# MINI GUIDA

## *Le piante da frutto nane + ricetta di torte di mele!*

*Cosa sono le piante da frutto nane e come prendersene cura.*

Ci sono varietà di piante dette nane dallo sviluppo ridotto che **ben si adattano a spazi limitati e quindi anche sui nostri terrazzi e balconi.** Queste piante sono piante da frutto come tutte le altre ma, a differenza degli alberi da frutto classici, sono state innestate con specie dalla crescita in altezza limitata. Una pianta da frutto nana coltivata in vaso, infatti, potrà raggiungere al massimo un paio di metri d'altezza.

## Ma come mettere a dimora un albero da frutto nano?

Tutte le piante da frutto, comprese quelle nane, prediligono una zona soleggiata. Teniamolo da conto quando andremo a scegliere la posizione in cui metterle a dimora.

Quello che ci occorre è del **concime organico** (che può essere letame bovino o equino), **degli attrezzi da giardinaggio per fare la buca come una pala o un piccone**, se dovesse essere necessario scavare in profondità un terreno molto duro, o semplicemente **un vanghetto**.

Per scavare la buca che ospiterà la nostra pianta da frutto, **dobbiamo calcolare che dovrà essere circa il doppio del vaso** in cui l'abbiamo trovata nel momento dell'acquisto. Se, per esempio, il vaso è circa 20-22 cm di diametro dobbiamo scavare una piccola fossa si almeno 40 cm di larghezza.

---

## *IL TOP PER L'ABBIGLIAMENTO DA GIARDINAGGIO*

{{widget type="Magento\CatalogWidget\Block\Product\ProductsList" show_pager="0" products_count="4" template="Magento_CatalogWidget::product/widget/content/grid.phtml" conditions_encoded="^[`1`:^[`type`:`Magento||CatalogWidget||Model||Rule||Condition||Combine`,`aggregator`:`all`,`value`:`1`,`new_child`:``^],`1--1`:^[`type`:`Magento||CatalogWidget||Model||Rule||Condition||Product`,`attribute`:`category_ids`,`operator`:`==`,`value`:`313`^]^]" type_name="Catalog Products List"}}

---

A questo punto **stendiamo una base di concime sul fondo della buca**. La cosa importante, dopo avere aggiunto lo stallatico, è ricoprirlo con uno strato di terra ottenuta dallo scavo perché altrimenti il contatto diretto del concime con le radici potrebbe portare a "bruciare"

queste ultime.

Per togliere la pianta dal vaso, senza sforzare troppo, consigliamo di dare dei leggeri colpetti al vaso per far entrare aria e sfilare il pane radicale delicatamente.

Nel posizionare la nostra pianta da frutto nel buco, **non dimentichiamo quell'antico adagio dei nostri nonni secondo cui le radici "devono sentire il suono delle campane"**. Questo vuol dire che **il colletto della pianta deve restare a livello col terreno**. Una volta fatto questo possiamo ricoprire con un velo leggerissimo di terra di scavo il colletto e **schiacciare con i piedi per assestare la terra.** Una volta messa a dimora la pianta procediamo ad **innaffiatura generosa e abbondante**.

**Un piccolo trucco:** con la terra di scavo avanzata create un piccolo cerchio attorno alla pianta, **una sorta di "tazza" che serva a contenere l'acqua quando piove** o quando viene annaffiata. Tenete sempre pulita questa zona dalle erbacce e usate una piccola zappetta per smuovere il terreno e agevolare l'assorbimento dell'acqua anche nelle successive innaffiature.

**Le piante da frutto nane sono ideale per essere coltivate e cresciute anche in vaso** o in piccoli giardini e ci permetteranno di gustare dei frutti della terra anche se non abbiamo molto spazio a disposizione.

Ecco **una ricetta tradizionale e intramontabile** da sperimentare non appena i nostri alberi da frutto, **un melo nano** in questo caso, ci delizieranno con i loro doni.

(image)

# LA RICETTA DELLA TORTA DI MELE

## INGREDIENTI

250 gr di burro

250 gr di zucchero

3 uova

Sale

250 gr di farina

1 bustina di lievito

3-4 mele

Zucchero a velo

## PREPARAZIONE

Mescolare lo zucchero con il burro fuso, poi incorporare i tuorli delle uova e amalgamare. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Aggiungere poco per volta, alternandoli, la farina setacciata con il lievito e gli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto. Stendere questo impasto in una tortiera imburrata e infarinata. Sbucciare e tagliare le mele a spicchietti, poi adagiarle sopra l'impasto a raggiera. Cuocere in forno a 180 gradi per 35-40 minuti circa. Completare con lo zucchero a velo.