



coltivare le aromatiche

brico
SKY

di
Simonetta Chiarugi

Premessa

Prima di acquistare un'aromatica, informatevi su quale tipo di pianta andrete a coltivare: si distinguono in specie perenni, come ad esempio rosmarino, salvia, maggiorana e timo, che spesso hanno forma arbustiva; oppure annuali, come il basilico, il prezzemolo e l'aneto, che sono erbacee da seme e per le quali non dovrai disperarti al primo segno di deperimento. alcune si sviluppano invece partendo da un bulbo come l'aglio, la cipolla ed l'erba cipollina.

Annuali

Hanno vita breve e durano l'arco di una stagione vegetativa, non dovreste dunque disperarvi se a fine estate/autunno presentano segno di deperimento, il loro ciclo vitale è concluso! Sono annuali: aneto, basilico, coriandolo e prezzemolo.



Perenni

Sono solitamente di forma arbustiva, hanno vita lunga e sono per lo più sempreverdi in grado quindi di offrirvi tutto l'anno materiale vegetale, ne sono un esempio: alloro, dragoncello, maggiorana, origano, rosmarino, salvia, santoreggia e timo. Alcune perenni sono inoltre erbacee, quelle che i francesi chiamano vivaci, vanno cioè a riposo in inverno e ricacciano a primavera così come: finocchietto, menta e melissa.

Bulbose

E poi ci sono le bulbose come aglio, cipolle ed erba cipollina che vanno a riposo a fine estate per poi vegetare la primavera successiva.



Come coltivarle

Le piante aromatiche crescono in natura generalmente in luoghi assolati e terreni molto poveri e ben drenati, coltivandole dovrete ricreare le medesime condizioni, quindi aggiungete sul fondo della buca di impianto o nei vasi che le ospiteranno un po' di ghiaia o argilla espansa per garantire che l'acqua non sosti sulle radici e riempite con una parte di sabbia o perlite e due parti di buon terriccio.

In terrazzo sistematele in una zona dove possano ricevere sole per molte ore della giornata, anche se sono piante molto robuste che necessitano di poche cure spesso può capitare di perderle in poco tempo dal momento dell'acquisto. È un problema che scoraggia soprattutto chi si avvicina al mondo del gardening ed è invitato ad allenare le proprie capacità proprio con le aromatiche consigliate per la loro frugalità.

Quello che non viene detto è che normalmente le piante allevate in vivaio sono sottoposte a processi di crescita spinta, bombardate da concimi e ospitate nell'ambiente protetto delle serre, portate a casa e sbattute sotto al sole cocente subiscono uno shock dal quale difficilmente riescono a riprendersi.

TIPS

Date alle aromatiche appena acquistate il tempo di ambientarsi al nuovo habitat e per i primi tempi sistemarle in un luogo in ombra luminosa.

Raccolta

L'estate è il momento più propizio per la raccolta di molte specie. raccogliete le erbe più sane di primo mattino in una giornata asciutta e soleggiata, quando la rugiada è ormai evaporata. Effettuate l'operazione rispettando possibilmente il tempo chiamato "balsamico" che coincide con il periodo in cui le piante presentano la massima concentrazione di oli essenziali e varia a seconda di molti fattori ambientali e climatici.

Raccolta

Per permettere una corretta essiccazione, formate dei mazzetti composti da 5 – 6 steli dell'erba prescelta e legateli non troppo stretti. appendendoli capovolti e ben distanziati, in luogo fresco, arieggiato e poco luminoso. il tempo di essiccazione dipende da fattori ambientali e dalla quantità di acqua presente nella pianta: potrà variare da alcuni giorni a qualche settimana.



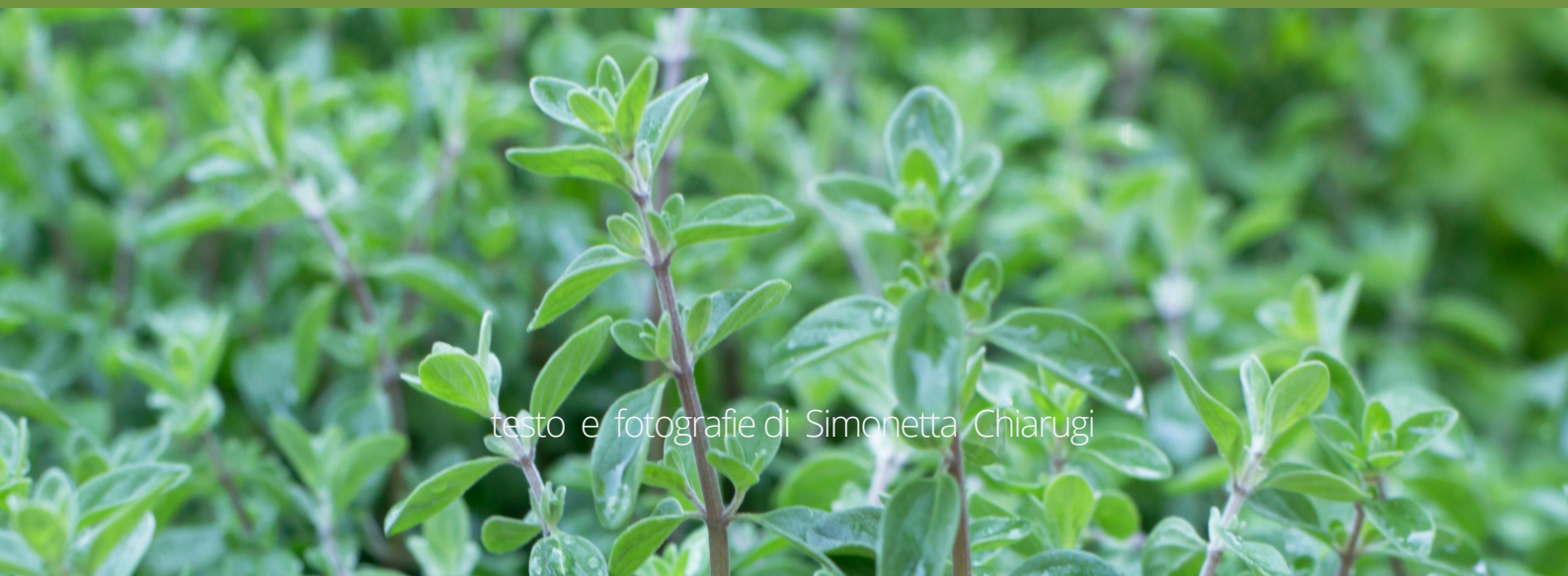
Saranno pronti quando non rilasceranno più tracce di umidità e risulteranno croccanti al tatto. Per conservarne intatto e per lungo tempo l'aroma, ponete le erbe essiccate in contenitori ermetici di vetro o di metallo al riparo dall'aria e dalla luce. Ogni anno dovrete preparare nuove scorte, perché con il trascorrere del tempo i principi attivi diminuiscono. alcune erbe aromatiche con l'essiccazione perdono il loro profumo, che conservano invece se sono sottoposte a processo di congelazione: potete congelare le foglie intere, per esempio quelle del basilico o, per un pronto uso, tritarle e poi congelarle a piccole dosi (questa pratica è ideale per il prezzemolo, il rosmarino o la maggiorana).

Come moltiplicarle

Con l'esperienza potrete ottenere nuovi esemplari da piantare in vaso in terrazzo o in giardino o da regalare agli amici, moltiplicandole partendo dai semi, dalle talee o tramite la divisione dei cespi o dei bulbilli.

Seminatele in piccoli vasi di torba a inizio primavera, mantenendo il substrato sempre umido ma non bagnato e collocate i contenitori in un luogo riparato e luminoso, come il davanzale interno di una finestra se le temperature fossero ancora fredde. Quando la piantina si sarà sufficientemente sviluppata, mettetela a dimora in piena terra direttamente con il vaso di coltivazione, che si trasformerà in ottimo humus.

Se volete moltiplicarle per talea, procedete in autunno o inizio primavera prelevando porzioni di rami di circa 10 centimetri parzialmente legnosi, da piante di 2 o 3 anni. Rimuovete le foglie basali prima di interrare, a 3 – 4 centimetri di profondità, dovrete attendere di mettere a dimora in piena terra la nuova piantina la primavera successiva. Potrete invece dividere i cespi e i bulbilli quando la pianta è a riposo: il periodo coincide solitamente con l'arrivo dell'autunno e l'inverno. Scalzate la pianta e dividetela in porzioni per ripiantarla subito



testo e fotografie di Simonetta Chiarugi



Green e Fai da Te a portata di un clic

HAI TROVATO UTILE QUESTA RISORSA?

Sentiti libero di condividerla con la tua community

testo e foto sono di proprietà di S. Chiarugi e non possono essere utilizzate a fini commerciali

Ti aspettiamo sui nostri social e canali web!

A presto e grazie per il tuo tempo!



www.bricosky.com