N.1
anno2012
Rivista fondata nel 1876

Bullettino

della

Società Toscana di Orticultura

Società Toscana di Orticultura

"Honor campis et hortis"

Indice

HORTICULTURAE

Fillotassi, crestature e frattali nei cactus colonnari: considerazioni teoriche generali pagina 4
di Massimo Afferni

Il cisto laurino di Santa Brigida pagina 10
di Paolo Grossoni

APPUNTAMENTI E MOSTRE

38ª Mostra Mercato Piante e Fiori - Greve in Chianti pagina 20

Calendario delle principali mostre primaverili pagina 21

LE RUBRICHE

Succulentia pagina 22
Gli Ariocarpus (prima parte)
di Massimo Afferni

Sublime rosa pagina 24
Pionieri Italiani dell'Ibridazione
di Beatrice Barni

Verde urbano pagina 26
Il Pyrus calleryana in ambiente urbano
di Francesco Ferrini

Botanica ed etnobotanica pagina 30
Piante per volare: l'unguento delle streghe
di Piero Bruschi

Difesa delle colture ortofrutticole e ornamentali pagina 34
La zanzara tigre
di Simone Tofani

Horti Picti pagina 36
I giardini di Vincent Van Gogh
di Ettore Pacini

Terra: essenza del giardino pagina 38
Che traffico sotto terra!
di Maria Teresa Ceccherini Guicciardini

Paesaggistica e cultura dei giardini pagina 42
Perchè l'orto nel giardino???
di Silvia Bellesi

Uomini e piante pagina 46
La storia di Nicolai Ivanovich Vavilov che sognava di sfamare i russi e morì di fame
di Stefano Mancuso

La Biometeorologia vegetale pagina 52
L'influenza di eventi climatici estremi sulla produzione di polline
di Francesca Natali e Simone Orlandini

Citrologica pagina 54
"Parentele complicate" (prima parte)
di Marcello Pieri

Editoriale

Mi sembra importante in questo primo numero del 2012 commentare brevemente la situazione del settore vivaistico e del giardinaggio. La crisi economica ci opprime in molte delle sue manifestazioni, non ultimo restringendo le disponibilità economiche da destinare alle spese voluttuarie tra le quali, secondo alcuni, il verde. Si assiste così ad una riduzione degli investimenti nel settore pubblico e privato con la motivazione che in fondo delle piante ne possiamo fare a meno. E' un errore grave, che purtroppo ricadrà sulle prossime generazioni. Le funzioni sociali, ambientali e non ultime paesaggistiche della vegetazione non sono sostituibili con nient'altro.
Possiamo risparmiare riducendo gli sprechi, limitando gli eventi effimeri, comprando alberi ed arbusti più giovani ma non dobbiamo cedere sul fronte della quantità e qualità del verde, le piante sono parte del nostro habitat e della nostra storia. A questo riguardo segnalo la rubrica di Silvia Bellesi sull'orto e come l'utilizzo atavico delle piante ai fini utilitaristici possa diventare complemento meraviglioso di un giardino.
Nel giardino rustico, a complemento dell'orto, non possono mancare le specie autoctone, segnalo quindi l'interessante articolo di Paolo Grossoni sul cisto e lo scritto di Piero Bruschi che ci parla dell'uso magico delle erbe. Infatti, le specie ad uso alimentare sono molte, ma non tutte, e confonderle rischia di farci spiccare il volo...

Alberto Giuntoli
direttorebullettino@societatoscanaorticultura.it

L'orto in Toscana (orto e foto di L. Martenghi)

PAESAGGISTICA E CULTURA DEI GIARDINI

Perché l'orto nel giardino???

La rubrica si vuole occupare più che degli aspetti tecnici del fare o meno un orto, di quegli aspetti psicologici che possono interessare chi si deve accostare e prova curiosità verso questo tipo di esperienza. Mi sento di rivolgermi in modo particolare a chi non ha né tempo né spazio ma sente una forte pulsione, quasi una necessità al coltivare. Liberandoci da inutili zavorre, da regole precise alcune risposte alla domanda iniziale sono le seguenti

Foto 1 - *L'orto di Marina e Franco*

Perché mi piace
Perché conviene
Perché posso controllare la qualità di ciò che mangio
Perché mi rilassa
Perché...

Il benvenuto dell' Associazione Svizzera per l'ortoterapia (www.htsa.ch) cita la seguente di Herman Hesse " Occuparsi della terra e delle piante può conferire all'anima una liberazione e una quiete simile a quelle della meditazione". Sempre da H. Hesse da il libro "In giardino" : "Nel giardinaggio c'è qualcosa di simile alla presunzione e al piacere della creazione: si può plasmare un pezzetto di terra come si vuole, per l'estate ci si può procurare i frutti, i colori e i profumi che si preferiscono. Si può trasformare una piccola aiola, un paio di metri quadrati di nuda terra, in un mare di colori, in una delizia per gli occhi, in un angolo di paradiso". In una visione al femminile, Gertrude Jekyll scrive nell'introduzione al suo Bosco e giardino:."E un giardino è un insegnante eccelso. Insegna la pazienza e l'attenzione; insegna l'operosità e la frugalità; soprattutto insegna la fiducia totale."

L'essenza di questi messaggi è potente e chiara. Vorrei solo alleggerirla e renderla ancora più delicata per noi stessi. Vorrei estinguere la parola ottimale dal nostro vocabolario orticolo. Relativizzarla. Non soffrire di ansie da frustrazione. Non importa se abbiamo poco spazio. Abbiamo solo pochi vasi? Possiamo sicuramente provare a seminare misticanza (insalatina da taglio) rucola peperoncino e basilico. Per un piccolo balcone dunque già questa esperienza sarà fonte di soddisfazione, il peperoncino verrà trapiantato in vasi/ cassette che prima della raccolta dei frutti piccanti renderanno bella la nostra terrazza come con altre fioriture stagionali. Insisto sulla libertà per stare lontana da quei saperi che circolano fra gli hobbisti dell'orto e che pur avendo un valore, a volte incupiscono gli inesperti. Se le verdure sono troppo fitte dovremo diradarle, se non abbiamo spazio per tutte ne elimineremo qualcuna, se avremo fatto soffrire loro di eccessiva siccità o all'opposto da troppa acqua le nostre piante asfissieranno cioè seccheranno per anossia del terreno . Mettiamolo nel conto. Anche le piante ci educano se siamo disposti ad ascoltarle. Con i successi o gli insuccessi ci fanno capire come ci siamo comportati con loro. Anche con le piante è una questione di relazione. Guardando la terra, toccandola, osservando il colore delle foglie potremo capire se hanno sete o meno. Di libri e consigli sul giardinaggio sono pieni gli scaffali di librerie, supermercati e giornalai. E poi come sempre sbagliando si impara. Ma

Foto 2 - *L'orto di un giardino di un castello sulla Loira (Foto Paola e Lucio Casi)*

Silvia Bellesi
Paesaggista
www.studiobellesi.com
info@studiobellesi.com

Foto 3 - *Un orto in giardino a Firenze*

più di tutto cerchiamo di fare un orto, un balcone, un vaso, a misura nostra. Secondo il tempo, la voglia, le risorse anche economiche che abbiamo. Una volta pacificati su questo avremo una base da cui partire. E come il decalogo del buon lettore nel "Come un romanzo" di Pennac (Il diritto di non leggere, Il diritto di saltare le pagine, Il diritto di non finire il libro, Il diritto di rileggere, Il diritto di leggere qualsiasi cosa, Il diritto al bovarismo (malattia testualmente contagiosa), Il diritto di leggere ovunque, Il diritto di spizzicare, Il diritto di leggere ad alta voce, Il diritto di tacere) creiamoci il nostro decalogo del buon orticoltore. Iniziamo, interrompiamo, continuiamo, aumentiamo, siamo ordinati a momenti disordinati in altri, sperimentiamo, studiamo, facciamo biologico, facciamo chimico, facciamo un misto, non dimenticandoci di fare un orto per nostro piacere e per il piacere della nostra tavola. E in quel "bovarismo" concediamoci tutta l'inquietudine derivante dal divario tra l'orto reale e quello che vorremmo, senza rimanere schiacciati, prendendo tutto con la giusta aspirazione. In questo modo abbiamo in mano uno strumento liberatorio e curativo. E' di questo orto che vi volevo parlare.

Se poi qualcuno volesse approfondire e conoscere i principi basilari della coltivazione di un orto familiare, si ricorda l'appuntamento del 6 Giugno (salvo modifiche) da me tenuto presso la Villa Bardini nel ciclo delle lezioni del corso di giardinaggio tenuto dalla Società Toscana di Agricoltura.
Ricetta per fare i peperoncini (Capsicum annuum var. annuum o cerasiforme) ripieni
Lavarli e asciugarli bene, togliere picciolo e semi con l'aiuto di guanti e di un piccolo cucchiaino. Fare attenzione ai vapori potentissimi. Si fa riscaldare in una casseruola una miscela di aceto vino bianco e un pizzico di sale nella proporzione di un bicchiere di vino bianco per tre bicchieri di aceto, quando inizia a bollire si mettono a cuocere per tre minuti i peperoncini. Si scolano e si fanno asciugare benissimo. Per il ripieno si possono utilizzare filetti di acciughe, capperi, olive, o un trito di tonno acciughe e capperi dipende dal gusto. Poi vanno invasati ponendoli a testa in su in modo che il ripieno non possa uscire, si coprono con olio extra vergine di oliva e si fanno riposare per un mese in luogo fresco e asciutto.

Foto 4 - *Un orto a Sesto Fiorentino*