Stocker
www.stockergarden.com

2ª edizione

PRIMAVERA ´16

L'orto biologico - sta arrivando la primavera

30
1985 - 2015
ANNIVERSARIO
JUBILÄUM

Il Giornalino

La passione quotidiana per il giardinaggio

In sintonia con la natura

L'inverno sta per finire e con l'arrivo della primavera possiamo iniziare la preparazione dell'orto. In questa edizione ci dedichiamo, in particolare, all'orto biologico. Come potrete leggere nella rubrica "Il professionista", non è difficile coltivare un orto biologico a casa. Vi presenteremo il piano di produzione di un orto familiare per quattro persone, per avere sempre a disposizione verdura sana per voi e per la vostra famiglia. Provatelo e darete anche voi un contribuito ecologico all'ambiente.

RUBRICHE

STOCKY CONSIGLIA
In questa rubrica troverete i pratici consigli e i suggerimenti della nostra mascotte "Stocky" per la cura e la manutenzione del vostro spazio verde. (pag. 1)

L' INTERVISTATO
In ogni edizione troverete un'interessante intervista con un personaggio del mondo agricolo e del giardinaggio.
Scoprite l'intervista a pag. 3!

IL POLLICE VERDE
Questa pratica rubrica offrirà utili e semplici informazioni per gli appassionati del giardinaggio. (pag. 3)

IL PROFESSIONISTA
Segui i consigli del nostro esperto per avere un giardino perfetto, piante sane e una ricca raccolta. (pag. 2)

FATTO CON PASSIONE
Questa rubrica è dedicata a coloro i quali amano costruire, riparare, cucinare o scoprire nuovi prodotti, nuove tecniche, nuove ricette! Scopri di più a pag. 4!

CORSO PRATICO
„Potatura, nutrizione e difesa delle piante da frutto"
13 e 14 febbraio 2016
presso il Garden Valle dei Fiori
info@valledeifiori.it

STOCKY CONSIGLIA

Quali piante mettere in giardino per attirare gli insetti utili e farli restare

Gli insetti presenti sul nostro pianeta sono rappresentati da circa un milione di specie conosciute. Di esse meno dell'1% (cioè circa 10.000 specie) è dannoso per le piante; tutte le altre specie sono innocue o – tra l'altro, più spesso di quanto si creda – utili.
Molti degli insetti si definiscono «utili» perché sono in grado di controllare naturalmente quelli dannosi, contenendone il numero e, di conseguenza, il danno che provocano. Rientrano in questa categoria, per esempio, i Sirfidi e le coccinelle.

LA LOTTA NATURALE È A COSTO ZERO

Le infestazioni, e quindi i danni, degli insetti dannosi si possono contenere e/o evitare ricorrendo ai consueti trattamenti antiparassitari, che però eliminano indiscriminatamente anche gli insetti utili e/o innocui. Per garantire la salute delle piante in modo ecologico e a costo zero conviene ricorrere alla lotta naturale, che consiste nel creare in giardino condizioni ambientali utili ad attirare in loco e far restare specie di insetti che si nutrano di insetti dannosi e/o che effettuino l'impollinazione dei fiori. Molti studiosi ritengono, almeno a livello amatoriale e per piccoli appezzamenti, che la strategia migliore per una corretta gestione fitosanitaria delle piante debba basarsi sulla ricerca di un equilibrio naturale.
È possibile ricostruire anche all'interno dei nostri spazi verdi tale condizione di equilibrio, mettendo a dimora piante che attirino (per il loro nettare particolarmente ricco di zuccheri o per un contenuto particolarmente apprezzato di polline dei loro fiori) gli insetti utili. Quest'ultimi, oltre a impollinare i fiori, terranno sotto controllo gli insetti dannosi.

CON QUALI PIANTE ATTIRARE GLI INSETTI UTILI...

Un aspetto molto interessante della lotta naturale è legato al fatto che le piante utilizzate per attirare gli insetti utili sono spesso di grande valore ornamentale. Ma quali sono? Tra le erbacee da fiore riserviamo un posto d'onore a coreopsis, facelia, lupino e pisello odoroso, mentre tra le specie erbacee aromatiche e officinali segnaliamo borragine, coriandolo, timo, malva, menta e melissa. Tra le arbustive ornamentali non possono mancare il corniolo e il maggiociondolo. Alberi e arbusti, inoltre, offrono agli insetti utili rifugio durante l'inverno, permettendo loro così di svernare e quindi di stabilirsi definitivamente in giardino.

... E CON QUALI ACCORGIMENTI FARLI RESTARE?

Perché l'azione attrattiva delle piante sia efficace e duratura, devono essere presenti fioriture durante tutto il corso dell'anno. Bisogna quindi coltivare piante diverse, con epoche di fioritura differenti, così che lo spazio verde sia in grado di offrire agli insetti utili cibo per lunghi periodi.
Molti insetti, specialmente nei periodi più caldi della primavera e dell'estate, gradiscono la disponibilità di vasche d'acqua o fontane dove abbeverarsi.
Ricordate inoltre che gli insetti prediligono determinati colori: api, bombi e parassitoidi, per esempio, che in genere non vedono il rosso, amano i fiori azzurri o quelli bianchi, mentre le farfalle sono particolarmente attratte dalle diverse tonalità di rosso, violetto e giallo.

Tratto da Vita in Campagna (04/2012)
www.vitaincampagna.it

IL PROFESSIONISTA

Coltivare l'orto biologico per la prima volta

Se per questa primavera avete intenzione di preparare il vostro orto in modo da nutrirvi ogni giorno esclusivamente della frutta e della verdure prodotta nel vostro spazio verde, la seguente tabella potrà esservi utile. Essa, infatti, vi elenca il piano di produzione di un orto familiare per quattro persone.

Le colture meno problematiche potrebbero essere quelle a ciclo più breve (meno di 60-70 giorni dal trapianto), che richiedono meno cure (per esempio, se non si conosce ancora la scacchiatura, la coltivazione del pomodoro può essere impegnativa), che non sono attaccate da parassiti virulenti (gli afidi sulle Cucurbitacee, la dorifora su patata e melanzana, la peronospora su pomodoro) e che hanno una tecnica colturale che rende agevole il controllo delle erbe infestanti e quindi tollerano la coltivazione con pacciamatura con il telo.

In conclusione, gli ortaggi più facili da coltivare potrebbero essere lattuga, barbabietola da orto, bieta da coste, cicoria della catalogna, cavolo cappuccio, finocchio, cavolo rapa, da trapiantare su aiole coperte da telo nero a maglie intrecciate se pensiamo di irrigare a pioggia, oppure da telo nero normale se pensiamo di irrigare a goccia.

Fagiolino nano e spinacio hanno anch'essi un ciclo breve, ma si seminano e pertanto su aiole pacciamate li coltiveremo a postarelle, cioè con 3-4 semi per foro della pacciamatura e fori posti a 20 cm lungo la fila.

Ortaggio	kg annui a persona (1)	m² occorenti 1° raccolto	m² occorenti 2° raccolto	Periodo indicativo di attuazione	Periodo medio di utilizzazione	Note
Aglio	1 (4)	4	–	Da metà ottobre a metà luglio	Tutto l'anno	
Aspargo	2 (8)	15	–	Pianta perenne	Da metà marzo alla prima decade di giugno	Coltura facoltativa
Basilico		0,5	–	Da fine aprile a fine ottobre	Dai primi di giugno a ottobre	
Bietola da coste	5 (20)	3	2,5	I° raccolto da fine febbraio in poi; II° raccolto da metà giugno a ottobre-novembre	Da aprile a novembre	
Carota	5 (20)	5	3	I° raccolto da fine febbraio a luglio; II° raccolto da metà giugno a ottobre-novembre	Dai primi di giugno a dicembre	
Cavolfiore	4 (16)	–	6	Da metà maggio a novembre-dicembre	Da settembre a novembre-dicembre	
Cavolo broccolo	2 (8)	–	4	Da metà maggio a fine marzo	Da ottobre a marzo	
Cavolo cappuccio	4 (16)	3	2	Quasi tutto l'anno	Da maggio a febbraio	
Cavolo verza	3 (12)	–	4	Da metà maggio a metà marzo	Da metà settembre a marzo	
Cetriolo	2 (8)	2,5	–	Da fine aprile a metà settembre	Da fine giugno a metà settembre	Sotto tunnel da metà marzo e raccolta da metà maggio
Cipolla bianca	3 (12)	5	–	Da fine febbraio a giugno-luglio	Da fine maggio a novembre	
Cipolla colorata	4 (16)	6	–	Da fine febbraio a luglio-agosto	Da luglio ad aprile	
Endivia riccia	3 (12)	2	3	I° raccolto da metà aprile a luglio; II° raccolto da fine giugno-metà luglio a novembre	Da metà-fine giugno a novembre	
Fagiolino mangiatutto rampicante	5 (20)	7	7	I° raccolto da metà aprile ad agosto; II° raccolto da metà giugno a fine ottobre-primi di novembre	Da metà giugno a fine ottobre-primi di novembre	
Fagiolo da sgusciare nano	4 (16)	10	10	I° raccolto da metà aprile a fine luglio; II° raccolto da metà giugno ai primi di ottobre	Dalla prima decade di luglio a metà ottobre-primi di novembre	Il tipo nano è sempre più diffuso anche nei piccoli orti
Finocchio	4 (16)	–	5	Da metà fine- luglio a metà novembre	Da fine settembre a metà-fine novembre	
Fragola	2 (8)	6	–	Da metà maggio a metà-fine giugno	Si può prolungare l'utilizzazione adottando varietà rifiorenti e anticipare la raccolta, di oltre un mese, sotto tunnel	Coltura facoltativa. Pianta perenne da rinnovare circa ogni due anni
Lattuga a cappuccio (classica, Iceberg o Brasiliana, Batavia, Romana)	4,5 (18)	5	4	I° raccolto dai primi-metà marzo a metà giugno; II° raccolto da metà giugno a novembre	Con appropriate tecniche e varietà da fine aprile a novembre	Le raccolte si possono anticipare di 30-40 giorni in coltura protetta
Melanzana	7 (28)	7	–	Da fine aprile (metà marzo in coltura protetta) a fine ottobre-primi di novembre	Da fine giugno-primi di luglio a fine ottobre-primi di novembre	La raccolta si può anticipare sotto protezioni di circa un mese
Melone	4 (16)	7	–	Da fine aprile ai primi di settembre (dalla seconda metà di marzo in coltura protetta)	Dalla seconda metà di luglio ai primi di settembre	Coltura facoltativa. La raccolta si può anticipare di circa un mese in coltura protetta
Patata	40 (160)	60	–	Da metà marzo a metà-fine luglio	Tutto l´anno	
Peperoncino	0,5 (2)	1	–	Da fine aprile a novembre (di solito non si attua in coltura protetta)	Essiccato tutto l'anno	Coltura facoltativa
Peperone	4 (16)	6	–	Da fine aprile a novembre (da metà marzo in coltura protetta)	Da fine giugno-primi di luglio ai primi di novembre	La raccolta si può anticipre di circa un mese sotto protezioni
Pisello – nano – mezza rama – rampicante	4 (16)	32 23 18	– – –	Da fine febbraio a metà-fine giugno	Da fine maggio a tutto giugno	Sono state prese in considerazione le quantità e le superfici della varietà mezza-rama
Pomodoro – da mensa – da conservare	25 (100) 30 (120)	16 22	– –	Da fine aprile (metà marzo in coltura protetta tranne le varietà da conservare) a metà fine ottobre	Da fine giugno-primi di luglio a metà fine-ottobre	Produzioni anticipabile anche di un mese sotto protezioni
Porro	2 (8)	–	3	Da metà giugno a marzo	Da metà settembre a marzo	Si può anticipare il trapianto anche di 30-40 giorni rispetto a metà giugno
Prezzemolo	–	1	1	Dai primi di marzo all'aprile dell'anno seguente	Da maggio in poi	Adoperando protezioni si può raccogliere quasi tutto l'anno
Radicchi da cespo(chioggiotto*, di Treviso, veronese, di Castelfranco, pan di zucchero)	4 (16)	–	18	Da metà-fine maggio a marzo a seconda dei tipi	Da metà agosto a metà marzo	(*) Superfici e quantità si riferiscono al chioggiotto, che risulta tra i più diffusi
Ravanello	0,3 (1,2)	0,7	0,7	Si può attuare per buona parte dell'anno se si dispone di protezioni	Dopo 30-45 giorni dalla semina	Coltura non da tutti attuata
Rucola	0,5 (2,0)	1	1	Si può attuare per quasi tutto l'anno se si dispone di protezioni	Dai primi di marzo ai primi di dicembre	In coltura protetta si può raccogliere quasi tutto l'anno
Scarola	3 (12)	–	5	Da aprile-maggio fino anche a metà dicembre	Da fine giugno a dicembre	
Sedano	2 (8)	1,5	1,5	I° raccolto da aprile a luglio-agosto; II° raccolto da metà luglio a dicembre	Da metà-fine maggio a dicembre	
Spinacio	5 (20)	5	7	I° raccolto da fine febbraio a giugno; II° raccolto da metà agosto a febbraio-marzo	Dalla fine di aprile a giugno; da fine settembre-primi di ottobre a febbraio-marzo	
Valerianella	0,5 (2)	–	3	Da metà agosto a dicembre-gennaio	Da fine settembre-primi di ottobre a dicembre-gennaio	In coltura protetta si può racogliere fino a marzo
Zucca	4 (16)	4	–	Da fine aprile-primi di maggio a ottobre	Da fine agosto a marzo	
Zucchino	5 (20)	4	2	I° raccolto da fine aprile a metà luglio (da metà marzo in coltura protetta); II° rac-colto dai primi di luglio a metà ottobre	Da giugno a metà ottobre	Si può anticipare la produzione anche più di un mese o ritardarla in coltura protetta

(1) Nella seconda colonna tra parentesi vi sono i quantitativi complessivi, in chilogrammi, utilizzabili dalla famiglia.

POMODORO

È un ortaggio tra i più utilizzati sia nei tipi da mensa che in quelli per la trasformazione a livello familiare in conserve e prodotti simili. Viene coltivato in pratica in tutti gli orti dove le condizioni climatiche lo consentono. È da raccomandare la coltivazione di più varietà; ad esempio: due con frutto tondeggiante di tipo tradizionale, una con frutti a grappolo, una con frutti allungati, una di tipo ciliegino, una di tipo industriale da allevare a terra, anche se si coltivano poche piante. La disponibilità di varietà diverse oggi è più ampia rispetto ad alcuni anni or sono.

PISELLO

L'abitudine di consumare sempre più piselli surgelati – in minor misura quelli in scatola – per la grande comodità d'uso e per la buona qualità media che offrono, ha tolto importanza al prodotto fresco. Tuttavia i piselli sono ancora diffusamente coltivati nei piccoli orti per il pregio del prodotto che si ottiene e per la facilità con cui si conservano in congelatore. In mancanza di sostegni per coltivare varietà rampicanti o semirampicanti, ci si può orientare verso le varietà nane. Produzioni di ottima qualità si possono ottenere in collina e in montagna. In alcune località alpine si può raccogliere fino ad agosto.

RAVANELLO

Il prodotto migliore come qualità gustative si ottiene nei periodi più freschi dell'anno. Si può coltivare sotto tunnel che saranno tanto più ampi quanto più freddo è il periodo in cui si vuole raccogliere. Durante l'inverno comunque non è da consigliare la coltivazione nelle zone più fredde e durante i periodi più rigidi. Le varietà maggiormente richieste nelle nostre regioni sono quelle che presentano la radice rotonda di colore rosso. Meno frequenti sono quelle con radice a punta bianca oppure mezza lunga o lunga. Interessante è poi il ramolaccio d'inverno (il più diffuso è quello con buccia di colore nero), piuttosto rustico e di semplice coltivazione.

Tratto da Vita in Campagna (01,02/2005)
www.vitaincampagna.it

Continua alla pagina seguente

Compost da utilizzare nell'orto e in giardino

Pur essendo possibile impiegare compost fresco o pronto, nella maggior parte dei casi è conveniente adoperarlo maturo (quindi ben trasformato, 8-12 mesi di permanenza nel cumulo, ma anche 18 o più). Le quantità medie da impiegare si aggirano sui 3 chili al metro quadrato.
Quando adoperarlo: la distribuzione del compost nelle aiole deve essere riservata solo ad ortaggi che sfruttano in modo positivo gli apporti diretti di sostanza organica come pomodoro, peperone, melanzana, patata, zucchino, zucca, melone, cocomero, cetriolo, cardo, carciofo, asparago, sedani (meglio nell'autunno prima dell'impianto), mais dolce.
Per quanto riguarda i cavoli, solo per varietà tardive a ciclo lungo (estivo-autunnale)
si potrebbe impiegare compost molto maturo; ancor meglio però sarebbe mettere a dimora queste colture dopo un ortaggio a cui di regola si apporta compost (ad esempio dopo lo zucchino precoce).
In genere è poco consigliabile adoperare compost da circa metà luglio in poi perché le colture risentirebbero in modo più limitato dei suoi apporti. Anche d'inverno, se il terreno si presenta gelato e quindi non lavorabile, non è indicato distribuire il compost. Pure nelle aiole del giardino può venire impiegato in modo conveniente compost maturo, con le stesse modalità indicate per le colture da orto. In questo caso però gli apporti, specialmente disponendo di suoli da tempo lavorati e concimati, possono venire diradati. La distribuzione quindi, in rapporto alla fertilità del terreno, può venire attuata ogni 2-3 anni.
Si può adoperare anche sulle coltivazioni in atto. Nelle colture più esigenti e con un lungo ciclo vegetativo (pomodoro da mensa, peperone, melanzana, zucchino, zucca ed altre) si può usare compost molto maturo, alla dose di 200 grammi per metro quadrato, anche
per le concimazioni in copertura, cioè sulle coltivazioni in atto, distribuendolo in superficie ed interrandolo leggermente.
È possibile inoltre mescolare accuratamente, agitando con energia, 3-4 chilogrammi di compost in 100 litri d'acqua («acqua di compost») e poi eseguire un'irrigazione fertilizzante (o «fertirrigazione»). Si può adottare questa tecnica se si utilizza il sistema di irrigazione per infiltrazione laterale dentro solchi, intervenendo anche nelle aiole ricoperte con teli plastici scuri (pacciamate). In quest'ultimo caso si praticano nei teli numerosi fori in modo che l'acqua così arricchita possa penetrare facilmente nel suolo.
La fertirrigazione con «acqua di compost» può essere adottata per concimare in copertura anche le aiole del giardino.

Tratto da Vita in Campagna
www.vitaincampagna.it

IL POLLICE VERDE

Semina o trapianto?

Semina

Il terreno deve essere preparato con molta cura, in particolare nei primi centimetri (cioè nello strato che accoglierà i semi): le zolle devono essere piccole (dal diametro di pochi millimetri) e mobili. Quest'ultimo fattore è indispensabile per ottenere il maggior contatto possibile tra zolle e seme così che riescano per prima cosa a idratarlo (sono infatti le particelle di terra che trattengono l'acqua e la cedono al seme) e, successivamente, a rifornire d'acqua le radici della piantina che nascerà.
Se possibile, dopo la semina si procede comunque a un'irrigazione, che ha lo scopo di idratare il terreno fino almeno alla profondità di interramento del seme.
L'irrigazione va eseguita in modo gentile, a goccia o a pioggia, facendo attenzione a non produrre crosta o erosione.
È bene non eseguire la semina sul terreno secco per poi irrigarlo abbondantemente, perché gli elevati apporti irrigui necessari rendono più facile la formazione di crosta, fenomeni di erosione e quindi un'idratazione poco omogenea del terreno.

Trapianto

Le piante possono essere trapiantate a radice nuda (pratica al giorno d'oggi in abbandono) o, molto più comunemente, con il «pane di terra», cioè con le radici ricoperte da una zolla di terriccio.
Vi raccomandiamo l'acquisto di piante con il pane di terra, perché le loro radici si danneggiano molto meno rispetto a quelle con radice nuda e dopo il trapianto attecchiscono meglio. Per la maggior parte delle specie orticole, le piantine con il pane di terra sono solitamente pronte per essere trapiantate all'età di 3-4 settimane.
Per quanto riguarda la profondità di trapianto, il pane di terra va interrato quanto basta affinché il colletto della piantina (cioè la zona di transizione tra il fusto e le radici) sia posizionato a livello del piano di campagna. Teniamo conto anche della leggera compressione a cui, dopo il trapianto, il terreno è soggetto a seguito della prima pioggia o irrigazione a pioggia.
Nei terreni facilmente soggetti a crosta o erosione, subito dopo il trapianto, distribuiamo sulla superficie del terreno, attorno alle piantine, uno strato alto 1 cm di letame o compost molto maturi (aventi la consistenza del terriccio), oppure di torba o di terriccio da orto-florovivaismo, volendo anche misti a sabbia.
Al momento della messa a dimora, in presenza di piantine con radici attorcigliate, non cerchiamo di sciogliere il groviglio, pensando di aiutare la pianta. Le radici sono infatti l'organo più importante della pianta (e non una matassa di filo ingarbugliata da sbrogliare), e così facendo ne spezzeremmo centinaia e danneggeremmo migliaia di peli radicali. Lasciamo che le radici si arrangino da sole e, piuttosto, mettiamole nella condizione di esplorare un adeguato volume di terreno, preparando la zona del trapianto nel modo migliore possibile.

Tratto da Vita in Campagna
www.vitaincampagna.it

INTERVISTATO

Ci risponde il fondatore di „portaNatura"

Tom Dean, *fondatore di portaNatura*

portaNatura è un servizio di consegna a domicilio settimanale di frutta e verdura biologica e biodinamica. Il fondatore Tom Dean ha creato una rete di allevatori e fornitori votati all'agricoltura biodinamica e ai prodotti biologici, per permettere a chi vive in città di avere frutta e verdura fresca direttamente dal contadino sulla propria porta di casa.

Claudia: *Buongiorno Tom, come è nata l'idea di portaNatura?*
Tom: portaNatura è un'avventura fortemente voluta e vissuta in prima persona da me e mia moglie Caterina: abbiamo trasformato le nostre convinzioni, studi e passioni in un'impresa di famiglia, che coinvolge altre famiglie – quelle dei contadini, degli allevatori e dei fornitori che lavorano con noi – e quelle di chi sceglie i nostri prodotti. Non una fuga dalla città, ma la gioia e l'orgoglio di creare un progetto ecosostenibile che crescendo, contribuisce al benessere di quanti ne fanno parte.

Claudia: *Cosa l'ha spinta a scegliere la strada del biologico?*
Tom: Sono inglese, sono arrivato in Italia 10 anni fa per amore ed è qui che ho iniziato a fare viticoltura biodinamica presso l'azienda agricola di famiglia, La Raia. La passione per queste pratiche agricole mi ha convinto nel 2009 a fondare portaNatura: da allora lavoro senza sosta per costruire e ampliare la rete di farmer locali di frutta e verdura da portare direttamente a casa dei nostri clienti.

Claudia: *Come funziona il sistema di portaNatura?*
Tom: Il sistema è molto semplice: basta verificare se la propria zona è coperta dal nostro servizio, registrarsi al nostro sito e iniziare a fare la spesa online.
Si può scegliere la frequenza di consegna, si possono segnalare i propri giorni di vacanza per saltare le consegne, si può adattare il box alle proprie esigenze indicando i prodotti indesiderati e desiderati.
Dopo aver finalizzato la spesa si procede al pagamento e si riceve una mail di conferma con i dettagli dell'ordine … et voilà! La spesa è fatta.
Per il momento consegniamo a Milano, Genova, Torino, Alessandria, Monza e alcuni comuni della provincia di Alessandria.

Claudia: *Quali prodotti si possono acquistare? E come può assicurare la freschezza dei prodotti?*
Tom: Sul nostro sito si possono acquistare 8 diversi box di frutta e/o verdura, di diverse dimensioni. Inoltre sono disponibili più di 600 prodotti da poter aggiungere alla propria spesa, come carne proveniente da filiere certificate italiane, olio biodinamico ligure, formaggi dalla Sardegna e dalla Val d'Aosta.
Tutta la frutta e verdura che consegniamo ci viene portata direttamente dai contadini che collaborano con noi appena raccolta, ogni settimana, e noi la sistemiamo subito nei box e la consegniamo direttamente a casa tua.

Claudia: *Qual è la posizione del biologico nel mercato italiano e potranno coesistere nel futuro la coltivazione tradizionale e quella biologica, secondo Lei?*
Tom: In un mondo ideale, una coltivazione che rispetti la natura e i suoi cicli e un'agricoltura che rispetti i lavoratori, dovrebbero essere la normalità, non ci dovrebbe essere distinzione tra agricoltura biologica e convenzionale, la normalità non dovrebbero essere i pesticidi, i fertilizzanti chimici e lo sfruttamento della terra. Voglio sperare che nel futuro si vada in questa direzione.

Claudia: *Secondo la Sua opinione, è cambiato il modo di pensare della gente in merito al tema del biologico?*
Tom: Sicuramente nell'ultimo periodo c'è stato un avvicinamento dell'uomo al metodo biologico: sia per la maggior informazione, sia perché ci si guarda intorno e si stanno concretamente vedendo i danni che l'uomo causa alla natura, sia perché al giorno d'oggi c'è più possibilità di scelta e sicuramente vincono prodotti sani e buoni.
Oggi siamo davanti ad un consumatore consapevole, che legge, si informa, si confronta. Essere attenti a cosa si acquista e cosa si mangia diventa a volte una scelta di come stare al mondo.

Claudia: *Quali sono le realtà con le quali lavorate per la realizzazione del box e sulla base di quali fattori vengono scelte?*
Tom: Lavoriamo esclusivamente con fornitori certificati, quindi tutta la frutta e la verdura che consegniamo a casa tua è il prodotto di principi biologici e biodinamici.
Crediamo nel biologico come soluzione per un cibo giusto, buono e sostenibile, ma non ci fidiamo solo di un foglio di carta, quello su cui ci basiamo veramente sono la nostra mente e i nostri sensi: andiamo direttamente e personalmente a conoscere i nostri bio partner, a chiacchierare con loro, a vedere come lavorano, a capire se rispettano e condividono i nostri principi.

Claudia: *Per concludere, cosa significa scegliere portaNatura e quali sono i principi su cui si fonda?*
Tom: portaNatura è una realtà che si distingue perché sceglie di lavorare solo con i fornitori che rispettano i principi del biologico e del biodinamico, creando una rete virtuosa di contatti tra le piccole realtà produttrici locali e i consumatori che vivono in contesti urbani. portaNatura contribuisce al benessere di tutte le parti che ne fanno parte, rafforzando i legami non solo tra natura e persone, ma anche tra persone e persone, accorciando le distanze tra chi produce e chi consuma, tra la campagna e la città.
Inoltre le realtà locali accuratamente selezionate e conosciute personalmente, grazie a portaNatura possono contare su una richiesta costante e portare avanti la loro scelta aziendale biologica e biodinamica.

FATTO CON PASSIONE

Vasi auto-innaffianti fai da te

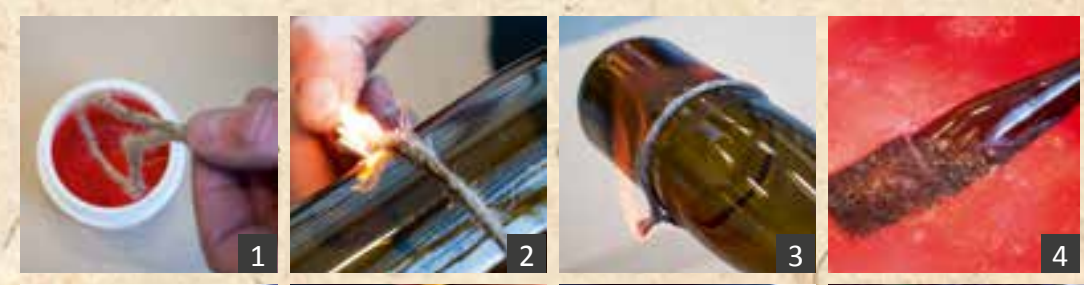
1 PRIMA PARTE - COSA MI SERVE:

- Bottiglia di vetro
- Filo di cotone o di canapa
- Alcol
- Accendino
- Contenitore profondo con acqua fredda (e qualche cubetto di ghiaccio)

COME FARE:

Per la vostra sicurezza consigliamo di indossare guanti e occhiali di protezione.
La procedura consiste nel creare una dilatazione, seguita da un brusco raffreddamento. Questo favorirà la rottura della bottiglia.

1 Segnate la circonferenza con un tagliavetri o una molla all'altezza in cui si desidera eseguire il taglio. Bagnate il filo con l'alcol.
Legate il filo bagnato di alcol intorno alla bottiglia all'altezza della circonferenza.
2 Date fuoco allo spago legato intorno alla bottiglia facendo attenzione che le vostre mani non siano bagnate di alcol.
3 Ruotate la bottiglia in modo che lo spago che brucia riscaldi il vetro in modo uniforme.
4 Se lo spago smette di bruciare immergere la bottiglia nell'acqua fredda fino all´altezza dello spago. Lo sbalzo termico provocherà il taglio.

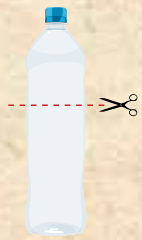


2 SECONDA PARTE - COSA MI SERVE:

- la bottiglia tagliata in due pezzi
- carta vetrata
- forbice
- filo di cotone o di canapa
- rete a maglia fina (plastica o metallo)

COME FARE:

1 Trattate i bordi della bottiglia con la carta vetrata in modo da smussare gli spigoli taglienti. 2 Prendete la rete e tagliate un quadretto con una misura di circa 7 x 7 cm. La grandezza dipende dalla bottiglia che usate. Ora, come vedete dalla seconda foto, fate un buco in mezzo alla rete in modo da poterci passare poi lo spago attraverso. Tenendo il quadretto di rete in mano, iniziate a fare quattro tagli partendo dagli spigoli all´interno con una profondità di taglio di circa 3 cm in modo che poi la rete si adatti alla forma ad imbuto.
3 Ora fate un nodo su un lato del vostro spago, ottenendo così una specie di fissaggio, in quanto dovrete infilare lo spago attraverso il buco fatto al punto due.
4 Con l´oggetto nella vostra mano come visualizzato nella foto quattro, iniziate a infilare lo spago alla parte larga della bottiglia per poterlo tirare fuori dalla parte più stretta e fissando così la rete nella posizione desiderata nel collo della bottiglia.
5 Riempite il collo della bottiglia con la rete all'interno con un po' di terriccio in modo da stabilizzare.
6 Ora fate il trapianto o piazzate una piantina ancora giovane a vostra scelta.
7 L´ultimo passo consiste nel riempire la parte inferiore della vostra bottiglia con acqua e piazzare l´oggetto costruito come visualizzato nella foto sette, facendo attenzione che lo spago sia bagnato e tocchi il fondo della bottiglia. In questo modo, lo spago può assorbire tutta l'acqua presente.



Fattibile anche con una bottiglia di plastica.
Ma per prenderci cura del nostro pianeta e per diminuire la produzione di plastica, proponiamo di usare bottiglie di vetro.

Buon lavoro!

Potete inviarci immagini della vostra creazione a **miogiardino@stockergarden.com** oppure pubblicatele sulla nostra pagina **facebook.com/Stockergarden**

PARTECIPA E VINCI

Grazie a tutti per le bellissime foto che ci avete mandato!!
Abbiamo scelto di pubblicare le più belle qui di seguito.

Informiamo che i vincitori sono stati estratti a sorte, come da regolamento, e non a seconda della foto più bella.

Stocker
www.stockergarden.com

Telo per pacciamatura biodegradabile

- 100% biodegradabile
- Non deve essere rimosso al termine del ciclo colturale
- Efficace nel controllo delle malerbe senza l'uso di prodotti chimici
- Non provoca inquinamento del suolo
- Disponibile nelle misure 0,8x5 m, 0,8x10 m, 1,4x5 m e 1,4x10 m

Art. 4860 - 4863

Stocker Srl
Via Industria 1/7 - 39011 Lana (BZ) Italia
T +39 0473 563 277 - F +39 0473 563 482
info@stockergarden.com www.stockergarden.com