

L'ORTO



Com'e' nato l'Orto

L'orto ha origini antiche e la nascita è strettamente legata alla storia dell'agricoltura.

Gli esseri umani hanno iniziato a coltivare piante per il loro consumo circa 10'000 anni fa, durante il periodo neolitico, quando iniziarono a stabilirsi in comunità stabili piuttosto che vivere nomadi.

Inizialmente l'orto era semplicemente una parte del terreno vicino alla casa, dove venivano coltivate piante

Utile per l'alimentazione quotidiana,
come verdure, erbe aromatiche e
medicinali.

Con il tempo, la pratica si è
evoluta, influenzata dalle conoscenze
agricole, climatiche e culturali
delle varie civiltà.

Nell'antichità, gli orti erano
comuni in molte culture:

gli Egizi coltivavano ortaggi
lungo il Nilo, i Romani
avevano i giardini nelle loro ville,
e nel Medioevo i monasteri
europei avevano orti ben
strutturati dove monaci
coltivavano piante per cibo e
medicinali.

La pratica dell'orto è
rimasta costante attraverso
i secoli adattandosi e
evolvendosi, ma sempre mantenendo
il suo ruolo di fonte di
cibo fresco e salutare per le
famiglie.

Ecco alcune Piante/verdure
che abbiamo piantato

Melanzana:

- segni particolari: una pianta
erbacea la cui origine si fa
risalire all'Asia o all'India.
Il fusto è eretto, i fiori
violacei e il frutto, è anche
esso di colore viola ma
molto più scuro in genere
e di forma tondeggianta
o allungata a seconda della
varietà. Il calice che avvolge
il frutto è

Spinoso. Una caratteristica della melanzana è alto il contenuto di "solanina" una sostanza tossica che con la cottura sparisce, infatti si ritiene che il nome ~~melanzana~~ melanzana derivi da "mela insana";

- Esigenze: Richiede un terreno ricco e ben lavorato. L'irrigazione è fondamentale se si vogliono avere frutti morbidi e privi di semi.

- Zappa e rastrello: in primavera al sud, fino a maggio al nord si possono piantare le melanzane, dopo aver lavorato e concimato il terreno. Si collocano le piante in buche distanti circa 50 cm, mentre lo spazio tra le

file sarà di 60-70 cm. Le piante possono raggiungere il metro di altezza, perciò è bene sostenerle con un tutore. La raccolta dei frutti avviene lungo tutta la stagione estiva fino alle prime settimane d'autunno;

- MALI E RIMEDI:

Non va incontro a particolari problemi, a piante le solite infestanti che si possono controllare facilmente. Può subire attacchi di *peronospora*, di *donifera* e di *ragmi rossi*;

conseguente raccolta, possono essere fatte in modo scalare.

Usi e consumi

Solo con la coltura si scopre che non si tuttavia un frutto insano e infatti troviamo la melanzana in numerose ricette della nostra cucina ma anche quelle di tutti i paesi del bacino del mediterraneo. La parmigiana, la pasta alla norma e la caponata sono pietanze in cui la melanzana è l'ingrediente principale. **La bottuga:**

Segni particolari: Per osservatori incalliti, la caratteristica della bottuga è **il lattice**, quel liquido lattiginoso che scorre al suo interno e forma fuoriusce quando viene recisa alla base del gambo. Gli studiosi ritengono che sia

di origine medio-orientale.

Ne esistono numerose varietà che si distinguono per forma e colore delle foglie: romana, gentile, bianca, riccia, iceberg ecc.

ESIGENZE:

preferisce climi miti, poiché forti gelate e persistenti gelate possono danneggiare le piante. Nei mesi estivi è necessario ricorrere all'irrigazione.

Zappa e rastrello: Il terreno vangato e zappato va concimato. La semina e la conseguente raccolta possono essere fatte in modo scalare.

bucche
mentre lo spazio tra le

Semine e trapianti si
effettuano da marzo a
settembre, ma al sud si
può osare un po' spingendoci
fino all'autunno. Nei mesi
invernali potremmo notare
l'accrescimento delle foglie
dell'insalata, rallento moltissimo
se non fa eccessivamente
freddo potremmo continuare
il nostro raccolto. Le piante
dovranno essere distanti 25 cm
sulla fila e 40 cm tra le

file.

Mali e Rimedi: Quando piace alle
lunache questa lattuga!
Anche gli afidi possono mettersi
all'opera, quando ai marciumi datevi
una regolata con l'irrigazione
non esagerate!

Per le infestanti, il solito
olio di gomito e sarchiello.
Usi.... e consumi: ora si
che possiamo parlare di insalata
è il modo più comune per
consumarla.

Alcune varietà come la "cugina"
belga possono essere consumate
anche cotte. A proposito, non
buttate la lattuga diventata
vecchia, saltata in padella è
un ottimo contorno e uno
spreco in meno.





CREATO DA: LORENZO,
NICOLE, ORLANDO e MATTIA



io coltivo

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

