



MINI GUIDA

Orto di aromatiche

I consigli indispensabili

Balcone, terrazzo o giardino che sia, è sempre più diffusa la tendenza di allestire una zona dedicata alle erbe di cucina, le cosiddette piante aromatiche. Questo perché avere in casa gli "odori" è prima di tutto economico, sano e utile.

Ecco qualche consiglio per scegliere le giuste piante e adattare la coltivazione a seconda dei vostri spazi, interni o esterni.

COSA DEVI SAPERE PRIMA DI INIZIARE

Le erbe che non possono mancare nel nostro angolo di aromatiche sono quelle classiche: basilico, rosmarino, salvia, timo, a cui possiamo aggiungere maggiorana, erba cipollina, menta. Si tratta di piante perenni in grado di vivere per molti anni, fatta eccezione per il basilico che va ripiantato ogni anno. Essendo poi piante mediterranee crescono meglio con le stesse condizioni del sud Italia ovvero con molta luce a disposizione.

LA CORRETTA GESTIONE DELL'ACQUA E GLI SPAZI GIUSTI

Il secondo fattore più importante per una corretta coltivazione delle piante aromatiche oltre alla luce, è l'acqua. Tra quelle che abbiamo citato, sicuramente il basilico è quella che necessita delle dosi più abbondanti: meglio optare per un vaso molto capiente per innaffiature abbondanti, soprattutto in estate. Si consiglia di non mettere a dimora altre piante nello stesso vaso. Quando si parla di aromatiche infine è bene considerare attentamente l'area di invaso. Ad esempio il rosmarino assume grandi dimensioni ed è quindi importante che non debba condividere lo stesso spazio con altre piante.

MIX DI AROMATICHE

Accoppiare nello stesso vaso aromatiche diverse, può essere un buon modo per ottenere piacevoli risultati alla vista e all'olfatto. Bisogna tuttavia avere l'accortezza di scegliere le giuste piante per evitare che possano soffrire entrambe per spazi ridotti

