

## Le Consociazioni Vegetali E Il Loro Impiego

Le nostre scelte alimentari sono parte integrante della nostra natura e cultura. Soprattutto oggi, in cui la mancanza di tempo e l'onnipresenza di prodotti confezionati rendono alienante e irresponsabile il nostro rapporto con il cibo. Basandosi sull'etica della permacultura e del veganismo, Graham Burnett, leader della permacultura vegan a livello mondiale, ci propone strumenti ed esperienze pratiche per coltivare e raccogliere il nostro cibo; per migliorare l'alimentazione, la salute e il benessere personali; per adottare uno stile di vita creativo e a basso impatto ecologico; per riprogettare le nostre abitazioni, ma anche giardini, orti, e persino boschi alimentari; per unire e rendere sempre più coesa e attiva la comunità a cui apparteniamo. Ogni capitolo è arricchito da squisite ricette dell'orto cruelty-free, con ortaggi, legumi, cereali e frutta, ma anche semi, bacche, germogli ed erbe, autoprodotti e a chilometro zero. Viviamo un meraviglioso momento di riscoperta del fare le cose con le proprie mani, il pane con la pasta madre, il sapone, l'uncinetto, l'artigianato; in mezzo a tutto questo c'è l'orto, simbolo incontrastato del fare con le mani, del contatto terra-uomo e uomo-se stesso. L'orto è il nostro foglio bianco e i semi la tavolozza di colore con la quale dipingeremo le tavole imbandite di cibi auto-prodotti, sani e genuini. Il perché di un orto, sia esso sul balcone, in terra o su una parete verticale, si può spiegare attraverso il diritto di ognuno di noi all'autosufficienza alimentare, seppur a volte simbolica. Il

messaggio è: inizio da qui. Ne sono capace. Posso, con le mie mani-testa-cuore, coltivare il mio cibo. Coltivare un piccolo orto è un gesto d'amore, di semplicità e di responsabilità. Riprendiamoci il saper fare: soltanto attraverso gesti di responsabilità si può tornare a essere davvero liberi. Contenuti dell'ebook: . la scelta dell'attrezzatura . la progettazione dell'orto . la preparazione del terreno . l'irrigazione . il compostaggio . le giuste combinazioni degli ortaggi . le tecniche di rotazione e molti altri... 272 pagine. Illustrato Puoi acquistare questo libro anche in formato cartaceo (prezzo 12,00 €) presso l'editore (Italia) Con le SCHEDE DI COLTIVAZIONE per tutti gli ortaggi coltivabili sui balconi Una guida valida e completa per chi desidera iniziare la coltivazione di un orto sul balcone o sul terrazzo, anche in uno spazio piccolissimo. Il libro contiene anche diversi progetti di orti da 2 a 40 metri quadrati, completi di piantina e piano produttivo. Naturalmente, oltre alle informazioni necessarie all'impianto dell'orto, il libro contiene anche le SCHEDE DI COLTIVAZIONE per tutti gli ortaggi coltivabili sui balconi. Sommario del libro PARTE PRIMA. IL BALCONE O TERRAZZO Il terrazzo perfetto. Il terrazzo nei mesi invernali. Il terrazzo nei mesi estivi. Terrazzo e balcone d'inverno. Terrazzo e balcone d'estate. Determinare l'esposizione. Orientamento delle file. Collocazione e orientamento dei vasi. Il problema dei parapetti in muratura. Utilizzare tutta la luce del balcone. PARTE SECONDA. I VASI Scegliere i vasi. I sottovasi. Legno, cemento, coccio, plastica. Vasi tipici, eleganti e originali. A ciascuno il suo orto. Rapporto tra vaso e pianta. Garantire il nutrimento. Garantire

l'umidità necessaria. Garantire la stabilità delle piante. Dimensioni dei vasi. Ridurre le forme diverse a quella circolare. Tabella delle dimensioni minime dei vasi per ogni ortaggio. PARTE TERZA. ATTREZZI E MATERIALI. Gli attrezzi. Pulizia dei vasi. Vasi di coccio, di cemento, di pietra. Vasi di plastica. Vasi di gres e di vetro. Vasi di legno. La terra di riempimento dei vasi. PARTE QUARTA. LE SEMINE E I TRAPIANTI Dove seminare? La semina in vivaio. Seminare con l'obiettivo di un trapianto facile. I tipi di trapianto. Trapianto a radice nuda. Trapianto con pane di terra. Trapianto con dischetti o vasetti di torba. Semine facilitate. Verifica della scadenza dei semi. Il diradamento. La ripicchettatura e il post-trapianto. Il tutoraggio. Le consociazioni consigliate e quelle sconsigliate. La semina fitta. PARTE QUINTA. LE CURE COLTURALI. L'irrigazione. Come innaffiare. Quando innaffiare. Quanto innaffiare. Qualità dell'acqua e problema del cloro. Innaffiare in caso di assenza. Concimazione. Come avviene la nutrizione. Elementi nutritivi essenziali. La fertilità del terreno. I macroelementi. L'azoto. Il fosforo. Il potassio. Il titolo. Il confezionamento dei concimi. Come concimare le piante giovani. Concimazione localizzata di copertura. Classificazione dei concimi. Concimi organici. Pollina e conigliana. Cenere. Metodi di concimazione. I microelementi. Cimatura, potatura, sfogliatura. Le malattie. I parassiti. Rimedi biologici. I macerati. La ricetta dei macerati. Gli infusi. Il sapone di Marsiglia. Che fare con il preparato che avanza. Quando ripetere il trattamento. Quali piante trattare. Le protezioni dal freddo. Temperatura fredda, ma sopra lo zero. Temperatura al di sotto dello zero. La raccolta.

La conservazione. La sterilizzazione. L'essiccamento. PARTE SESTA. GLI ORTAGGI E LE ERBE COLTIVABILI SUL BALCONE. Schede degli ortaggi. Aglio. Anguria. Basilico. Bieta a coste. Carota. Cavolo broccolo. Cavolfiore. Cavolo cappuccio. Cavolo verza. Cavolo di Bruxelles. Cetriolo. Cicoria a cespo. Cicoria catalogna. Cicoria rossa, radicchio. Cime di rapa. Cipolla. Fagiolo e fagiolino. Fava. Finocchio. Fragola. Indivia riccia e scarola. Lattuga a cappuccio. Lattuga romana. Lattuga da taglio. Melanzana. Melone. Peperone. Peperoncino. Pisello. Pomodoro. Porro. Prezzemolo. Ravanello. Rucola. Sedano. Spinacio. Valeriana. Zucca. Zucchetta rampicante. Zucchini. Le erbe aromatiche e officinali. PARTE SETTIMA. PROGETTI DI ORTI L'orto dei semplici. Orto dei semplici con tre essenze, con cinque essenze, con 9 essenze, con quattordici essenze. Orto dei semplici circolare. Una collezione di peperoncini o di mente. Progetto Libra: orto di 2 mq, piantina e piano colturale. Progetto Sagitta: orto di 3 mq, piantina e piano colturale. Progetto Tucana: orto di 4 mq, piantina e piano colturale. Progetto Gemini: orto di 7 mq, piantina e piano colturale Progetto Columba: orto di 10 mq, piantina e piano colturale Progetto Cassiopeia: orto di 20 mq, piantina e piano colturale Progetto Berenices: orto di 40 mq, piantina e piano colturale

Il Barolo è il grande vino italiano per eccellenza. Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline, cesellate dalla mano esperta dell'uomo e sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui proprio quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi

celebre in tutto il mondo. Ma da oltre 30 anni c'è anche Barolo&Co., un riferimento editoriale di una terra che celebra il vino e l'alta cucina. E da alcuni anni non solo in Piemonte ma anche in giro per l'Italia del Gusto. Barolo&Co. promuove i vini e la gastronomia, le storie di un territorio straordinario e le strade del turismo più gustoso, i personaggi e l'economia. Si pone come riferimento per i professionisti della ristorazione e delle enoteche, per le aziende del vino, i giornalisti e i professionisti del settore.

Il basilico non si compra. Essiccato non sa di nulla e se si prende fresco va usato subito. Molti non conoscono l'odore che sprigiona la pianta del pomodoro e rinunciano al gusto di mangiare un ciliegino appena colto. E che dire del peperoncino, di cui esistono migliaia di varietà? Nei supermercati è raro trovarne più di due o tre, e non sappiamo cosa ci perdiamo. Le motivazioni per iniziare a coltivare sono spesso piccole, ma la cosa meravigliosa è che lo si può fare praticamente ovunque. Non occorre un giardino o un campo, bastano uno spazio all'aria aperta - un terrazzo, un balcone, anche solo un davanzale - e questo libro, che ci spiegherà tutto, ma proprio tutto ciò che dobbiamo sapere in modo semplice e accessibile: come scegliere gli ortaggi giusti, quali sono gli attrezzi necessari, come e quando seminare, concimare, irrigare, trapiantare e tante altre cose che ci renderanno degli orgogliosi coltivatori urbani. Cavolfiori, fagioli e fagiolini, cipolle, zucche e zucchine, menta, fragole e un'infinità di altri prodotti della terra non avranno più segreti! E, con il tempo, ci accorgeremo anche degli insegnamenti profondi che la coltivazione ci offre: la cura, la costanza, una dedizione fatta di piccole attenzioni quotidiane, un rapporto con la natura e con il cibo che rischiamo di perdere e che invece ameremo riscoprire. Magari con tutta la famiglia, bambini compresi, ai quali Matteo Cereda dedica grande attenzione con una serie di attività pensate ad hoc per coinvolgerli in

modo costruttivo e divertente.

L'orto come ecosistema vitale al benessere dell'uomo e del pianeta; una guida semplice all'uso di pratiche naturali efficaci e un valido sostegno al "giovane orticoltore" alla sua prima esperienza. Nella prima parte del volume, di carattere generale, sono suggeriti i principi di orticoltura naturale per utilizzare al meglio la consociazione tra gli ortaggi, predisporre la rotazione delle colture, rendere e mantenere fertile il terreno, stabilire di quanta acqua necessitano le piante e come distribuirla, individuare la cura ecologica più efficace per la difesa degli ortaggi dai parassiti, preparare il semenzaio, scegliere il tempo per la semina e il trapianto, trasformare il balcone o il terrazzo in orto. La seconda parte è strutturata a schede con nomi comuni locali, un po' di storia, indicazioni per la scelta delle varietà, suggerimenti per la coltivazione (lavorazioni del terreno, sesto di impianto, raccolta, difesa dai parassiti), le esigenze pedo-climatiche (caratteristiche del terreno, temperatura ottimale di germinazione e di sviluppo), informazioni relative alle proprietà benefiche e culinarie. Ogni scheda è completata da tabelle, schemi e fotografie. Il volume, interamente a colori, è ricco di fotografie e tabelle per rendere la consultazione agevole e pratica. Ogni scheda offre oltre all'immagine della pianta considerata una serie di utili informazioni riguardanti nomi comuni locali, notizie storiche, varietà coltivate, clima, terreno, metodi di coltivazione, parassiti vegetali e animali, coltivazione in vaso, consociazioni favorevoli, produzione, conservazione e proprietà.

Antroposofia. Alcuni aspetti della vita soprasensibile  
Le consociazioni vegetali e il loro impiego  
Rivista Di Agronomia  
Mettete orti sui vostri balconi  
Rizzoli

Coltivate il vostro orto in armonia con la natura! Il libro indispensabile per imparare a

coltivare un orto (anche sul proprio balcone) con i principali metodi naturali: biologico, biodinamico, sinergico, permacultura. Ogni argomento è affrontato dettagliatamente con ampie schede che illustrano la coltivazione dei singoli ortaggi e i lavori del mese, e approfondimenti su come incrementare la produzione, consigli su quali attrezzature utilizzare e su come proteggere l'orto da malattie e parassiti.

Consigli preziosi sui metodi per creare spazi verdi personalizzati e concepire accostamenti armoniosi, per sapere tutto, ma proprio tutto per ottenere il meglio nella manutenzione di giardini, orti, terrazzi e cortili. Partendo dalle nozioni di base, sarà possibile comprendere moltiplicare le piante impiegando le tecniche più adatte e a prendersi cura dei propri angoli verdi stagione dopo stagione.

1810.3.6

Analyses by author, title and key word of books published in Italy.

CONTIENE: IL GIARDINO DELLE VECCHIE SIGNORE (1976) E LE MAGIE DEL GIARDINIERE (1977) «Noi non siamo delle Vecchie Signore, ma piuttosto delle vecchie zitelle; non siamo nemmeno, in alcun modo, delle giardiniere professioniste. Abbiamo raccolto dei consigli in questo libro perché ne avevamo bisogno noi per prime [...]. Opere sulle capacità curative delle piante ne esistono in abbondanza, quindi qui non ne parleremo: questo libro si concentra esclusivamente sui loro poteri magici, e non risarcirò nessuno che li contesti

appellandosi alla legge sulla tutela del consumatore».

ALTA VIA DEI MONTI LIGURI: “LA” GUIDA Da anni la “Bibbia” per quanti vogliono percorrere e conoscere l'Alta Via dei Monti Liguri. Una guida di 448 pagine che rende finalmente accessibile a tutti gli appassionati il sentiero che percorre l'intera Liguria per 440 chilometri. Ciascun itinerario non descrive semplicemente le singole tappe, ma anche le abbraccia attraverso itinerari ad anello, o a “ferro di cavallo”, che comprendono sempre sentieri di raccordo. È l'occasione per scoprire e apprezzare a fondo l'”altra Liguria”, terra dalle grandi ricchezze paesaggistiche, naturalistiche, ambientali, culturali ed enogastronomiche.

[Copyright: 24cde5a282498ae4260874ab04f35df7](#)