

"Piantiamo una food forest"

Come trasformare un fazzoletto di terra in un boccone delizioso



"Ciascuno dovrebbe avere un giardino, anche piccolo, per mantenersi in contatto con la Terra, e quindi con qualcosa di più profondo dentro di se".
Carl Jung.



Stefano Soldati
Centro di Permacultura
"LA BOA"
www.laboa.org

1

Perché fare una food forest ?

<ul style="list-style-type: none"> Produzione cibo (vegetale/animale) Produzione ambiente/biodiversità Essere esempio/modello sociale Produzione insetti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Recinzione Microclima Saperi/sapori Giocare Resilienza Termoregolazione 	<ul style="list-style-type: none"> O₂ per il pianeta Banca dei semi Rete ecologica Fare con le mani Movida animale Luogo interiore Musica – suoni Ridurre il lavoro Ricette antiche Piante tintore Emozione Fibre Macedonia Spontaneità Curiosità Medicina forestale
<ul style="list-style-type: none"> Produzione legna e legno Diversificazione del reddito Trappola sostanza organica Bellezza (orti medievali) Passeggiate/spazi ricreativi Didattica – Apprendimento Orologio – calendario Imparare ad aspettare Indipendenza - autonomia Terapeutico/farmaceutico Recupero aree danneggiate Innovazione e conoscenza Dono alle generazioni future 	<ul style="list-style-type: none"> Foresta di relazioni Sorprese della natura Materiali da cesteria Entusiasmarci la vita Fermare l'erosione Visione del futuro Giochi di Luci e ombre Barriera inquinamento Cromo-aroma terapia Piazzole per tende Produzione officinali azione di disturbo 	

controcultura

2

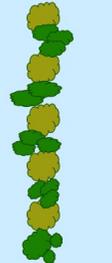
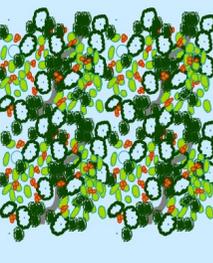
Grigson ha sottolineato che nella foresta del Bastar (India) ad esempio "non c'è mai stata carestia" le tribù sono sempre riuscite a procurarsi il loro cibo:

170 tra piante arbusti e arrampicanti:

- 31 piante i cui semi sono arrostiti e mangiati,
- 19 piante i cui radici e tuberi sono mangiati,
- 17 i cui succhi sono bevuti freschi o fermentati,
- 25 le cui foglie sono mangiate come verdure,
- 10 i cui petali sono cucinati come verdure,
- 63 i cui frutti mangiati acerbi/maturi, arrostiti o in salamoia,
- 5 specie di ficus che riforniscono di fichi gli abitanti della foresta

«Monocolture della mente» - Vandana Shiva

3

siepe	banda boscata	foresta di cibo food forest	giardino commestibile forest garden
			
			

4



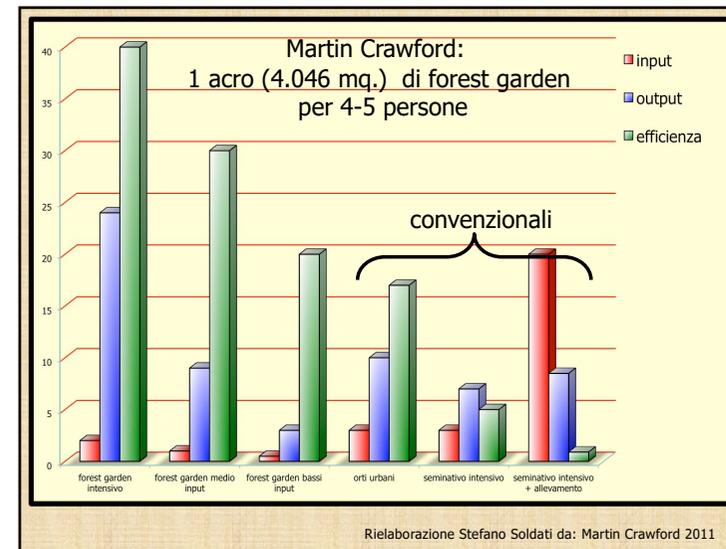
5



6



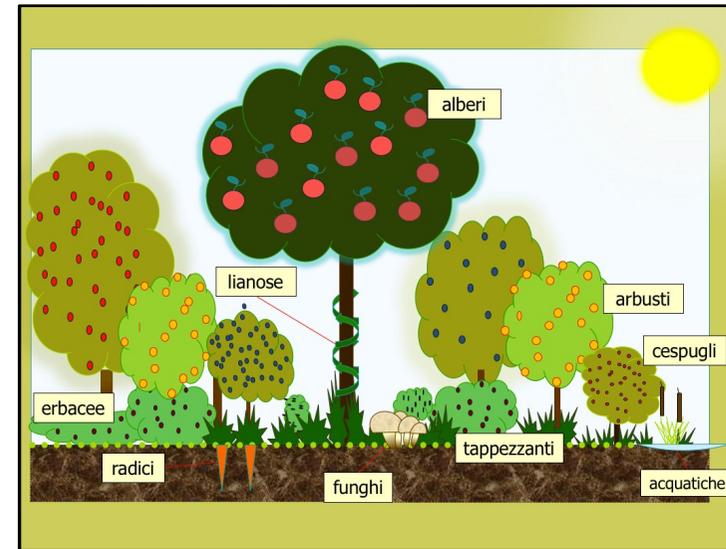
7



8



9



10

processo di progettazione e realizzazione

Perché fare una food forest? Quali sono i miei obiettivi principali?

ANALISI DELLE RISORSE

- Quali sono le mie risorse economiche?
 - Comprare la terra (?)
 - Comprare (e rubare!) e piantare le piante
- Quali sono le mie competenze?
- Quali sono le mie risorse energetiche?
- Quali sono le mie risorse di tempo?

• **Se già possiedo il terreno:**

- Analisi del sito:
 - Dove? (Nord, Sud, Centro – Tropici/Scandinavia)
 - Dimensione? (farsi una mappa)
 - Cosa c'è sopra? (piante, edifici, strade, ecc.)
 - Che piante ci sono sopra? (osservazione)
 - Esposizione? (sole, vento, acqua, fuoco, pendenza)
 - Microclimi (ghiaccia facilmente, zone d'ombra, esposizione vento)
 - Tipo di suolo? (umido, pH, ristagno, drenato – analisi?)
- **Se non lo possiedo e lo sto cercando:**
 - Perseguire le caratteristiche ideali finalizzate ai miei scopi

11

processo di progettazione e realizzazione

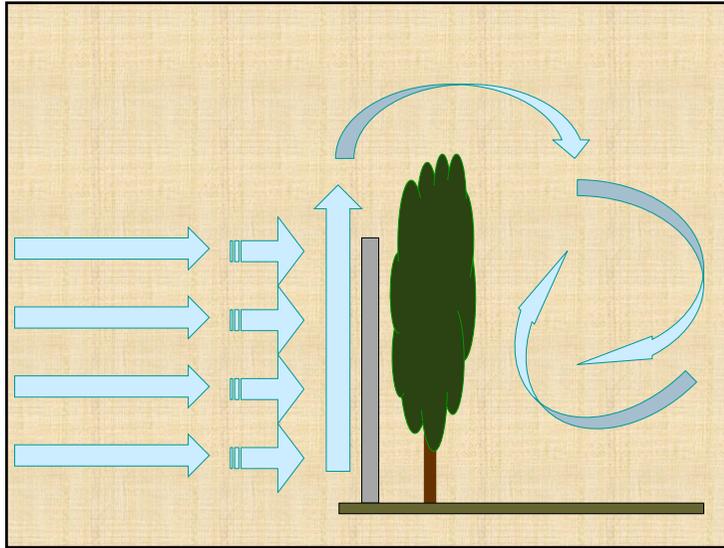
Scegliere le piante in base a:

- luogo in cui ci si trova (altitudine, latitudine, mare, lago, ecc.)
- superficie disponibile: giardino o foresta? Si possono fare miniboschi.
- tipo di raccolto che si desidera ottenere
- collocazione relativa (piante amanti del sole devono lato del bosco >sole)
- alberi più alti devono essere disposti sul lato ombroso /nord
- vigore delle piante e pianificare di conseguenza (rampicanti esuberanti...)
- **QUALI PIANTE MI PIACCIONO DI PIÙ ?**

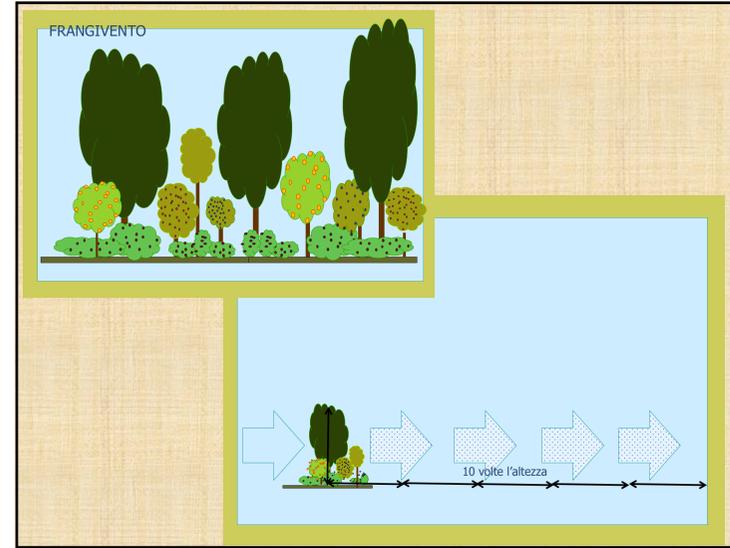
• **PROGETTARE LE PIANTE:**

- Frangivento e piante pioniere
- Progettare sentieri e radure
- Piante a rapido accrescimento
- Progettare la parte strutturale (piante grandi e medie)
- Progettare la parte azotofissatrice e da biomassa
- Progettare la parte sottobosco
- Progettare la parte erbacea e radici, annuali, biennali e perenni
- Progettare la parte rampicante

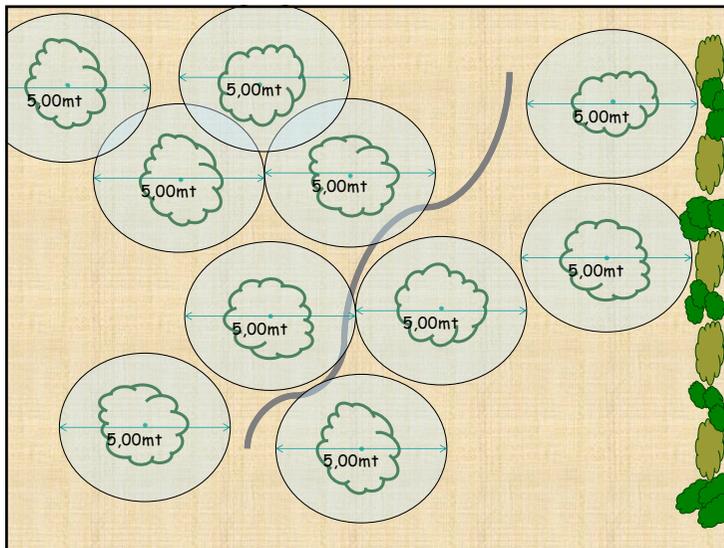
12



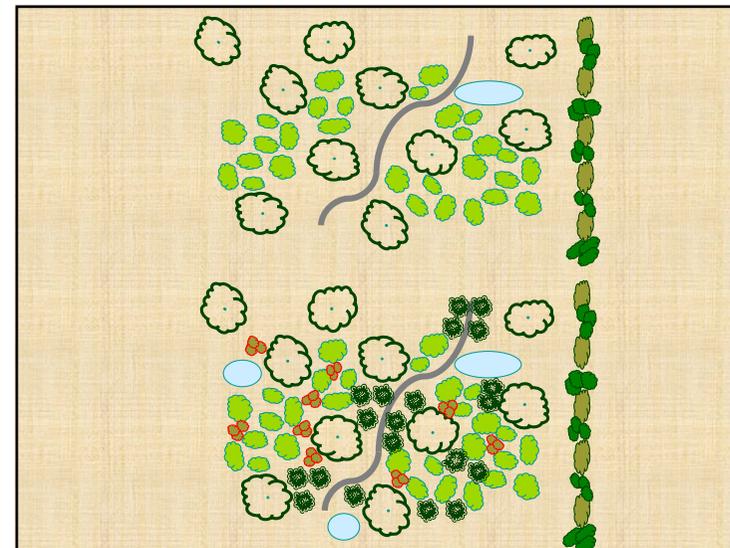
13



14



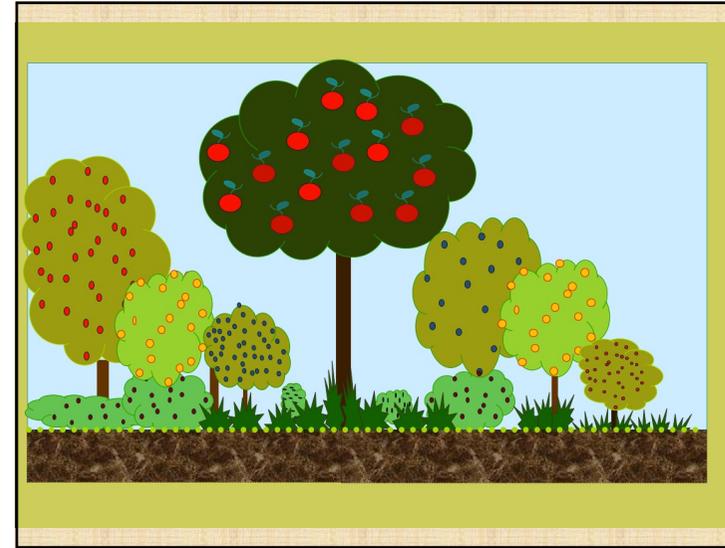
15



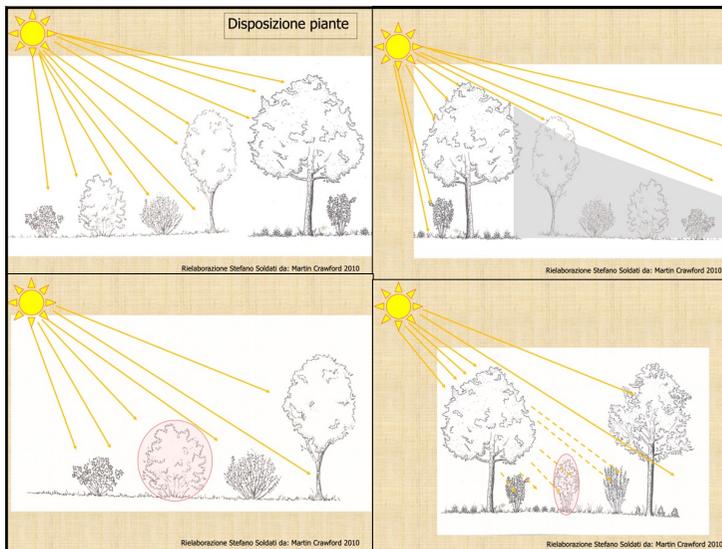
16



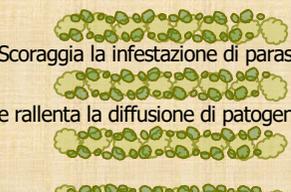
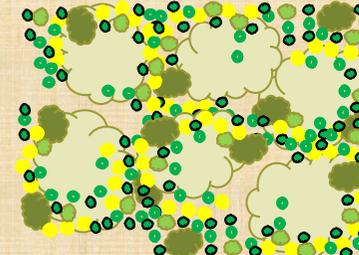
17



18



19

<p>MONOCOLTURA</p> <p>Incoraggia l'infestazione di parassiti e la rapida diffusione di patogeni</p> 	<p>CONSOCIAZIONI</p> <p>Scoraggia la infestazione di parassiti e rallenta la diffusione di patogeni</p> 	
<p>GILDE in POLICOLTURA</p> 		<p>La biodiversità interrompe gli attacchi invasivi e ammortizza i disturbi del sistema. Le gilde contribuiscono alla presenza di parassitoidi e favoriscono l'equilibrio dinamico dell'organismo FORESTA</p>

20

GILDA

corporazioni medioevali di mutuo aiuto per fare cartello per quanto riguarda i prezzi, acquisto macchinari o materie prime, per essere più resilienti

In natura è un insieme di piante, animali, suolo, acqua, sole, aria, clima, ecc. Gli elementi della gilda si supportano vicendevolmente

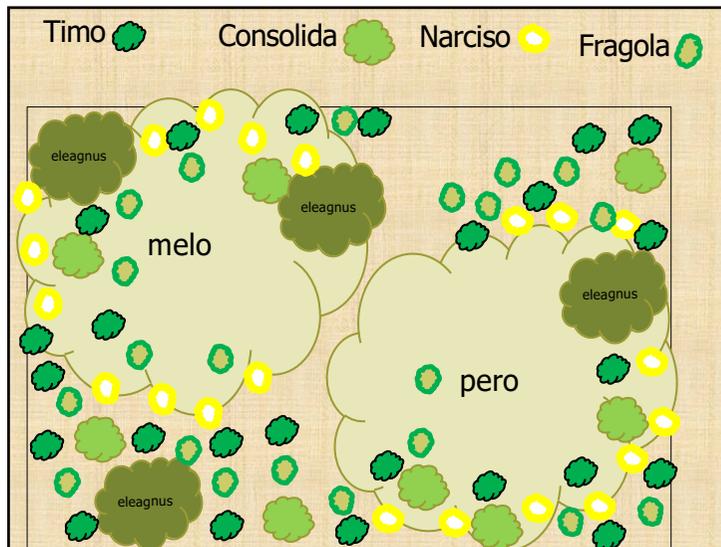
- Piante azotofissatrici.
- Piante accumulatrici di minerali che li rendano disponibili per le altre piante (consolida e tarassaco).
- Piante nettariifere sia per la produzione di miele e per tutti i pronubi.
- Piante con sistemi radicali differenti in modo da esplorare i diversi livelli del suolo e lavorare il terreno in forma omogenea.
- Piante aromatiche: diffondono profumi che confondono i parassiti.
- Piante tappezzanti abbastanza dense per mantenere il suolo costantemente coperto.

21

Esempio di gilda su 50m²

specie	livello	☀	distanza	uso	ecologia	radici	q.tà
melo	grandi	☀●	5 mt	frutti	lavorazione suolo	fascicolato profondo	1
pero	grandi	☀●	5 mt	frutti	lavorazione suolo	fascicolato profondo	1
fragole	erbacea	●●	30 cm	frutti	tappezzante	fascicolato superficiale	16
eleagnus	arbusto	●●	1 m	bacche	N fix	fittone profondo	4
narcisi	erbacea	☀●	20 cm	fiori	repellente	bulbo	24
consolida	erbacea	☀●	1 m	foglie	concime	Fittone	8
Timo serpillo	erbacea	☀●	15 cm	foglie	tappezzante	fascicolato superficiale	24

22



23

- Struttura:
 - Fico
- Rampicanti:
 - Rosa canina
 - Vite
- Radici:
 - Emerocallis
 - Rafano
 - Consolida
 - Carota
- Foglie:
 - Tarassaco
 - Erba cipollina
 - Alliarìa
 - Nepetella
 - Piantaggine
 - Rosa profumata
 - Ortica
 - Romice
- N fissatori:
 - Trifoglio bianco
 - Lotus corniculatus
- Cespugliose:
 - More
 - Lampone nepalese
- Funghi:
 - Pleurotus
 - Pioppini

24



25



26



27



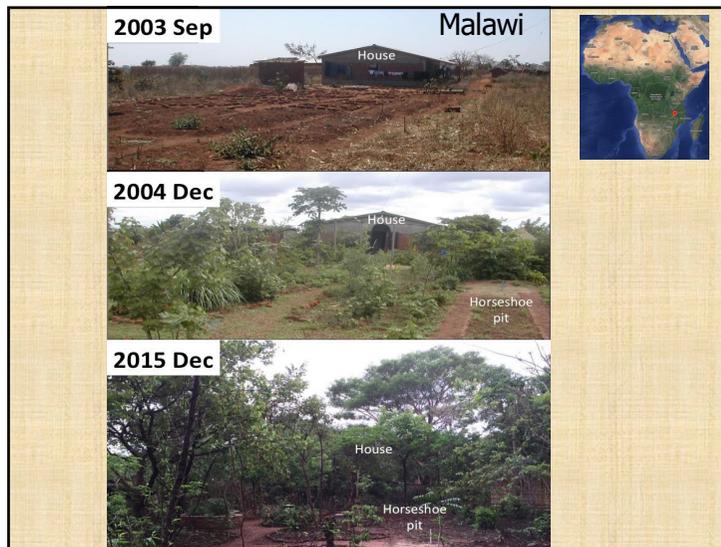
28



29



30



31

Micorrize

30% del territorio è a rischio di desertificazione (41,1% nel Centro e Sud Italia)
 47% delle terre emerse mondiali
 Negli ultimi 40 anni c'è stata una perdita 30% della capacità di ritenzione idrica
 Desertification Information System for the Mediterranean (Dismed) 2003.

Le micorrize sono fondamentali per l'assorbimento di nutrienti e di acqua. La micorrizza di maggior interesse è l'arbuscular mycorrhizza (AM). Le uniche piante che non accettano questo tipo di simbiosi sono le resinose.

Svolgono attività simbiotica tra radici delle piante e alcuni funghi presenti nel terreno. Il fungo colonizza le radici, fornisce acqua e minerali e riceve in cambio carboidrati. Quando il fungo ha colonizzato completamente le radici si espande aumentando la superficie di assorbimento della pianta da **100 a 1.000 volte** !

Favoriscono anche la stabilizzazione del suolo e limitano il dilavamento.

32

Appunti

Disponibilità di elementi nutritivi.

Troppo **P** e **salinità** inibiscono attività dei funghi micorrizici arbuscolari.

Non lavorare il terreno, mantenere il terreno coperto **intercrop**

valori ottimali **pH** del terreno compresi tra 6 e 7,5.

Le micorrize influenzano la **strutturazione del suolo** e migliorando la stabilità degli aggregati attraverso **> C** nel suolo (i funghi micorrizici arbuscolari possono rappresentare oltre il 50% della biomassa totale microbica del suolo) e il rilascio di sostanze cementanti gli aggregati (ad esempio la **glomalina**)

La glomalina è una **glicoproteina** insolubile ed idrofobica nella sua forma nativa, prodotta in grande quantità dai funghi micorrizici arbuscolari (AM) che migliora la fertilità attraverso la formazione di aggregati, che riescono fisicamente a proteggere la materia particolata dall'attività degli enzimi.

La glomalina è contenuta nelle pareti delle ife stesse che una volta morte e decomposte, rilasciano il loro contenuto nel suolo.

- > competizione per lo spazio con il **patogeno**,
- > produzione e accumulo di composti **fenolici** nelle pareti cellulari delle radici.
- > **rigidità** delle pareti cellulari e < patogeni funghi
- > produzione e più uniforme ;
- > velocità di crescita ed una più precoce entrata in produzione della pianta;
- > qualità del prodotto;
- > tolleranza delle piante a condizioni di limitato stress idrico e salino
- > tolleranza agli inquinanti, ai **metalli pesanti (chelazione)** Cu, Pb, Cd, Mn e Zn => **biostabilizzazione**.

33

Come riprodursi le Micorrize

- Scegliere una zona dove scavare una buca
- Sacchi o vasi in plastica
- Vanga
- Semi (graminacee: mais, miglio, sorgo, orzo, grano. Liliacee: porri, cipolle. Leguminose: medica, fagioli, trifoglio, piselli, lenticchie)
- Acqua

Prelevare una zolla sotto a vegetazione non coltivata da diverso tempo. Ripulite ½ m² di terreno e scavate ad una profondità di 25cm raccogliendo **più radici possibili**.

Scavare un buco nel terreno in un posto di cui non si abbia bisogno per almeno tre mesi ma facilmente controllabile. Lo scavo dovrà essere di circa 100cm x 50cm per una profondità di 50cm e rivestito con il **foglio di plastica** forato (sacco immondizie). Mettete sul fondo 30 cm di terreno di risulta dello scavo stesso; sopra di questo stendete 10 cm. di terriccio scavato nel bosco; sopra ancora uno strato di terra nel quale piantare i semi più vicini del normale, alternando le specie. **Bagnare regolarmente**. Quando le radici si svilupperanno, entreranno in contatto con il fungo venendone infettate.

L'inoculo è pronto in **3 mesi**.

10 gg prima di utilizzare l'inoculo tagliare le piante "esca" al colletto e smettere di bagnare. Queste muoiono e le **micorrize producono spore**. Dopo dieci giorni, estirpare le radici delle esche, sminuzzarle e mescolarle al terreno della trappola. Questo mix è l'inoculo e potrà essere usato su: alberi, arbusti, ortaggi o piante da giardino. Non utilizzate mai fertilizzanti o erbicidi.

Inoculare gli alberi:

Scavate un buco dove piantare l'albero e riempitelo con un'abbondante palettata di inoculo. Posizionate l'alberello nella buca e coprite ancora le radici con un leggero strato di inoculo quindi coprite tutto di terra. Nel caso vi avanzasse dell'inoculo, potete ricoprirlo nuovamente con del terreno "starter" e seminare nuovamente con piante esca ripetendo il ciclo.

34

Quali piante?

Azoto fissatrici

Leguminose

- Trifogli
- Veccia
- Erba medica
- Fave (annuali?)
- Fagioli (annuali?)
- Favino (annuali?)
- Lotus
- Robinia
- Ginestra
- Albero di giuda

Non leguminose

- Ontano napoletano
- Eleagnus



Eleagnus



Ontano napoletano

35



Favino



Albero di Giuda



Veccia



Ginestrino

36

frutti minori

- ❖ Sambuco nero
- ❖ Nocciolo
- ❖ Corbezzoli
- ❖ Corniolo
- ❖ Rosa canina
- ❖ Azzeruoli
- ❖ Sorbi
- ❖ Biancospino
- ❖ Crespino
- ❖ Eleagno (olivo d'autunno)
- ❖ Olivello
- ❖ Terebinto
- ❖ Pino
- ❖ Aronia
- ❖ Asimina triloba
- ❖ Stafilea 2-3 mt
- ❖ Amelanchier
- ❖ Agazzino-Pyracantha coccinea

legna e non solo

- ❖ Acero campestre
- ❖ Carpino bianco
- ❖ Frassino
- ❖ Olmo campestre
- ❖ Ontano nero
- ❖ Platano
- ❖ Robinia
- ❖ Farnia
- ❖ Tiglio
- ❖ Salice
- ❖ Bagolaro

37



Sorbo

Corbezzolo

Azzeruolo

Corniolo

Biancospino

38



Stafilea

Eleagnus

Agazzino

Olivello

Terebinto

Amelanchier

39



Amelanchier

Rosa canina

Crespino

Asimina triloba - banana di montagna

40



Zanthoxylum Schinifolium
(falso pepe)

Pepe di Sichuan. Arbusto aromatico da Cina fino a 2 m. Fg aromatiche, fr simili a pepe. Cresce bene in qualsiasi terreno ragionevole al sole o in ombra leggera; resistente a -20°C.



Myrica cerifera
pianta della cera

Da: Nord America; fino 9 m. fg e fr tè aromatico; r, fg e corteccia in erboristeria. Pruina x candele e saponi aromatici. Buona per api. Fr colorante blu. Da sottobosco accumula N. tollera ombra; resistente a -20° C.

41



Moringa

Foglie crude o cotte, fiori in insalata, baccelli immaturi bolliti, semi bolliti o tostati gusto simile ai ceci; radici. Mellifera. Olio dai semi. Dalla corteccia si estrae una gomma. Il legno per carta e tintura azzurra. Le foglie macerate: concime fogliare. La farina di semi per depurare l'acqua

42

Quali frutti

MELI

NOME DELLA VARIETA'	PORTAINNESTI	EPOCA DI RACCOLTA	COLORE BUCCIA	PESO FRUTTO	SAPORE POLPA	RESISTENZA TICCHOLATURA	CONSERVAZIONE NATURALE	CARATTERISTICHE PARTICOLARI
ABBONDANZA ROSSA	M11-MM106	20/30 SET	rosso scuro	150/250 g	D, AC, AR	resistente	120 gg	VEC, polpa rossa
ALKMIENE	M11-MM106	20/30 AGO	rosso arancio	180/280 g	P, D, AR	resistente	30/50 gg	VEC
ANNURCA NAPOLETANA	M11-MM106-M26	01/20 OTT	arancio rosa	150/250 g	AC, D, AR	resistente	150 gg	VEC
ANNURCA ROSSA	M11-MM106-M9	10/30 SET	rosso viola	250/300 g	D, AR, AC	resistente	180 gg	VEC
ARANCIAIATA DI COX	MM106	20/30 SET	arancio rosso	200/250 g	P, D, AR	resistente	60/80 gg	VEC, Vir. C. 11%
ASTRAKAN BIANCO	M11	10/30 LUG	bianco giallo	220/300 g	AC, AR, D	resistente	30 gg	VEC
ASTRAKAN ROSSO	M11	10/20 LUG	rosso vivo	150/200 g	P, AR, AG	resistente	25 gg	VEC
BEL FIORE	M11-MM106	01/15 OTT	giallo	200/250 g	D, AR, P	resistente	100 gg	VEC, Vir. C. 7%
BEL MAGGIO	M11	01/15 SET	giallo rosa	150/200 g	D, AC, AR	resistente	60 gg	VEC, fioritura tardiva
BELLA DI BOSKOOP	M9	01/20 OTT	rosso dorato	200/300 g	D, AC, AR	resistente	120 gg	VEC, Vir. C. 14%
CALVILLA BIA, ESTATE	M11-MM106	10/20 LUG	bianco giallo	200/300 g	AC, AR, D	resistente	20 gg	VEC
CALVILLA BIANCA INVER.	M11-MM106	15/30 SET	giallo bianco	200/300 g	P, D, AR	resistente	100 gg	VEC, Vir. C. 29%
CALVILLA GIAMFARINA	MM106	15/30 SET	rosso scuro	200/300 g	P, D, AR	resistente	150 gg	VEC, colorata
CALVILLA ROSE	M26	10/20 SET	rosso rosato	150/200 g	AR, AC	resistente	90 gg	VEC
CALVILLA ROSSA D'INV.	M11	01/20 OTT	rosso arancio	150/200 g	AG, AR, P	resistente	150 gg	VEC, Vir. C. 9%
CAMPANINO	MM106	01/15 OTT	verde rosso	150/200 g	AR, AC	resistente	120 gg	VEC
CARDINAL	MM106	20/30 SET	rosso bianco	150/200 g	AG, P, AR	resistente	80 gg	VEC
CARINA	M11-MM106-M9	15/30 SET	rosso arancio	200/250 g	D, AR, P	resistente	120 gg	VEC
CARPENDOLA DORATA	M11	01/15 SET	rosso grigio	200/300 g	AC, D, AR	resistente	100 gg	VEC
CECIO	M11-MM106	01/20 OTT	verde rosato	150/200 g	D, AR	resistente	150 gg	VEC
DOGE VERONA	M11	15/30 SET	verde chiaro	200/300 g	P, D, AC	resistente	90 gg	VEC
DURELLO MANTOVANO	M11	15/30 OTT	giallo rosso	150/200 g	P, D, AR	resistente	150 gg	VEC
DURELLO MODENESE	M11	15/30 OTT	verde rosso giallo	100/150 g	D, AR, P	resistente	180 gg	VEC
ELETTA	M11-MM106	15/30 AGO	rosso arancio	200/250 g	AC, D, AR	resistente	30 gg	produttiva
FIAMMA	MM106	01/15 OTT	verde striato rosso	200/250 g	AG, AR, P	resistente	90 gg	VEC
FIORI D'ACACIA	M11-MM106	15/30 OTT	giallo	150/200 g	P, D, AC	resistente	120 gg	VEC
FRAGONE	MM106	01/20 OTT	rosso scuro	200/250 g	P, D, AR	resistente	150 gg	VEC
FRANCESCA	MM106	10/20 SET	verde giallo	100/150 g	D, AR, AC	resistente	150 gg	VEC
FILU	M26-M9	10/20 OTT	rosso verde	250/300 g	D, P, AR	resistente	120 gg	VEC, succosa, croccante
GELATA	MM106	15/30 SET	giallo bianco	200/250 g	D, AR, P	resistente	120 gg	VEC
GERMAL	M11	01/10 SET	rosso giallo	200/250 g	AG, AR, P	resistente	80 gg	VEC
GIUSEPPINA	M11-MM106	15/30 SET	rosso	200/250 g	AC, D, AR	resistente	120 gg	VEC
GOLDEN DELICIOUS 49B	M11-MM106-M9	20/30 SET	giallo arancio	200/300 g	P, D, AR	resistente	120 gg	VEC
GOLDEN DELICIOUS 51F	M11-MM106	15/30 OTT	giallo verde	150/200 g	P, AR, D	resistente	150 gg	VEC
GOLDEN DELICIOUS 56A	M11-MM106-M26	01/15 SET	giallo rosa	200/300 g	P, AR, D	resistente	120 gg	VEC
GRAVENSTEIN	M11	15/30 AGO	rosso arancio	150/200 g	P, AC, AR	resistente	80 gg	VEC

Legenda: AG agrodolce, D dolce, P profumato, AR aromatico, AC acidulo, VEC vecchia varietà.

43

1. Fior di Maggio	metà maggio
2. Gioconda	metà maggio
3. Montagnana	15/20 maggio
4. Durone Roana	25 maggio
5. Elisa	25/30 maggio
6. Precoce Benatti	fine maggio
7. Visciola Regina O.	primi di giugno
8. Durone Morsiani	5/10 giugno
9. Martini	10/15 giugno
10. Marasca Piemonte	metà giugno
11. Mora nera grossa	15/20 giugno
12. Giallo Tramonto	20/25 giugno
13. Giallo Iotti	fine giugno
14. Moscatella gialla	fine giu/primi lug
15. Visciola nera Maioli	primi di luglio
16. Amarena Marisa	primi di luglio
17. Mora di Cassano	1/15 luglio
18. Durone Castasavinia	10/20 luglio
19. Vittoria	15/20 luglio
20. Ultima	fine luglio

Esempio Ciliegi:
dal catalogo di Maioli

44

Esempio Meli: dal catalogo di Omezzoli		
1. Calvilla Bia. Estate	10/20 lug	20 gg
2. Astrakan Rosso	10/20 lug	25 gg
3. Pirlos	10/30 lug	10/20 gg
4. Astrakan Bianco	10/30 lug	30 gg
5. Vista Bella	15/30 lug	20 gg
6. Jersey Mac	20/30 lug	20 gg
7. Lampone	01/15 ago	30 gg
8. Trasparente Blanche	10/30 ago	60 gg
9. Palmador	15/30 ago	90 gg
10. Eletta	15/30 ago	30 gg
11. Gravenstein	15/30 ago	80 gg
12. Promessa	15/30 ago	30 gg
13. Parmena Dorata	20/30 ago	90 gg
14. Alkmenc	20/30 ago	30/50 gg
15. Stark Rosso	01/15 set	100 gg
16. Stayman Winesa	01/15 set	120 gg
17. Transit 29	10/30 set	100 gg
18. Staymared	15/30 set	120 gg
19. Topazio	15/30 set	120 gg
20. Rosso Nobile	01/10 ott	120 gg
21. Rosatis	01/15 ott	130 gg
22. Renetta Orleans	01/20 ott	120 gg
23. Rosmarina Bianca	10/20 ott	150 gg
24. Renetta Rossa	10/20 ott	90 gg
25. Rosmarina Rossa	10/20 ott	180 gg
26. Durello Mantovano	15/30 ott	150 gg
27. Durello Modenese	15/30 ott	180 gg
28. Rosa Romana	20/30 ott	180 gg
29. Renetta Ruggine	20/30 ott	150 gg
30. Rosa Di Caldaro	20/30 ott	120 gg

45

DESCRIZIONE PORTAINNESTI DEL MELO

M11, MM111: Portainnesto vigoroso con un ottimo apparato radicale (forte ed espanso). Cresce in qualsiasi tipo di terreno, rende la pianta resistente alla siccità. Non necessita di strutture di sostegno e irrigazione, se non nei primi anni successivi all'impianto. L'entrata in produzione è più o meno lenta a seconda della varietà innestata (mediamente 4-5 anni). La pianta su questo portainnesto raggiunge grandi dimensioni (6-10 m d'altezza), risulta molto longeva raggiungendo età secolari. Adatto per zone non irrigate e terreni difficili. Consente la coltivazione "libera" a pieno vento, con chioma espansa che esprime il portamento naturale del melo, come era diffuso un tempo, con forma tipica del paesaggio rurale, prima dell'avvento della coltivazione intensiva.

MM106: Portainnesto con vigore vegetativo medio. La pianta ha bisogno di un certo sostegno e di una sufficiente irrigazione, a causa di un apparato radicale di medio sviluppo e forza. Non adatto a terreni troppo umidi e ristagnanti. L'entrata in produzione è precoce (2/3 anni), la fruttificazione è elevata. È un portainnesto consigliato per impianti medi intensivi biologici.

M26: Portainnesto di medio-debole vigore, produce meglio in terreni non troppo fertili e profondi, ma comunque impermeabili, irrigui. Induce vigoria medio-scarso. L'ancoraggio è superiore all'M9 (ha radici meno fragili), le piante necessitano comunque di sostegni. Induce precoce messa a frutto (dal 2° anno d'impianto) e buona produttività. I frutti sono di pezzatura elevata e uniforme, di buona qualità e colorazione, buona conservazione. Ritarda il germogliamento primaverile.

M9: Portainnesto riprodotto da ceppaia con debole vigore vegetativo. Esige terreni molto freschi e fertili e irrigazione frequente (sensibile alla siccità). Ha bisogno di un adeguato sostegno a causa dello scarso ancoraggio radicale. È indicato per impianti intensivi e per spazi d'impianto limitati. L'entrata in produzione è immediata (1/2 anno).

SVILUPPO COMPARATIVO DI CRESCITA SU PIANTE DI MELO DI PARI ETÀ CON DIVERSI PORTAINNESTI:

Catalogo Piante da Frutto - Vivai Piante Omezzoli

46

Quali frutti

❖ Meli	❖ Nespoli giapponese
❖ Peri	❖ Nespoli germanici
❖ Ciliegi	❖ Giuggioli
❖ Peschi	❖ Gelsi
❖ Albicocchi	❖ Mandorlo
❖ Susini	❖ Agrumi
❖ Fichi	❖ Ribes
❖ Cotogni	❖ Lamponi
❖ Cachi	❖ Uva spina
❖ Melograni	❖ Josta
❖ Noci	❖ Fejoa
❖ Olivi	❖ More da giardino
❖ Castagni	❖ Kiwi
	❖ Vite

47

Che piante erbacee e cespugliose

Rucola selvatica	Cardo	Anice	Portulaca
Valerianella	Cardo mariano	Carciofo	Tussillago
Silene	Malva	Coste argentate	Stellaria
Bardana	Iperico	Echinacea	Romice
Consolida	Cicoria	Erba cipollina	Menta
Bieta coste	Ortiche	Lavanda	Melissa
Cicoria	Piantaggine	Origano	Borraggine
Ortiche	Capsella	Papavero	Achillea
Piantaggine	Levistico	Rosmarino	Finocchio
Capsella	Crucifere	Ruta	Rabarbaro
Levistico	Nasturzio	Salvia	Assenzio
Crucifere	Lamium	Tarassaco	Tanaceto
Nasturzio	Calendula	Timo	Equiseto
Lamium	Viola	Verbasco	Fragole
Calendula	Pratoline	Asparagi	Cren
Viola	Chenopodium	Bambù	Carota selvatica
Pratoline	Amarantus		Topinambur
Chenopodium			Valeriana
Amarantus			Alliaria

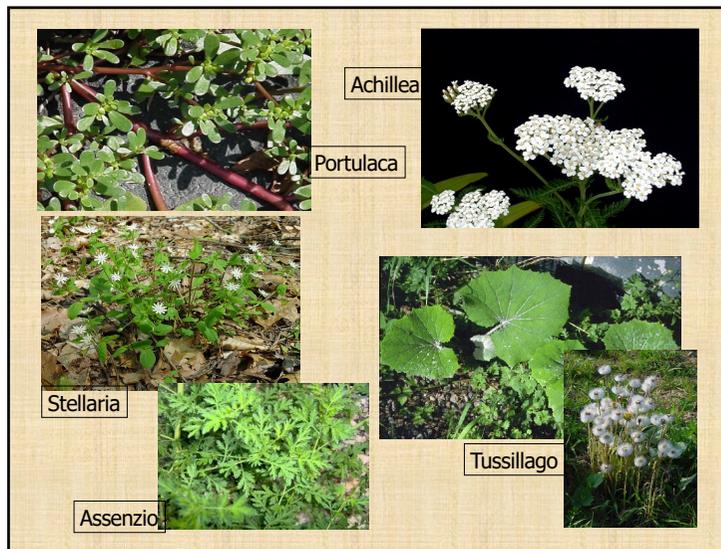
48



49



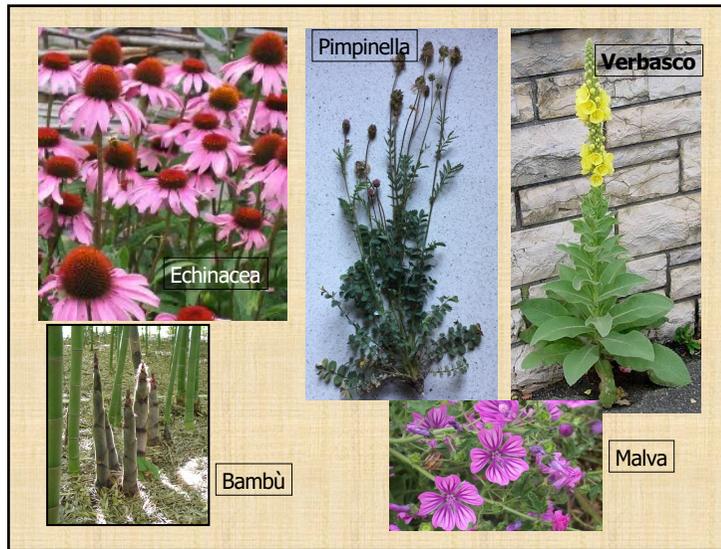
50



51



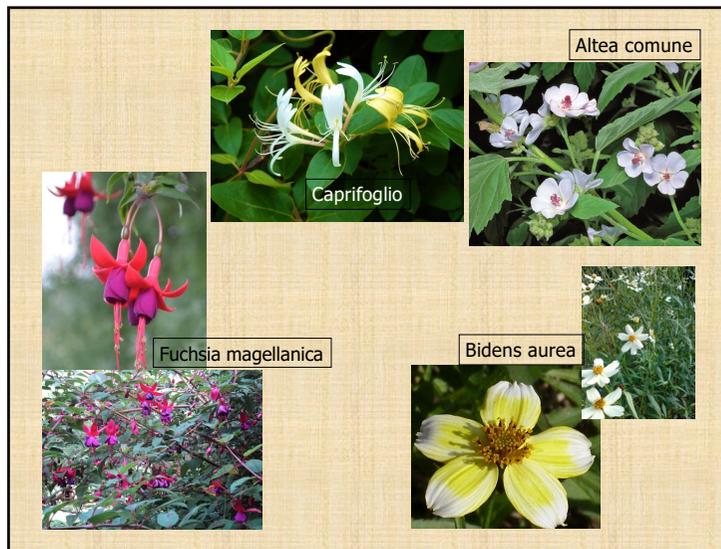
52



53



54



55



56



Azolla caroliniana, fissa N, simbiosi con il batterio Anabaena azollae. Ottima in risaia e come cibo per pesci.

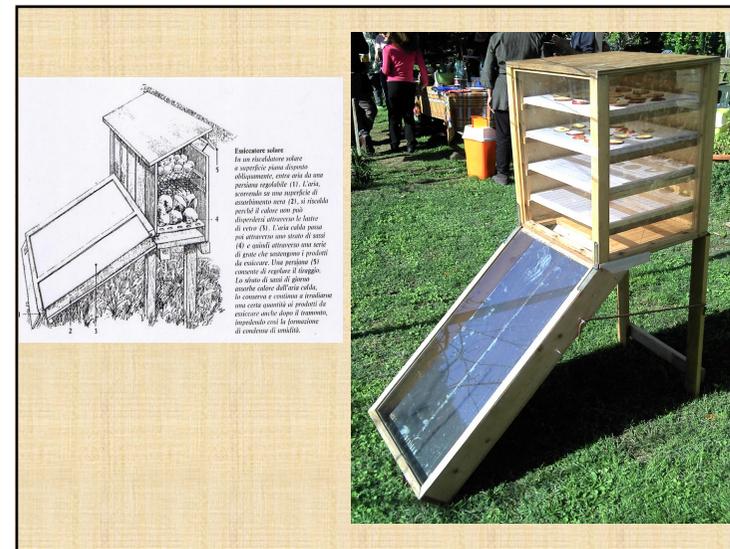
57



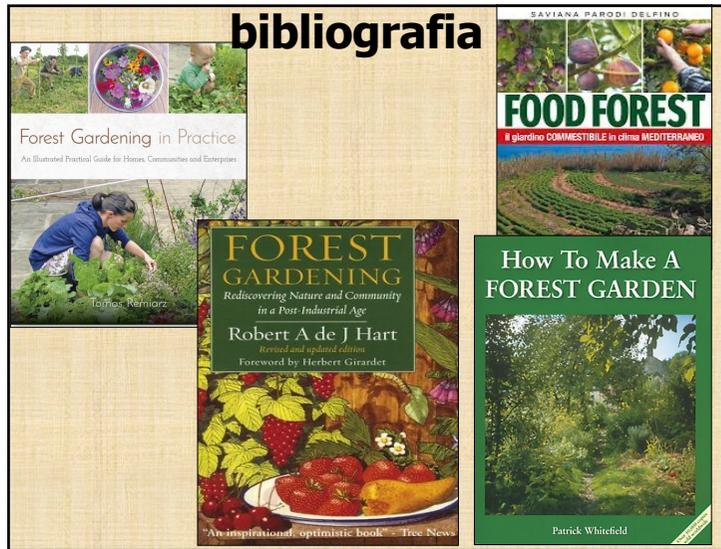
58



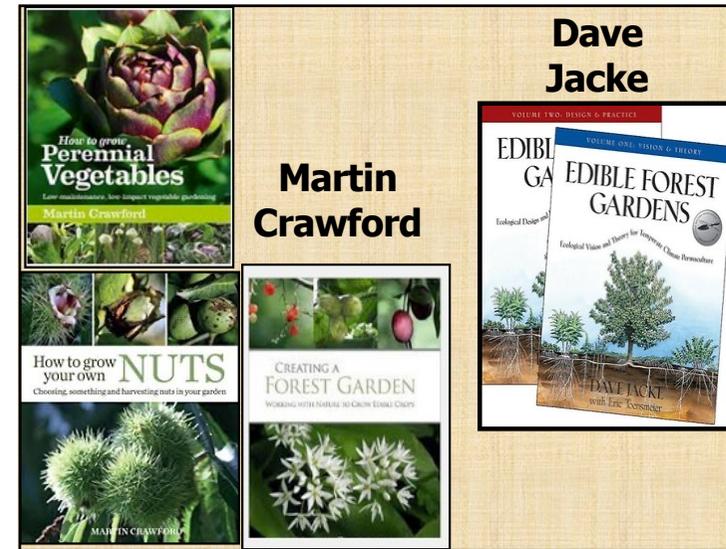
59



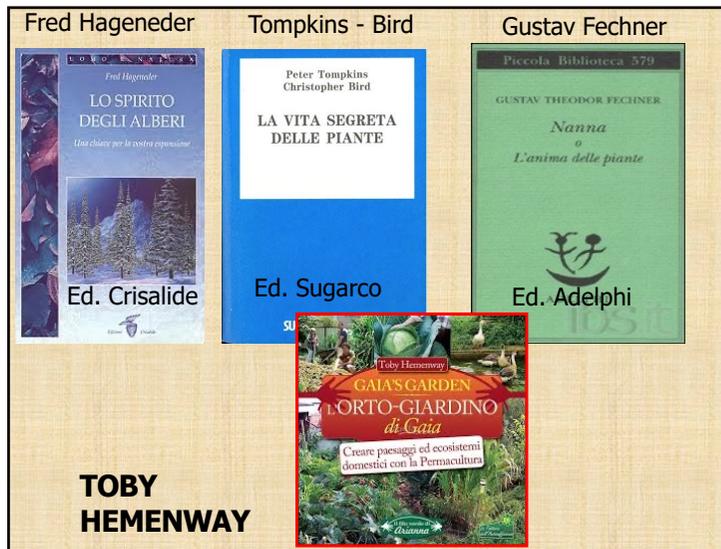
60



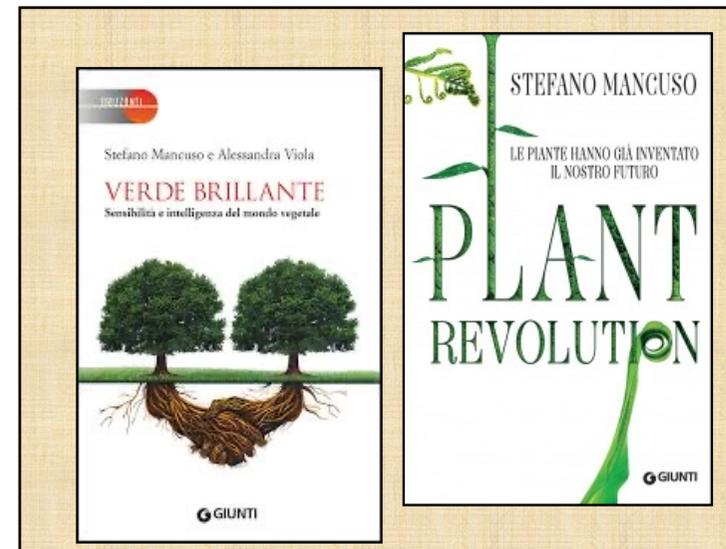
61



62



63



64