

In Casa

Le erbe miseria saranno perfette su una mensola accanto a dei libri piuttosto che su un angolo di un cassetto.

DI SIMONETTA CHIARUGI
[HTTP://ABOUTGARDEN.WORDPRESS.COM](http://aboutgarden.wordpress.com)



La tradescantia

Forti e indistruttibili le 'erbe miseria', come comunemente vengono chiamate forse a sottolineare le misere cure di cui necessitano, sono erbacee perenni appartenenti alla famiglia delle commelinacee, furono importate in Europa nell'800 dalle calde latitudini del continente americano, e in Italia riscosero successo solo dalla seconda metà degli anni cinquanta, quando trovarono posto negli appartamenti e nei giardini più caldi dove le temperature non scendono mai sotto ai 10 -15 °C. Anche le piante spesso seguono l'andamento del mercato e forse Tradescantia è ancora scarsamente considerata, meritevole invece di essere apprezzata per le doti di grande adattabilità agli interni domestici o agli uffici e per le esigue esigenze colturali.

Si mescola con disinvoltura ed eleganza agli elementi d'arredo, sono circa 70 le specie tra le quali scegliere le più indicate allo stile della casa, giocate con i colori osando un contrasto o utilizzando il tono su tono. Potete sceglierne di forma più compatta come *Tradescantia repens* che si può potare in forma sferica o come la Tradescantia a fogliame scuro, inaspettatamente chiamata Tradescantia pallida, una tra le più resistenti alle temperature esterne, risalta in tutta la sua bellezza su marmi o arredi chiari o si fa più discreta se accostata ad un mobile in noce. Scegliete invece la morbida cascata di foglie più piccole e variegata di *Tradescantia fluminensis* 'Variegata' per creare un'atmosfera più romantica.

Qualche idea in più

Innaffiate Tradescantia 2 volte a settimana in estate e ogni 10 giorni in inverno lasciando asciugare la superficie del pane di terra tra un'irrigazione e l'altra.

Se trascurate di bagnarla non succede nulla, è una pianta adatta anche al giardiniere più distratto o a chi ha poca dimestichezza con le piante! In primavera e in estate, all'apice dei fusti, sbocciano fiori formati da soli tre petali triangolari di dimensione e colore che variano a seconda della specie, e possono essere bianchi, rosa, viola o blu intenso.

Durante il periodo vegetativo primaverile, gradisce un fertilizzante liquido specifico per piante verdi ogni 15 giorni circa.

Propagare la tradescantia

La moltiplicazione di Tradescantia è altrettanto facile che la sua coltivazione, nei luoghi di origine è spesso considerata invasiva in quanto anche una sola piccola porzione di stelo in corrispondenza di un giunto, cioè un nodo, al contatto con il terreno emette radici. La riproduzione per talea è quella più spesso praticata, in quanto molte varietà sono ibride, e quindi o non producono semi fertili, il periodo migliore per effettuare con successo l'operazione è in primavera e in estate.

Nei nostri appartamenti è bene sottoporre la piante a una potatura per ringiovanirla e renderla più compatta. Gli avanzi di potatura saranno quindi ottimo materiale da destinare alle talee che radicheranno molto facilmente in acqua immergendo i fusti privati del fogliame nella parte bassa. Quando avranno prodotto abbondanti radici, queste verranno spostate in vaso, con un buon terriccio fresco.



In Terrazza

Basterebbe l'esplosione di colori dei fiori, perpetua e abbondante da marzo fino a ottobre, per amare il nasturzio, una pianta che mette allegria in ogni terrazzo.

DI SIMONETTA CHIARUGI
[HTTP://ABOUTGARDEN.WORDPRESS.COM](http://aboutgarden.wordpress.com)

Le virtù del nasturzio

Tropaeolum majus, conosciuto anche con il nome di nasturzio o di cappuccina, a ricordo del copricapo delle tonache monastiche, fu importato in Europa dal Perù dai conquistadores olandesi, coltivato nei giardini dei monasteri, fu apprezzato dapprima come pianta aromatica e officinale e poi ornamentale. In Francia, Luigi XIV lo introdusse nella dieta della tavola nazionale, chiamato "Cresson du Pérou" (crescione del Perù) per la vaga somiglianza all'aroma del crescione, se ne consumano fiori, foglie semi e boccioli. Molto ricco di vitamina C è anche noto per essere antimicotico, antibiotico, antimicrobico e le sue foglie sono utilizzate per disinfettare le ferite.

Offre il meglio se collocato in vasi sospesi, anche appoggiati ad un tavolino o al balcone, dai quali esuberante tracima per ricadere in tutta la sua bellezza. Richiede luoghi assolati e non gradisce essere strapazzato dai venti, perché il gambo principale è morbido e sottoposto a facili rotture, in questo caso si può sempre fare una talea. Potete quindi inserire la parte inferiore di un ramo di almeno 8 centimetri direttamente a dimora nel terreno e assicurando la giusta umidità, dopo circa una settimana appariranno le prime radici. Coltivare il tropeolo è semplicissimo. Basta piantarne i

semi in primavera, alla profondità 1,5-2 centimetri, dopo averli immersi in un bicchiere d'acqua per tutta la notte per ammorbidirli e favorire così la germinazione. La temperatura minima ottimale è di almeno 16 °C. Il nasturzio si adatta a qualsiasi tipo di terreno e in poco tempo la pianta sviluppa cascate di rami che regalano copiose fioriture. Non abbiate paura a prelevare fiori e foglie per le vostre mistanze o le decorazioni floreali, in quanto il ricambio è generoso e costante.

A partire dal mese di giugno/luglio inizieranno a cadere i semi giunti a maturazione, raccogliete quelli prodotti dai fiori più belli, lasciateli seccare in un contenitore aperto posto in luogo fresco e al riparo dalla luce. Potranno tornare utili il prossimo anno....



Capperi di Tropeolo

Il semi di tropeolo sono consumati e apprezzati come capperi in aceto. A differenza dei veri capperi che si ottengono a partire dai boccioli dei fiori, i capperi di tropeolo sono realizzati con il frutto. Questo permette di godere prima della bella fioritura e poi del sapore dei suoi semi che dovranno essere colti quando sono ancora verdi e teneri. Il metodo di preparazione è molto semplice. Dopo la raccolta, si mettono in una ciotola sotto un'abbondante strato di sale grosso. Aspettate una notte, quindi rimuovete il sale e pulite con un tovagliolo di carta. Mettete i semi in un barattolo di vetro da conserva precedentemente sterilizzato, con pepe e erbe aromatiche a piacere e versate aceto bianco e acqua in parti uguali ancora caldi di bollitura, fino a ricoprirli. Chiudete subito i vasetti e aspettate almeno tre mesi prima di consumarli. Il gusto è molto più pungente rispetto a quello dei capperi tradizionali.

In Giardino

Il giardino dal sapore shabby chic non necessita di grandi dimensioni, privilegia piante poco esigenti e varietà rustiche coltivate nei vecchi giardini, che abbiano una storia da raccontare e possano suscitare emozioni attraverso un ricordo o un profumo.

DI SIMONETTA CHIARUGI
[HTTP://ABOUTGARDEN.WORDPRESS.COM](http://aboutgarden.wordpress.com)

Giardino Shabby chic

La stagione invita a godere delle gioie del giardino, le grandi fioriture sono un piacevole ricordo così come la frenesia del taglio del prato, e di tutti quei lavori più o meno faticosi che accompagnano il risveglio della natura. È tempo di riposo, di letture sotto un albero e di sorseggiare con calma una tazza di tè. Per gli amanti dello stile shabby chic è il momento di vivere la propria stanza verde immersi in uno spazio che abbraccia morbidezza e naturalità, rispetti la casualità e dove si mescolano in armonia piante e colori, circondati dalla presenza di elementi di arredo di grande fascino che portano il segno del passato e

spesso sono frutto di ricerche presso i mercatini dell'antiquariato. Questo giardino affida la sua struttura ad arbusti come lillà, camelie e philadelphus ed è colorato con i toni pallidi e pastello delle fioriture di ortensie, la classica *Hydrangea macrophylla* o la rustica *H. Arborescens 'Annabelle'*, da iris tra i quali *Iris pallida*, scelta perché mantiene sempre verdi i suoi gambi anche quando è sfiorita, o da rose antiche, profumate e rifiorenti come le arbustive *Rosa Chapeau De Napoleon*, o *Rosa Louise Odier*. Nel giardino Shabby non possono mancare le piante erbacee che da sempre sono contorno dei più romantici

cottage, come *digitalis*, *aquilegie*, e *altee* e poi veste romanticamente i suoi bersò, trellage e pergolati con *glicini*, *caprifogli*, *clematidi* e ancora *rose rampicanti* come le rifiorenti *R. Desprez à Fleurs Jaunes* dal fiore giallo pallido o *Rosa Gertrude Jekyll*, varietà inglese molto apprezzata con fiore rosa carico. Ovunque profusione di *viole*, *geranium*, *campanule* e tutte quelle piccole e preziose piante vagabonde che si disseminano generosamente. Il verde gioca con tutte le gradazioni, dal grigio di *Stachys lanata*, *Artemisia absinthium* o della *lavanda*, ai toni scuri di *Buxus sempervirens*, *timi* e *rosmarini*.

Purple garden

Progettare un giardino composto da fioriture e foliage con gamme cromatiche declinate nei toni compresi dal lilla al viola, regala un risultato elegante e una nota molto romantica a qualunque spazio verde. Potete pianificare il susseguirsi delle fioriture prevedendo a tardo inverno *Helleborus orientalis 'Blue Lady'* dal fiore scuro, e all'inizio della primavera, utilizzando in primo piano *viola mamimola*, *viola del pensiero* e *bulbi di muscari*. Altre bulbose come *Allium 'Purple Sensation'* e *Allium aflatunense 'Gladiator'* si stagliano contro il verde degli arbusti e lasciano il posto alle *nepete*, in particolare, *Nepeta mussinii 'Six Hills Giant'* e *Nepeta x faassenii 'Blue Wonder'* piante, che creano nuvole di fiori da aprile/maggio e lungo tutta la stagione estiva fino a settembre, piante molto rustiche che tollerano le basse come le alte temperature, così come periodi siccitosi. Indispensabili i *geranium*, come *G. 'magnificum'* che come descrive l'epiteto, ha fiori molto grandi che sbocciano in abbondanza da inizio a metà estate o come *G. 'Rozanne'*, con fioritura protratta fino a ottobre /novembre adattabile a differenti tipi di terreno e clima, predilige ambienti ombrosi ed è utilizzato come tappezzante sotto gli arbusti, come le *rose*. *Heuchera 'Amethyst'* è invece ricercata per il suggestivo foliage che si integra nel giardino dai toni purple, ama le posizioni assolate o di mezz'ombra e ricerca un terreno umido beneficiando della pacciamatura ai rizomi.



Nell'Orto

Non ha paragone il piacere che si prova nel raccogliere un pomodoro, succoso e ben maturo, direttamente dalla pianta coltivata nel proprio orto e assaporare tutta la bontà di un frutto ancora caldo dei raggi del sole.

DI SIMONETTA CHIARUGI
[HTTP://ABOUTGARDEN.WORDPRESS.COM](http://aboutgarden.wordpress.com)

Rosso pomodoro

Che si parta da semina, effettuata in gennaio-febbraio in semenzaio caldo, o si proceda con la messa a dimora di piantule acquistate presso centri specializzati, la coltivazione di questa solanacea di vita annuale è facilissima e regalerà abbondante raccolto purché si eseguano alcune fondamentali operazioni. Scelta la varietà più consona alle nostre esigenze, occorre lavorare ed arricchire il terreno di elementi nutritivi come letame ben maturo o pellettato e, per contrastare malattie e scarsa produzione, evitate di destinare alla pianta di pomodoro una posizione precedentemente occupata da un'altra specie appartenente alla stessa famiglia per almeno 4 anni.

I pomodori si coltivano a filari, distanziando le piante e le file di almeno 35-45 cm. Preparate dei fori nel terreno quindi sotterratevi il pane di terra precedentemente bagnato a fondo e rincalzate per bene il piede della pianta con altro terriccio affinché si possano formare nuove radici.

Durante la crescita i pomodori necessitano di un tutore al quale andranno fermati con adeguati legacci assicurandovi che non lesionino i fusti o siano troppo stretti. È necessario procedere periodicamente alla sfemminellatura, rimuovendo con le dita i germogli laterali sviluppati alla biforcazione dei rami per impedire la crescita di getti sterili a scapito dei frutti. Raggiunta l'altezza di circa 2 metri, non appena si sono formati 4 o 5 impalcature di frutti, occorre cimare la pianta, per fornire nutrimento alla parte più bassa e ottenere un buon raccolto. Il pomodoro è un frutto ricco di acqua, nella fase iniziale di crescita necessita di regolari e frequenti irrigazioni, evitate di bagnare la parte fogliare per scongiurare il proliferare di malattie crittogame.



La varietà giusta

Nella fase di impianto dell'orto potete prevedere l'inserimento di differenti varietà di pomodori scelte a seconda dell'uso, se da insalate, da salse e conserve o le gustosissime di piccola taglia! Ogni orto ha esigenze diverse in base al clima, al terreno, all'acqua e alla cura con cui lo si segue. Sperimentiamo i pomodori più idonei, non è detto, infatti, che una varietà che si comporta ottimamente possa essere per noi quella giusta.

-Per il consumo in insalata: Tondo liscio, Beef Master, Cuore di Albenga e Cuore di Bue;

-Per salse e conserve: oltre al classico San Marzano, varietà come Rio Grande, Rio Fuego, Cencara e Cuore di Bue Oxheart;

-Di piccola taglia da boccone: ciliegino, datterino e piccadilly.