra le varie file devono essere di almeno trenta centimetri, mentre sulla fila di 3-4 cm la densità di semina superiore alle 100 piante al metro quadro.

Il consiglio è quello di utilizzare ampi avvicendamenti, cercando di non seminare sul medesimo terreno il coriandolo, oppure una coltura che fa sempre parte della famiglia delle Ombrellifere nei successivi quattro-cinque anni.

E' importante tenere sempre sotto controllo le erbe infestanti, effettuando delle sarchiature tra una fila e quella successiva.

Il coriandolo è una pianta che necessita di elevate quantità di fosforo, che deve essere distribuito insieme al potassio nel corso del periodo in cui si realizza il letto di semina, mentre l'azoto deve essere distribuito all'impianto evitando ogni tipo di eccesso, altrimenti si ottiene un pericoloso effetto di far crescere le piante troppo velocemente.

Raccolta

La raccolta deve essere eseguita tagliando le ombrelle in precedenza della maturazione completa; successivamente si devono collocare in pieno sole su un telo, dato che in caso contrario viene effettuata una mietitrebbiatura al termine dell'estate, nel momento in cui le piante sono secche ed emettono un odore particolarmente gradevole.

Un'altra parte della pianta viene impiegata in minor quantità ed è rappresentata dalle foglie, che di solito vengono raccolte già 20-30 giorni dopo la semina e, nella maggior parte dei casi, non vengono essiccate per via del fatto che si utilizzano fresche.

Dai semi di dimensione più piccola si estrae fino al 2% dell'olio essenziale, al cui interno sono presenti sostanze come linaolo, borneolo, geraniolo e geranil-acetato.

I semi si devono conservare in piccoli sacchetti di carta.

cumino

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Semina](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Proprietà](#)



Caratteristiche

Il cumino dei prati, che viene anche chiamato con il nome di carvi o cumino tedesco, fa parte della famiglia delle Ombrellifere, al genere *Carum* ed alla specie *carvi*.

Si tratta di una pianta erbacea biennale, che può raggiungere un'altezza tra 50 e 70 centimetri e una larghezza di circa 30 centimetri, con un portamento eretto con dei fusti estremamente lisci e sottili.

Le radici sono fittonanti, dalla forma molto allungata e con un spessore particolarmente elevato.

Le foglie sono alterne e si caratterizzano per avere un picciolo, estremamente profumate, lisce e finissime, con delle incisioni che arrivano notevolmente in profondità.

I fiori hanno una dimensione piuttosto ridotta, con una colorazione bianca o rosa e si aggregano all'interno di infiorescenze che vengono chiamate con il nome di ombrelle.

La fioritura si verifica nel corso della parte iniziale della stagione estiva, soprattutto nei mesi di giugno e luglio.



I frutti, che sono dei semi, hanno una particolare colorazione nera e maturano nel corso della stagione autunnale.

La parte della pianta di cumino che viene impiegata maggiormente è rappresentata dal seme, mentre le radici e le foglie si utilizzano molto di meno.

Clima e terreno

Il cumino predilige quelle zone caratterizzate da un clima temperato e presenta un ottimo livello di resistenza nei confronti delle stagioni invernali particolarmente rigide.

Le esposizioni migliori sono rappresentate da quegli ambienti in pieno sole o con una leggera ombra.

Il cumino ha una particolare preferenza per i terreni sciolti, fertili ed estremamente ricchi di sostanza organica, ottimamente drenati e leggermente calcarei.

Si tratta di una pianta che riesce a vegetare molto bene anche sui terreni argillosi e subacidi, mentre non sopporta i terreni umidi e compatti, visto che il pericolo è rappresentato principalmente dalla formazione di possibili ristagni idrici, che possono essere la causa della morte della pianta.



Il cumino tedesco si sviluppa molto bene sulle zone alpine dai 1000 metri fino ai 2000 di altitudine.

Inoltre, la coltivazione del cumino tedesco viene attuata soprattutto nella parte centrale del vecchio continente, in particolar modo in Olanda.

Semina

Il cumino si propaga per seme e la semina può verificarsi in semenzaio nel corso della prima parte della stagione primaverile, in modo tale da ricavare delle piantine che si possono trapiantare dopo pochi mesi.

In alternativa si può anche scegliere di effettuare la semina in campo al termine della stagione primaverile oppure anche all'inizio dell'autunno.

I semi devono essere collocati ad almeno 2-3 cm di profondità nel terreno e la germinazione avviene dopo un periodo di circa 10-15 giorni.

Dopo che le piantine sono riuscite a svilupparsi fino ad un'altezza pari a 5 cm, si esegue un diradamento che serve a conservare una distanza di circa 20-30 centimetri tra di esse, in maniera tale da poter disporre di una densità di 15-25 piante al metro quadro.

Tecniche di coltivazione

Il consiglio è quello di sfruttare ampi avvicendamenti, cercando di non seminare sul medesimo terreno il cumino dei prati o un'altra coltura che fa parte della stessa famiglia nel corso dei 4-5 anni successivi.

La gestione delle erbe infestanti deve essere effettuata con sarchiatura tra una fila e quella successiva.

Il cumino tedesco si caratterizza per essere una pianta che ha necessità di ricevere grandi quantità di fosforo, che deve essere distribuito insieme al potassio, mentre l'azoto va somministrato all'impianto evitando gli eccessi per non favorire la formazione di ristagni idrici che, come già sappiamo, possono essere molto pericolosi per la vita della pianta di cumino.

La raccolta deve essere portata a termine nel corso del mese di luglio e quello di agosto dell'anno che segue alla semina, visto che si tratta di una pianta biennale.

Le ombrelle vanno assolutamente tagliate nel momento in cui cominciano a cadere i primi semi: in seguito devono essere fatte essiccare all'interno di un vassoio che non si trovi alla luce, che sia asciutto e che goda di una buona circolazione d'aria.

Le foglie del cumino devono essere raccolte dopo un mese dalla semina e vengono impiegate fresche.

Proprietà

Dai semi del cumino tedesco si può estrarre fino al 3-5% dell'olio essenziale, al cui interno si può trovare una particolare sostanza, che viene chiamata con il nome di carvone, che può vantare notevoli proprietà antisettiche ed il limonene.

Il cumino si può considerare davvero come una pianta medicinale, dato che è in grado di assicurare lo svolgimento di un'azione digestiva ed antispasmodica.

Il cumino viene utilizzato essenzialmente per trattamenti in tutti quei casi in cui si verificano indigestione, flatulenza, meteorismo, diarrea, coliche, crampi intestinali, ulcera gastrica, bronchite e inoltre riesce ad incrementare la secrezione del latte nel corso della fase di allattamento.

Il cumino funziona come un ottimo rinfrescante dell'alito e della bocca e viene impiegato come acqua di colonia; inoltre si utilizza questa pianta nell'acqua calda per effettuare dei bagni rinfrescanti e purificanti.



erba cipollina

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Esposizione](#)
- [Tecnica colturale](#)
- [Terreno](#)
- [Fioritura](#)
- [Moltiplicazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Malattie e parassiti](#)
- [Proprietà](#)



Caratteristiche

Tra le più interessanti piante perenne e bulbose, troviamo indubbiamente anche l'erba cipollina, che fa parte della famiglia delle Amarillidacee.

Si tratta di un arbusto che cresce soprattutto all'interno di tutti quei luoghi che denotano un buon livello di umidità e proviene, in modo particolare, dalle zone temperate-fredde che si possono trovare in varie parti del continente europeo, asiatico e nell'America del Nord.

La pianta dell'erba cipollina presenta una particolare caratteristica per quanto riguarda le dimensioni: infatti, presenta lo sviluppo di un vero e proprio cespuglio, visto che non supera, se non in rarissime occasioni, i 25 centimetri di altezza.

Questa pianta ha la particolarità di avere anche un bulbo dalla forma tipicamente ovale che, una volta giunto a completa maturazione, può contare sulla formazione di un gran numero di bulbilli.

Le foglie dell'erba cipollina si caratterizzano per non superare mai il numero di 3-4 per ogni pianta ed hanno una tipica forma a cilindro, senza essere ricoperte di peluria anche se risultano piuttosto cave.

Una delle principali caratteristiche delle foglie di erba cipollina è indubbiamente quella di essere estremamente aromatiche e, nel caso in cui vengano tagliate, producono un aroma che ricorda da molto vicino quello che caratterizza la cipolla e, in alcuni casi, anche quello del porro.

Nel corso della stagione invernale, le foglie dell'erba cipollina hanno la caratteristica di seccarsi, ma successivamente, con l'arrivo della primavera spuntano nuovamente.

I fiori sono sicuramente la parte dominante della pianta visto anche una dimensione particolarmente elevata dello scapo floreale (che in alcuni casi supera un'altezza anche di 40 centimetri): ad ogni modo i fiori possono vantare una tipica colorazione rosa, che presenta diverse tonalità, da quella più chiara fino ad una particolarmente scura.

Il frutto dell'erba cipollina, invece, è rappresentato da una specie di capsula, al cui interno possiamo trovare non più di due semi di colorazione tipicamente nera.

Lo sviluppo che denota l'erba cipollina è sicuramente di carattere tappezzante e consente un'estensione, per quanto riguarda le dimensioni, piuttosto rilevante nel corso degli anni.

L'operazione di potatura deve essere effettuata, nella maggior parte dei casi, per consumare tutte quelle foglie che si caratterizzano per aver un aroma particolarmente pungente: proprio grazie a questo sistema di potatura, si permette all'erba cipollina di mantenere il suo classico sviluppo basso e compatto, alla stregua di un vero e proprio cespuglio.

Esposizione

Stiamo parlando di una pianta che si sviluppa senza particolari problemi sia all'interno di tutti quei luoghi soleggiati, ma anche nelle zone che si trovano all'ombra: senza ombra di dubbio, però, la preferenza dell'erba cipollina va tutta per quei luoghi caratterizzati da un'ombra parziale.

Nel corso della stagione invernale si può anche lasciare tranquillamente all'esterno: il principale effetto di tale scelta è rappresentato dal fatto che la parte aerea si staccherà molto rapidamente dopo essersi seccata, per poi ovviamente spuntare di nuovo nel corso della primavera.

La protezione della pianta è un'altra operazione molto importante e, per tale ragione, è sempre meglio munirsi di un po' di paglia o di un tessuto non tessuto che possa garantire un'adeguata protezione alla pianta, quantomeno nei confronti delle gelate, nel periodo che va dalla fine del mese autunnale fino all'inizio della stagione primaverile.

Ovviamente lo scopo della protezione con paglia o altri sistemi è indubbiamente quello di riparare la pianta dalle gelate che si possono verificare nel corso della stagione invernale e che potrebbero rovinare in modo definitivo i piccoli bulbi.





Tecnica colturale



Questa pianta si caratterizza per essere rustica: per tale ragione, non ha bisogno di ricevere particolari cure e non ha impellenti esigenze.

Si tratta di una pianta che si sviluppa con buoni risultati sia all'interno di tutti quei luoghi molto soleggiati, ma anche in quelle zone che denotano un buon livello di ombra.

Per quanto concerne l'operazione di irrigazione, è importante provvedere ad annaffiature di notevole quantità, in modo particolare, nel corso della stagione estiva: il consiglio, ad ogni modo, è sempre quello di prestare la massima attenzione ad evitare la formazione di pericolosi ristagni idrici all'interno del terreno.

Terreno

La pianta di erba cipollina ha l'indubbia caratteristica di potersi sviluppare abbastanza bene in ogni tipologia di terreno. Ad ogni modo, come tutte le altre piante, anche l'erba cipollina presenta delle preferenze per quanto riguarda il suolo maggiormente adatto: infatti, questa pianta predilige tutti quei terreni particolarmente freschi, con un impasto medio ed un ottimo livello di drenaggio, in maniera tale che si possano evitare i ristagni idrici.

Spostandoci sull'operazione di concimazione, è bene sottolineare che questa deve avvenire con cadenza annuale e, nella maggior parte dei casi, nel periodo corrispondente alla fase finale della stagione invernale.



L'operazione di concimazione è, in realtà, molto semplice, dato che è sufficiente interrare del concime organico (accertandosi che sia piuttosto maturo) e ciò basterà per l'intera stagione in cui avviene la crescita della pianta, senza bisogno poi di acquistare altro concime o sostanze.

Fioritura

Nel corso del mese di maggio la pianta dell'erba cipollina fiorisce.

Nel caso in cui l'allevamento viene predisposto come pianta aromatica (in maniera tale che si possano ottenere le foglie e poi impiegarle per differenti scopi), allora è meglio rimuovere i fiori nel momento in cui si sviluppano, in maniera tale da poter fare in modo che non “rubino” un numero eccessivo di sostanze nutritive che possono essere estremamente utili per uno sviluppo corretto della pianta.

Moltiplicazione

Per quanto riguarda questa delicata operazione, la pianta di erba cipollina si può moltiplicare in diverse modalità: in primo luogo, la moltiplicazione può verificarsi per seme, anche se in realtà il metodo maggiormente utilizzato è quello della divisione della pianta, che deve essere svolta principalmente nel corso della parte iniziale della stagione autunnale, in particolar modo durante il mese di ottobre.

La principale operazione da realizzare è quella di rimuovere la pianta dal sottosuolo e poi suddividerla: le porzioni dovranno essere non più di 4-5 ed ogni parte dovrà contenere un numero almeno pari di bulbi.

Ovviamente la suddivisione deve avvenire rispettando e tenendo in considerazione le dimensioni che caratterizzavano la pianta madre.

Il passo successivo sarà quello di porre a dimora all'interno del terreno (ma c'è anche la possibilità di inserirli in piccoli vasetti) le varie parti suddivise, cercando sempre di rispettare una distanza tra loro di almeno 30 centimetri.

Raccolta

La pianta di erba cipollina si caratterizza per poter essere utilizzata interamente, visto che si possono sfruttare diverse parti della pianta, a partire dai fiori, senza dimenticare bulbilli e foglie. Concentrando la nostra attenzione proprio sulle foglie, dobbiamo sottolineare come l'operazione di taglio debba avvenire solamente nel momento in cui risultano decisamente sviluppate, effettuando un netto taglio alla base.

Nel corso della stagione si potrà effettuare fino ad un massimo di 4 tagli per ogni pianta.

L'erba cipollina si potrà proseguire a ricacciare fino al momento in cui arriva la stagione fredda: proprio in tale periodo la parte aerea della pianta, piano piano, appassisce, per poi sbriciolarsi completamente nel corso della stagione invernale e, ovviamente, per ricomparire successivamente con l'arrivo dei primi caldi primaverili.

Tagliare con continuità e costanza le foglie di erba cipollina vorrebbe dire anche garantire un buon sviluppo e ricrescita delle stesse, bloccandone la fioritura (nel caso ovviamente in cui la pianta

venga coltivata solamente per esigenze connesse proprio alle foglie) dato che eliminerebbe solamente aroma e rigogliosità delle foglie.

Successivamente all'operazione di essiccazione, le foglie potrebbero correre il rischio di perdere l'intero aroma, proprio per via della natura acquosa e della struttura cava che le contraddistingue.

Ecco spiegato il motivo per cui è sempre meglio sfruttare le foglie di erba cipollina quando sono fresche.

In alcuni casi, è consentito anche surgelarle, nonostante abbiano la particolare caratteristica di perdere la maggior parte delle loro proprietà aromatiche ed organolettiche dopo tale operazione.

Malattie e parassiti

Per quanto riguarda l'erba cipollina, fino a questo momento non sono ancora stati dimostrati dei parassiti o delle particolari malattie in grado di colpire tale pianta: infatti, nella maggior parte dei casi, il principale pericolo per tale arbusto è quello derivante dal verificarsi delle gelate tardive e il freddo invernale.

L'unico sistema di protezione riguarda appunto le gelate, dato che di solito l'erba cipollina non teme attacchi da parte di alcuni tipi di parassiti e nessun pericolo derivante da particolari malattie.

Proprietà

I tessuti che vanno a formare questa pianta sono indubbiamente molto ricchi di sali minerali (stiamo parlando di sostanze come calcio, potassio, ferro e fosforo), ma è presente anche una buona quantità di vitamine (in particolar modo quelle appartenenti al gruppo B, PP, A e C), così come flavonoidi, fibre, grassi e proteine e acido glicolico.

Tra le principali proprietà dell'erba cipollina troviamo anche quella antisettica, battericida e antiossidante: a tale riguardo, non dobbiamo dimenticare come questa pianta si caratterizza per essere frequentemente sfruttata per eseguire dei cataplasmi, che possono essere rivolto a trattamenti per la cura dell'acne, scottature e varie tipi di punture di insetti.

Un buon numero di ricerche scientifiche hanno, inoltre, dimostrato come gli estratti, in particolar modo delle foglie, sono molto importanti per via del fatto che sono in grado di svolgere un'azione diuretica, ma anche ipotensiva, lassativa, carminativa, cicatrizzante e stimolante (solamente per citare gli effetti benefici più importanti).

