

## NUOVE ECO-TENDENZE



# L'orto metropolitano ora si coltiva sui balconi

Accanto alle parabole piantine di pomodoro, rosmarino e l'immane basilico. Ma anche insalata, melanzane e peperoncino. E, poi, c'è la frutta come fragole e uva. Utili i consigli degli esperti dell'Orto Botanico dell'Università. **di Vittorio Stagnani**

Insalata con i pomodori raccolti sul balcone è più buona di quella preparata con quelli del supermercato? Sì, magari è solo un'illusione ma, in effetti, sembrano più profumati e saporiti di pomodori cresciuti in serra e maturati lontano dal sole. Se poi ti prepari una caprese con il basilico dell'orto sul balcone, la pietanza ha sapori e profumi da visibilibio. Ne sono convinti quanti (il 37% degli italiani e sono in crescita) coltivano sul balcone rosmarino, menta, erba cipollina, timo, peperoncino, rucola, salvia, prezzemolo, basilico e persino rucola, melanzane, fragole, fagiolini e altri ortaggi. Il risparmio è relativo

perché sul terrazzo si coltivano solo piccole quantità pagate con una moneta speciale: la soddisfazione.

Spiantati gerani e mammole i pollici verdi hanno dato terra, sole e acqua a piante con poche esigenze e tante generosità. Si obietterà: un balcone senza piante ornamentali è piuttosto triste. No, perché la convivenza tra le rosse buganville o i bianchi gelsomini e piante di pomodori o zucchine non solo è possibile ma è anche foriera di bei contrasti di colore e con profumi celestiali specie quando innaffiate basilico, timo o menta. Tra agosto e settembre da scialbi fiorellini bianchi ecco spuntare i peperoncini come fiammelle rosse, gialle, viola.

**Ec'è anche l'esperienza condominiale a Japigia, nei pressi della parrocchia San Marco. Un esempio da imitare**

**► Alcuni esempi di ortaggi, erbe e frutta coltivate su un balcone a Poggiofranco: una moda che si diffonde.**

Secondo la specie i "ross'ardenti diavoletti folli", come Gabriele D'Annunzio, definiva il *Capsicum sativum*, si propongono in tante sfaccettature. Tutte di fuoco.

A marzo o aprile, non di più, si mettono a dimora i semini di basilico, menta, prezzemolo, peperoncino, fagiolini e quant'altro, in terriccio di lombrichi o di bosco. È bene aggiungere anche un 10% di sabbia, perché gli ortaggi amano un substrato che drena facilmente. Niente di chimico, per favore! Meglio il terriccio o il concime autarchico quello fatto con le bucce di frutta, foglie di verdure e ortaggi tenute a decomporsi per tutto l'inverno in un contenitore sul balcone.

Al bando anche i diserbanti, gli insetticidi e i fitofarmaci altrimenti è come comprare gli ortaggi al supermercato. Affidarsi a formiche, gechi e passerini per combattere gli ospiti sgraditi e la tecnica più consigliata. Le piante dell'orto sul balcone hanno bisogno di frequenti annaffiature. Versando l'acqua sul terreno, preferibilmente sui bordi, sarà assorbita meglio dalle radici. È consigliabile innaffiare di sera, dopo il tramonto perché l'acqua non evapori subito al sole.

Prima di applicarsi al culto dell'orto sul terrazzo non guasta visitare l'Orto Botanico del dipartimento di Scienze Naturali dell'Università, in via Amendola (080.544.2152). Il curatore, Gianni Signorile è un dispensatore di entusiasmo e di consigli come quello di organizzare anche gli orti condominiali. Ci sono tanti giardini incolti dove mettere a dimora ortaggi, legumi, piante aromatiche con la collaborazione dei condomini dai bambini ai pensionati. «Un orto condominiale è stato allestito da qualche settimana nei pressi della parrocchia di San Marco a Japigia: lattuga, zucchine, cavoli, pomodori, peperoni tanto da organizzare ortoparty tra condomini non più litigiosi, ma sereni insieme a tavolate con insalatone e minestrone. ■