

IL MAESTRO GIARDINIERE

DI CARLO PAGANI | FOTO DI DANIELE CAVADINI

Pomodori, pesche, capulì, zucchine...



Pesca 'J. H. Hale'

Sono soltanto alcuni dei frutti, profumati e succosi, che ci regala agosto. Poi, una volta che li avremo raccolti, bisognerà trasformarli, in cucina, in riserve di sapore per i mesi invernali



Mi capita spesso di essere chiamato a tenere conferenze nelle scuole sul tema della natura e delle piante. Lo scorso giugno è successo a Bologna presso il Liceo scientifico Enrico Fermi. Mi hanno chiesto di parlare del verde scolastico, spesso, per varie ragioni, deludente. Nei giorni precedenti la mia conversazione, sono stato bersaglio di telefonate da parte degli insegnanti e della vicepreside, che mi raccontavano del loro lavoro quotidiano e dell'interesse per il verde e le piante che sono riusciti a trasmettere ai ragazzi. Mi ero immaginato di dover parlare a studenti preparati sull'argomento, ma non addentro alle tematiche di cui mi occupo da tutta la vita, come invece ho constatato. Accolto nell'aula magna, ho trovato una quarantina di giovanissimi che hanno ascoltato con attenzione per quasi due ore e poi mi hanno fatto oggetto di una raffica di domande sul modo migliore di trasferire la teoria alla realtà della loro area verde scolastica. **Alla fine mi hanno portato a vedere quel che già avevano fatto. C'era un orto ben tenuto e produttivo**, ma le aiuole che i ragazzi volevano destinare ai fiori erano ancora da sistemare e mi hanno chiesto di aiutarli a realizzare uno scampolo di verde ornamentale. Sicché nei giorni seguenti mi hanno mandato le planimetrie e io ho fatto alcune proposte. Quando ho portato a scuola il progetto definitivo per commentarlo con



Pesca 'Cresthaven'

1. Carlo Pagani raccoglie le zucchine gialle 'Gold Rush' quando sono lunghe non più di 8-10 cm perché tenerissime; ne lascia però maturare una, che diventa rosso-arancio (foto 2), per raccogliere i semi.

Il trapianto delle zucchine (a destra): Pagani scava la buchetta e la bagna a fondo, dando tempo all'acqua di scendere in profondità. Quindi

mette a dimora la piantina (3), bagna ancora un po' (4) e per finire copre con terra asciutta mista a un pugno di stallatico pellettato (5). In questo modo la terra resta umida più a lungo e il concime si gonfia cedendo le sostanze fertilizzanti a partire dalla prima innaffiatura, due o tre giorni dopo la piantazione.

Pagina accanto: pomodori a volontà!



'Cresthaven' e 'J. H. Hale' sono le due varietà di pesche più dolci e profumate dell'estate. Maturano in agosto

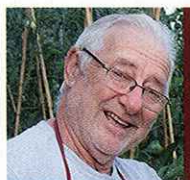
loro, con sorpresa ho visto gruppetti di studentesse fuori dal liceo vendere pomodori, fagiolini e carote del loro orto. Alla domanda: «Riuscite a guadagnarci qualcosa?», la risposta è stata: «Certo, lo facciamo per pagare le piante che servono a realizzare le aiuole». Ho pensato che questi sono studenti e non insegnanti, ma ci stanno dando una lezione istruttiva su come dovrebbe essere gestita la nostra nazione!

La cura delle perenni

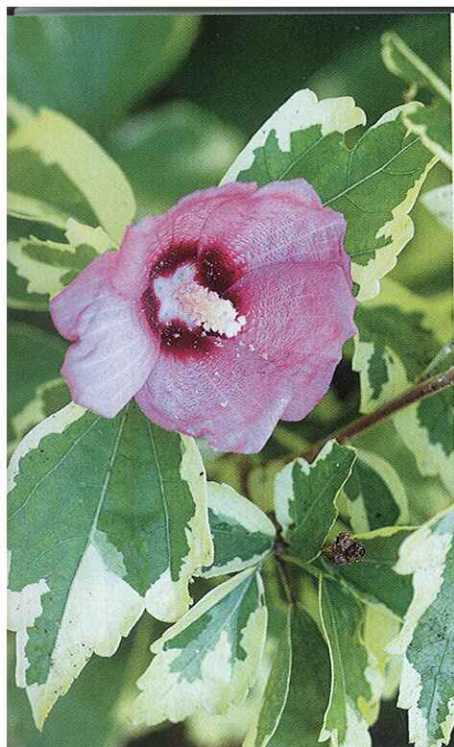
Come tutti i giardinieri che si rispettano, ho preparato il piano di lavoro per il mese di agosto e ho deciso che sarò svelto con le operazioni in giardino, così avrò più tempo per il frutteto e per l'orto. In fondo con il caldo il giardino nel bosco sarà come sospeso e ricomincerà a vegetare ai primi temporali che annunciano la svolta dell'estate. Ho messo in conto il consueto trattamento ai miei *Hibiscus syriacus* contro la metcalfa (*Metcalfa pruinosa*). Questo insetto si nutre della loro linfa lasciando le piante prostrate e sporche di sostanze traslucide e zuccherine, anticamera dell'arrivo di altri guai parassitari (afidi, formiche) e fungini (fumaggine). Sarò sollecito pertanto con un trattamento a base di piretro e olio di neem in parti uguali. Darò qualche attenzione alle gaure e alle nepete, perché con agosto la loro fioritura si ferma un po'. Accorcio la vegetazione di un terzo circa e

somministro un pizzico di Nitrophoska Gold. Una spuntatina servirà anche alle echinacee dopo la prima fioritura. E con un po' di concime torneranno fiorite e i loro cespi diventeranno forti e voluminosi. In passato ho lasciato andare a seme le mie echinacee ma poi ho visto che gli ibridi più belli producono semi poco o nulla utili, perché danno piantine deboli e con fioriture poco interessanti. **Raccoglierò invece i semi di *Veronicastrum*, *Stachys officinalis*, *Phlomis* e di altre erbacee perenni che hanno fiorito in giugno e luglio.** E infine ad agosto penserò a propagare la mia nuova collezione di *Buddleja* della serie Buzz, arbusti rusticissimi con la particolarità di un portamento estremamente compatto e colori molto vistosi. Farò la moltiplicazione per talea semilegnosa e nell'occasione userò lo stesso metodo per ottenere qualche nuova pianta di *Viburnum tinus*, *Ligustrum texanum* e *Pittosporum*.

Poi me ne andrò nel frutteto pregustando i raccolti e la loro trasformazione. Quest'anno dovrebbe essere eccellente la produzione delle pesche più dolci e pro- →



CARLO PAGANI Amatissimo dai nostri lettori, il maestro giardiniere, autore di numerosi libri, è un super esperto della coltivazione di orto, giardino e frutteto. carlo.pagani@ilmaestrogiardiniere.it



Hibiscus syriacus 'Purpureus Variegatus'



2



3

IL MAESTRO GIARDINIERE



1

fumate dell'estate, che maturano in agosto: 'Cresthaven', pronta a metà mese, e 'J. H. Hale', che la anticipa di una decina di giorni. Entrambe hanno buccia ampiamente colorata di arancione e rosso e polpa gialla e soda, ciò che mi consiglia l'uso per le pesche sciropate. Raccoglierò il capuli (*Prunus serotina* 'Capuli'), che ha il difetto di maturare scolarmente le bacche lungo il grappolo, obbligandomi a ripassare due o tre volte, quando le piccole sfere lucenti virano dal rosso al nero. Ho imparato qualche anno fa a prepararle sciropate e ho appena ripassato la ricetta: per ogni 100 g di capuli, 25 g di zucchero, un bicchierino di Martini rosso e 15 minuti di cottura. Di una bontà irresistibile sul gelato... Raccoglierò poi le più precoci delle asimine (*Asimina triloba*), la varietà 'Overlease'. Mi lascerò guidare dal profumo che emanano le "banane" quando hanno raggiunto il giusto grado di maturazione e sarò lesto, sia perché bisogna riporle in frigorifero, altrimenti non si conservano che due o tre giorni, sia perché se i frutti cadono a terra e non vengono asportati è sicuro che, dopo l'inverno e il freddo, nasceranno attorno alla pianta in produzione migliaia di piantine.

Il trapianto delle zucchine

In agosto maturano i pomodori 'Ponderosa Giallo', durissimi e con la buccia spessa: forse i migliori da conservazione, che si consumano sino a Natale. Raccoglierò anche i 'Datterino Muscato', che hanno la prerogativa di maturare i piccoli pomodori tutti insieme sul grappolo e gli ultimi 'Luana', ottimi perini da conserva. E siccome

ogni due-tre anni pianto pomodori diversi, ho deciso che per la scelta di quelli da mettere in prova il prossimo anno mi farò guidare dalla mostra nazionale dei pomodori (1.500 diverse varietà!) che si terrà domenica 21 agosto al Castello di Malgrate, a Villafranca Lunigiana (Massa Carrara).

Nel corso di agosto avrò il meglio della produzione delle zucchine gialle 'Gold Rush': le raccolgo quando sono lunghe 8-10 cm e non di più e le consumo crude in pinzimonio, una vera bontà. Lascio però che una zucchina particolarmente bella maturi e la sua buccia viri al rosso-arancio, così potrà far semente per il prossimo anno. Unico problema di questo zucchini è che vuole molta acqua, da somministrare facendo attenzione a non bagnare le foglie, perché altrimenti tendono ad ammalarsi di mal bianco. Se succede, invece di un trattamento antioidico provvedo a rimuovere le foglie colpite, perché la malattia non dilaghi. Nel carnet degli impegni ho anche il trapianto a inizio mese delle ultime zucchine per i raccolti tardivi: come faccio per conservare l'umidità nel terreno ve lo spiego nella didascalia alla pagina precedente.

In agosto saranno poi da raccogliere sulla recinzione dell'orto le prime zucche 'Golden Delicious', eccezionali cotte al forno dopo aver terminato la maturazione al sole e all'asciutto ancora per un mesetto. Un appunto mi dice che **a inizio agosto dovrò fare anche l'ultima piantagione di cetrioli** e staccare i primi frutti che si formano, come per le zucchine, in modo che le giovani piante conservino l'energia per la produzione futura. *

1. Il maestro giardiniere stacca i primi frutti di cetriolo che si formano perché le giovani piante conservino l'energia per la produzione futura.

2. Adulto di *Metcalfa pruinosa*, insetto dell'ordine

dei Rincoti dannoso soprattutto per le abbondanti secrezioni con cui imbratta gli organi vegetali colpiti. Paganì lo combatte con trattamenti a base di piretro e olio di neem (3).

4. Una *Asimina triloba* matura.

