

# In Casa

Che ne dite di portare in casa delle piccole felci come il Capelvenere? Questa nuvoletta verde vi piacerà!

TESTI E FOTO SIMONETTA CHIARUGI  
[HTTP://ABOUTGARDEN.WORDPRESS.COM](http://ABOUTGARDEN.WORDPRESS.COM)

## Leggiadro Capelvenere

Vive selvatico e prospera felice nelle fessure tra le pietre dei muretti, aggrappato alle pareti delle grotte o nei luoghi più ombrosi e umidi di gran parte delle zone temperate del nostro pianeta, il capelvenere, come morbida trina composta da piccole e cuneiformi foglioline verde tenue che contrastano sui sottili fusti neri, forma fronde flessuose e ricadenti che ad ogni alito di vento ondeggiano leggere. Il nome latino, *Adiantum capillus-veneris*, svela nell'immediato la natura del suo essere delicata e preziosa pianta, come i capelli di Venere, dea della bellezza. Sono piccole felci, piante tra le più antiche presenti sulla Terra, appartenenti alla famiglia delle Polipodiacee che non superano i 25-35 centimetri di altezza, apprezzate anche per abitare le nostre dimore, ricercano temperature miti, ombra luminosa e costante umidità per garantirsi le condizioni ottimali di vita originaria. Il capelvenere è una pianta tanto bella quanto delicata perché per mantenerla in buona salute in appartamento, necessita di un costante apporto idrico e sufficiente

umidità facilmente controllabili se si colloca nella vaschetta sotto-vaso uno strato di argilla espansa o ciottoli in grado di trattenere l'acqua. Frequenti vaporizzazioni sull'apparato fogliare contribuiscono ulteriormente al benessere della pianta e a rendere più umido, accogliente ed idoneo l'ambiente domestico. Sono necessarie soprattutto in inverno quando i termosifoni sono accesi, occorre comunque porre attenzione a posizionare questa piccola felce lontano dalle fonti di calore o dai condizionatori. Non possiede un grande apparato radicale e quindi si adatta a vivere anche in piccoli vasi. Negli anni, crescendo, può essere comunque travasata a inizio primavera in un contenitore di maggiore capienza, si procederà in tale occasione anche alla sua moltiplicazione tramite divisione di rizoma. Le porzioni di rizoma di capelvenere, poste in terra ricca ma leggera radicheranno facilmente e in breve tempo. Una volta al mese durante tutta la primavera e l'estate, la pianta gradisce un po' di concime oligominerale a lenta cessione.

### I principi attivi

*Il capelvenere contiene molteplici principi attivi che conferiscono alla pianta apprezzate proprietà terapeutiche soprattutto astringenti, decongestionanti ed emollienti che la rendono utile per la cura delle affezioni bronchiali e per combattere i sintomi del raffreddore. Si utilizza il fogliame e si raccoglie preferibilmente quando sono presenti le spore. Le foglie appese a testa in giù sono raccolte in mazzi e lasciate essicare in luoghi ben aerati e bui. Si possono conservare in seguito in barattoli di vetro fino a quando verranno usate più comunemente per decotti o infusi.*

# In Giardino

Salvia Leucantha, con le sue spighe di velluto violetto colora il giardino di delicate pennellate.

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

## Salvia leucantha

Non passa certo inosservata la bellezza di Salvia leucantha, se avete avuto la possibilità di vederla fiorita e siete fortunati proprietari di un giardino, è difficile resistere alla tentazione di possederla per godere di una splendida pianta e poter contare su una generosa fioritura quando tante altre sono già a riposo.

Salvia leucantha da agosto-settembre si ricopre di spighe che sembrano di velluto, di colore viola intenso talvolta accoppiato al crema, possono essere lunghe fino a 30 centimetri e svettano sinuose e scompigliate seguendo l'andamento dei vigorosi fusti annuali e raggiungono l'apice del loro fulgore durante la stagione autunnale. Se l'inverno è clemente, la fioritura si protrae per lungo tempo fino a gennaio - febbraio, periodo dopo il quale occorre provvedere alla potatura dell'intera pianta quando dal suo piede

fuoriescono i nuovi getti che in poco tempo sostituiscono quelli più vecchi e secchi.

In estate Salvia leucantha si presenta come un ordinato arbusto adorno di profumate foglie lanceolate grigio-verde, e in pieno periodo vegetativo si sviluppa in altezza di oltre 150 centimetri e raggiunge i 120 centimetri e più di diametro emettendo di continuo nuovi getti. In primavera, al raggiungimento dei 50 centimetri, occorre cimarne più volte i fusti sopra una coppia di foglie per farla infoltire e ritardare la tendenza ad una fioritura precoce, altrimenti lasciata libera di crescere ama adagiarsi mollemente al terreno.

S. leucantha è un erbacea perenne originaria del Messico centrale e orientale, cresce spontanea nelle zone desertiche e non sopporta quindi temperature inferiori ai 7 °C- 8 °C e soprattutto teme

### Fiori e colori

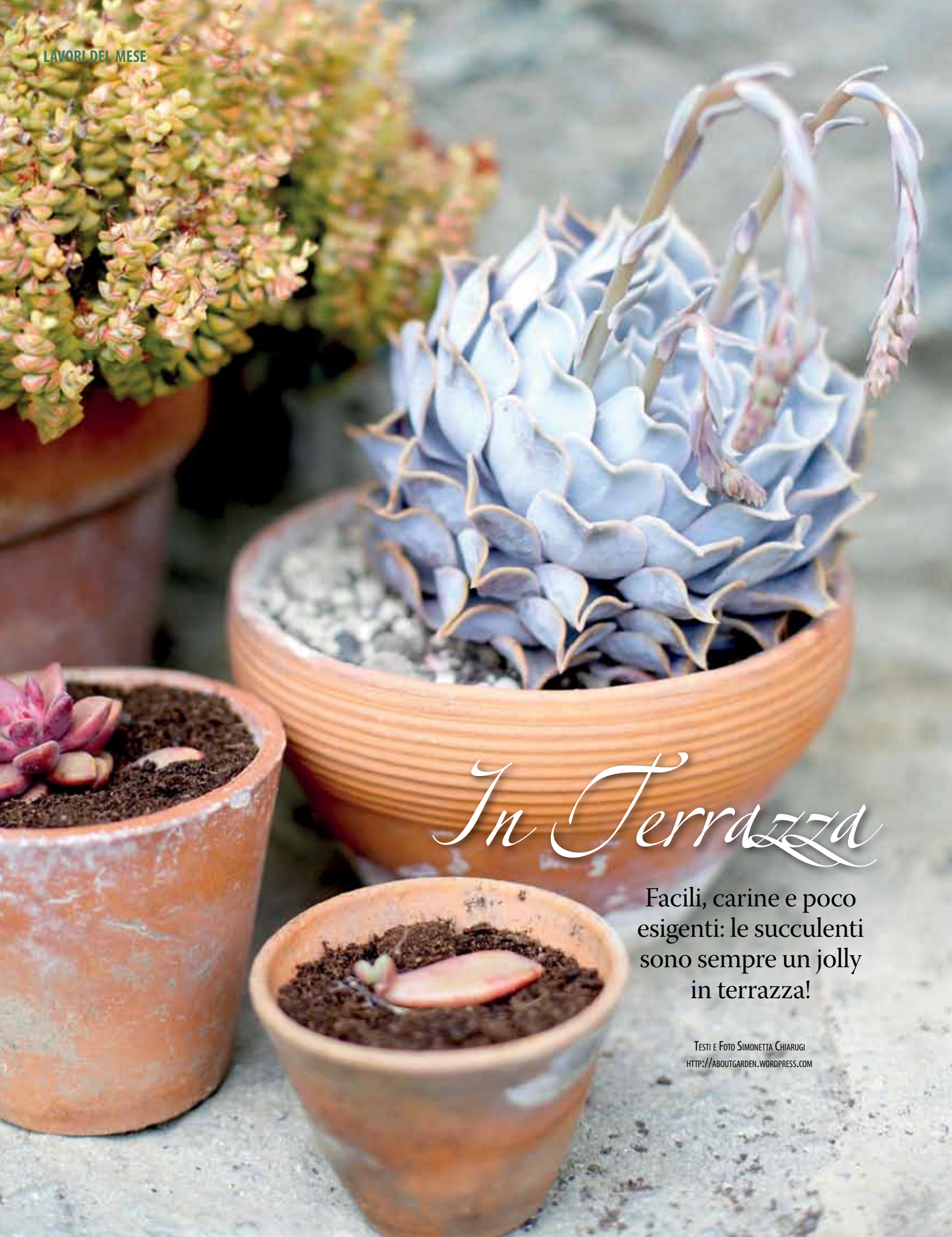
*Leucantha dal greco leucos, significa bianco e anthos significa fiore la più comune di questa varietà di salvia è rappresentata infatti dalla delicata fioritura bicolore di fiori bianchi su calice viola porpora.*

*Esistono poi alcune cultivar come 'Velvet Purple' e 'Midnight' che presentano spighe florali più appariscenti con calice e corolla dello stesso colore, porpora scuro o quasi blu. Per mantenere bello e compatto l'arbusto è inoltre consigliabile rimuovere le spighe appassite per ridurre il peso sugli steli ed evitare così che curvino disordinati a terra. I fiori di Salvia leucantha possono essere utilizzati sia freschi che essiccati in decorative composizioni floreali.*



l'umidità associata al freddo intenso. Si mette a dimora in una zona in pieno sole dopo aver provveduto a un buon drenaggio e all'apporto di concime organico, stallatico anche pellettato e cornunghia. Irrigate regolarmente per evitare che la parte bassa dei fusti si spogli del fogliame, per mascherare l'inconveniente si può tuttavia coltivare accanto ad arbusti sempreverdi

come rosmarini, santoline o bossi, topiati e comunque mantenuti in una misura che possa far emergere la fioritura dell'esuberante salvia in un avvincente gioco di contrasti tra rigore geometrico e morbidezza informale. Per non rischiare di perdere questa preziosa pianta è possibile prelevare porzioni erbacee in estate o quando si pota a fine inverno preparare talee legnose dal piede.



## In Terrazza

Facili, carine e poco esigenti: le succulenti sono sempre un jolly in terrazza!

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

## Le Crassulaceae

La facilità di coltivazione delle succulente rappresenta un motivo di divertimento per avvicinarsi al mondo delle piante. Regalare ad un bambino una piccola piantina grassa affinché se ne prenda cura è un'ottimo approccio di conoscenza con il mondo vegetale. Succulente o grasse è il nome che corrisponde ad un genere di piante che possiedono foglie e fusti carnosi, tra esse si distingue la vasta e forse più conosciuta famiglia delle Crassulaceae la cui succulenza si limita generalmente alle sole foglie. Sono piante meravigliose provenienti da tutto il mondo che hanno imparato a vivere in luoghi siccitosi e a resistere per alcune specie come i *Sempervivum* e i *Sedum*, a temperature vicinissime o sotto allo zero. Crescono spontanee in suoli poveri ma ben drenati e ghiaiosi, anfratti rocciosi o sugli alberi e si accontentano di poca acqua facendone riserva nella parte fogliare, spesso disposta in forma di rosetta come per l'*Echeveria* e il *Graptopetalum*, e rivestita da un sottilissimo strato ceroso che segnala la facile adattabilità di queste piante anche a condizioni climatiche di estrema aridità. Sul terrazzo riserviamo alle Crassulaceae una zona dove possano ricevere la buona luce del mattino

con una leggera ombra nel pomeriggio. Alcune specie non amano tuttavia la luce solare diretta ed il calore estivo, inclini alle scottature, arrossano le foglie che patiscono avvizzendo. Fondamentalmente è il terriccio in cui si coltivano le piante succulente, dovrà essere poroso e ben drenato affinché l'acqua non ristagni per evitare l'insorgenza del marciume radicale. Occorre ricreare una terra simile a quella in cui le piante vivono in origine, povera dunque e non concimata addizionata di sabbia grossolana e di piccoli frammenti ghiaiosi di pomice o di vermiculite. Si utilizzano indifferentemente vasi in terracotta o in plastica. Altrettanto importante è l'apporto idrico in generale più le foglie delle succulente sono spesse meno hanno bisogno di acqua, in media necessitano maggiormente di essere bagnate nel periodo di crescita in primavera e in estate, un volta ogni 2 settimane e dando il tempo alle radici di asciugarsi completamente tra un'annaffiatura e l'altra. Nel periodo di riposo si diminuisce l'intervento innaffiando il terreno ogni 3-4 settimane.

[www.lotuspublishing.it](http://www.lotuspublishing.it)

## Moltiplicazione

È piuttosto facile e molto gratificante propagare le succulente, di sicura riuscita, è un'operazione necessaria per preservare la specie o per regalare nuove piante al terrazzo e agli amici.

Semplicemente si prelevano le foglie dalle piante madri, si mettono da parte e si attendono uno o due giorni prima di adagiarle su un letto umido di terriccio drenante ottenuto da un buon bilanciamento degli elementi già nominati in precedenza. In pochi giorni la foglia assetata produce sottilissime radichette che si allungano infiltrandosi nel terreno alla ricerca dell'acqua. Una piccola rosetta inizia a formarsi nel punto in cui la foglia era attaccata al fusto della pianta. La foglia avvizzisce fino a seccare per regalare le sue sostanze nutritive alla nuova figlia.



# Nell'Orto

La tavola dell'estate profuma di basilico, un'aromatica non difficile da coltivare anche in un fazzoletto di terra. Proviamo?

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

## Il basilico

Introdotta in Europa dai Romani che lo importarono dalle originarie terre asiatiche ed africane, il basilico è un'aromatica che, con le sue preziose foglie, fu da subito apprezzata in quanto le si riconoscevano diverse proprietà erboristiche, farmacologiche e non ultime afrodisiache.

Il suo nome latino *Basilicum ocimum* è dato dall'unione delle due parole basilicum, "regale, del re" e ocimum che significa "profumo, olezzo". È utilizzato per insaporire sughi, minestre e condimenti ed è ingrediente principale del pesto, una delle salse crude più conosciute e consumate al mondo. Il basilico contiene una piccola quantità di acido ascorbico, la vitamina C, e si ritiene che i marinai genovesi fossero nel passato quasi immuni dallo scorbuto, malattia causata dalla carenza di questa preziosa vitamina, perché erano soliti portare una scorta di pesto durante le traversate marine.

Per la riuscita della coltivazione del basilico sono determinanti sia il fattore climatico che la buona preparazione del terreno che oltre ad essere ben concimato deve risultare soffice e leggero ed eventualmente essere addizionato con sabbia. È consigliabile partire dalla semina per poter facilmente controllare la crescita della pianta e raccogliere le foglie quando sono ancora giovani e tenere. Si semina in semenzaio già da febbraio-marzo e in piena terra ad aprile, quando le temperature minime saranno al di sopra dei 15 °C- 20 °C. È essenziale coltivare il basilico in ombra leggera o schermata da alcune frasche per evitare che le foglie diventino coriacee ed assumano un sapore forte e piccante. Se il terreno è stato ben concimato non occorrono ulteriori integrazioni nutritive. Irrigate regolarmente solo quando la terra è asciutta. Per evitare che la pianta produca i fiori con conseguente deperimento,



occorre cimare gli apici fogliari stimolando la produzione di nuove e profumate foglie.

Le foglie fresche hanno un forte aroma che allontana le zanzare e se pestate svolgono azione antisettica sulle punture dei fastidiosi insetti.

## Concime per l'orto

*Per sfruttare al meglio le potenzialità del terreno è essenziale provvedere prima di ogni nuovo impianto, ad una adeguata concimazione per restituire gli elementi nutritivi esauriti durante la coltivazione.*

*È da preferire il concime organico proveniente dagli escrementi degli animali erbivori un tempo presenti in tutte le fattorie, come la vacca, il migliore e assai più raro e costoso prodotto dal cavallo, dai polli e dalle galline chiamato pollina. Talvolta si utilizza letame da conigli, da ovini e raramente da suini.*

*Il letame si usa ben maturo, dopo un lungo periodo di fermentazione operato da una microflora fungina e batterica che ne modificano e migliorano la struttura. Il processo richiede quasi un anno affinché il letame fresco raggiunga il giusto grado di stagionatura per essere utilizzato nel proprio orto. Il letame migliore in assoluto è poi quello detto "di paglia" proveniente cioè da animali le cui lettiere sono ancora costituite di questo materiale vegetale e in cui quindi gli escrementi vengono mescolati. La paglia rende ancor più leggero e permeabile il terreno e risulta ottimale per la coltivazione di tanti ortaggi.*