

N.3
anno 2012

Rivista fondata nel 1876

Bullettino

della

Società Toscana di Orticoltura



“Honor campis et hortis”

Indice

HORTICULTURAE

Giaggiolo, cultura e società attorno ad un fiore pagina 4
di Elia Renzi

Crassulacee presenti nell'isola di Tenerife (Canarie) pagina 10
di Massimo Afferni

LE RUBRICHE

Succulentia pagina 18
Crassule che crescono spontaneamente in Italia
di Massimo Afferni

Sublime rosa pagina 20
Una parola dolce e importante: ROSA
di Beatrice Barni

Paesaggistica e cultura dei giardini pagina 22
Eh che cavolo!!!
di Silvia Bellesi

Botanica ed etnobotanica pagina 26
Quei cari vecchi veleni: così naturali, così letali. (parte 2)
di Piero Bruschi

Verde urbano pagina 30
Nuove tipologie di aree verdi per la regimazione degli eccessi idrici.
Parte prima: i "Rain Gardens"
di Francesco Ferrini

Recensioni libri pagina 38
di Francesco Ferrini e Silvia Bellesi

Terra: essenza del giardino pagina 40
Rappresentare il suolo: Il significato artistico
di Maria Teresa Ceccherini Guicciardini

La biometeorologia vegetale pagina 46
Anche il pino soffre il freddo
di Francesca Natali e Simone Orlandini

Horti Picti pagina 50
I giardini nelle opere di Bernardo Bellotto
di Ettore Pacini

Citrologica pagina 54
L'arancio amaro (*Citrus aurantium* L.) 1ª parte
di Marcello Pieri

Uomini e piante pagina 58
Johann Wolfgang von Goethe: l'ultimo uomo universale a camminare sulla terra
di Stefano Mancuso

Difesa delle colture ortofrutticole e ornamentali pagina 62
L'analisi di una annata
di Simone Tofani

Editoriale

COME ERA VERDE LA MIA VALLE

In apertura del Bullettino troviamo un articolo sulla coltivazione tradizionale del giaggiolo. Questa coltura, come molte altre, aveva contribuito nei secoli, a formare lo stupefacente paesaggio toscano quando, come adesso, obiettivo primario degli agronomi e degli agricoltori era quello della produttività economica. All'epoca era però maggiore la consapevolezza del legame imprescindibile tra ambiente-agricoltura e sostenibilità della vita umana, approccio che permetteva allo stesso tempo una caratterizzazione razionale ma anche molto ricca di diversità e di bellezza del paesaggio. Il fatto che il bilancio di costi e benefici fosse, forse anche in maniera inconsapevole, fatto globalmente sulla sostenibilità di un territorio e non solo su una singola azienda, sarebbe una lezione da non dimenticare. Possiamo poi attingere dalle rubriche altri spunti interessanti, stupefacente ad es. il fatto che non siamo ancora riusciti a capire come fosse prodotto il rosso di Montelupo, come ci racconta Maria Teresa Guicciardini e come alcune specie più o meno note possano ancora essere di grande interesse per la farmacopea, vedi Bruschi, o comunque per usi non consueti nella progettazione dei giardini e dei parchi, vedi Ferrini e Bellesi. Siamo continuamente ad attingere dalla nostra storia e se lo facciamo con creatività, che non prescinde dalla scienza, anzi, vedi Mancuso, possiamo ancora salvarci.

Infine, vorrei segnalare che da quest'anno la Società organizza, oltre al Corso amatoriale, anche un CORSO PER GIARDINIERI PROFESSIONALI, un CORSO DI GARDEN DESIGN ed un CORSO DI POTATURA DEGLI OLIVI e degli interessantissimi GARDEN TOURS, tenete d'occhio il sito e FaceBook oppure scriveteci!!!



Alberto Guntoli

direttorebullettino@societatoscanaorticoltura.it



I resti degli oliveti tradizionali in una piccola valle a Firenze (foto A.Ferrari)

PAESAGGISTICA E CULTURA DEI GIARDINI

Eh che cavolo!!!

Eh che cavolo, lo voglio intendere al meglio dell'espressione, in tono esclamativo ma in senso di meraviglia, quante ce n'ha dalla sua! E' bello, decorativo, sia nella veste ortiva che in quella strettamente ornamentale, che poi sempre edule rimane, fa benissimo alla salute ci consente di arrabbiarci senza diventare troppo volgari..... Cavolo deriva dal latino *caulis*, e dal greco *kaulós* (gambo, fusto), appartiene alla famiglia delle Brassicaceae ("brasic", nome della pianta in lingua celtica) note anche come Cruciferae (dal latino *crux*, *crucis*, croce e ferre, portare), per la disposizione a croce dei petali del fiore. Alle Brassicaceae appartengono numerose specie originarie del bacino del Mediterraneo, la famiglia comprende oltre 2000 varietà, molte delle quali vengono utilizzate in cucina e come molti studi vanno continuando a scoprire, facendoci veramente bene. Alcune brassicacee vengono impiegate in fitoterapia, la coclearia, molto usata in medicina naturale, la borsa del pastore, per le sue proprietà antiemorragiche e di regolarizzazione del ciclo mestruale, l'erisimo molto utile nelle patologie dell'alto apparato respiratorio. Contengono potassio, calcio, fosforo, ferro, iodio, acido folico, vitamine A, B1, B2, C, K, PP, principi attivi anticancro, antibatterici, antinfiammatori, antiossidanti, antiscorbuto. Sono depurativi,

rimineralizzanti e favoriscono la rigenerazione dei tessuti. Il cavolo (*Brassica oleracea*) era noto fin dall'antichità, sacro per i greci, già Catone (234-149 a.C.) e Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) usavano il termine *Brassica* nelle loro opere e ne decantavano le salubri proprietà, "panacea", "pianta miracolosa". Così diceva Catone, "Prendetelo crudo prima del pasto e fate altrettanto dopo, vi sembrerà di non avere ingerito nulla e potrete bere quanto volete". Non a caso infatti il cavolo è composto per il 90% di acqua, che facilita la diuresi, quando abbiamo bevuto troppo alcool è salutare bere molta acqua in quanto nello smaltire gli eccessi alcolici ne viene assorbita molta. Sembra che il capitano Cook, abbia sconfitto lo scorbuto (mancanza di vitamina C) nel suo equipaggio, grazie all'utilizzo di cavolo, cotto crudo o fermentato (crauti), per tre anni di navigazione in tutte le latitudini non perse infatti nessuno dei suoi 118 uomini. Nel medioevo il suo succo unito al miele era ritenuto ideale per la cura della raucedine e della tosse, il brodo di cavolo era raccomandato in tutte le affezioni polmonari. Ci piace in tutte le salse, lo abbiamo conosciuto negli orti, apprezzato in cucina da cotto, ma secondo una nuova ondata di moda culinaria lo amiamo anche crudo in svariate modalità, la verza tagliata julienne sta bene



Cavoli e graminacee



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



Cavoli ornamentali (Foto Arch. Lorenzo Pacini)



Cavoli e tagete (Foto Arch. Lorenzo Pacini)

mescolata a tutte le insalate. Ma con cavolo si intende un'ampia gamma di vegetali, fra i principali di uso alimentare troviamo;

Cavolfiore (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis*)
Cavolini di Bruxelles (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*)

Cavolo cappuccio (*Brassica oleracea* varietà *capitata*)

Cavolo verza (*Brassica oleracea* varietà *sabauda*)

Cavolo broccolo, Cavolo romanesco (*Brassica oleracea* varietà *italica*)

Cavolo nero (*Brassica oleracea* L. var. *acephala*)

Cavolo nero crespo (*Brassica oleracea* L. var. *acephala sabellica*):

Cavolo rapa (*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes*)

Cavolo cinese (*Brassica oleracea* L. var. *chinensis*) -

Nell'orto i cavoli sono forti consumatori, consociabili con pomodori, sedano, patate, spinaci, insalate, porri e piselli, non devono mai patire carenze idriche e nutritive, si coltivano in un terreno soffice, arricchito con stallatico maturo e ben lavorato in profondità. Ma veniamo a noi. Vorrei introdurre ad un cavolo che entri nei nostri orti giardini e nelle nostre aiuole, in combinazioni ancora inaspettate e non troppo viste perché tutto viene logorato con il tempo e nella passione della progettazione

le nuove formule ristorano e risvegliano gli occhi addormentati. Nell'essere poi sempre al limite fra l'orto e il giardino, nel caso dei cavoli abbiamo di che sbizzarrirci, perché anche i cavoli ornamentali dai colori più accesi, sono eduli. Nell'abbinare i vari cavoli con altre piante punterei su degli spunti cromatici che anche in cucina danno tante soddisfazioni. Vi ricordate del film "La ragazza con l'orecchino di perla" del regista Peter Webber, ispirato al romanzo omonimo di Tracy Chevalier ? La giovane Griet presta servizio nella casa del maestro Johannes Vermeer e in cucina con un animo d'artista che tanto attrae il pittore, taglia, affetta e mescola le verdure secondo cromatismi a lei graditi. Noi faremo la stessa cosa con i colori, potremmo a volte anche mangiare quello che andiamo coltivando, come più ci gusta, siamo al limite di un orto così bello da essere giardino.

Fra gli abbinamenti possibili

Cavoli e graminacee ornamentali

- * *Miscanthus sinensis* 'Apache' associabile anche a tagete
- * *Calamagrostis x acutiflora* 'Karl Foerster' associabile con *Rudbeckia*, *Sedum*, *Yucca*
- * *Pennisetum alopecuroides* associabile anche con *Aster*, *Echinacea*, *Miscanthus*, *Rudbeckia*, *Sedum*, *Yucca*



Cavoli e tanto altro



Cavoli e cavoli

* Cavolo nero e Brassica oleracea acephala purple redbor, e subvarietà laciniata sabellica a strisce, bellissimo.

Cavoli e crisantemi

* Varie combinazioni di cavoli, come struttura, quello nero, in contrasto con i crisantemi gialli e a riempire altri cavoli più bassi, scegliere fra quelli ornamentali ma anche da orto.

CONSIGLI DELLA NONNA E RICETTE

2-3 cucchiari di succo di cavolfiore ottenuto con la centrifuga, diluito con acqua e miele contribuisce a far guarire prima le malattie da raffreddamento.

Lasagne al pesto di cavolo nero

Pulire le foglie di cavolo nero togliendo la nervatura centrale, se scegliete quelle più tenere non c'è bisogno di toglierla, lavarle asciugarle e metterle nel tritatutto insieme ad aglio olio, pinoli, nocciole e sale. Tritare bene. Preparare le lasagne alternando la pasta con strati di besciamella (anche fatta con il latte di soia) il pesto e una miscela di pecorino e parmigiano grattugiati. Buone e non consuete.



Jan Vermeer, "Ragazza col turbante"



In mostra a Pechino le affascinanti "donne cavolo" di Ju Duoqi