

Maggio 2024



01 Mercoledì San Giuseppe, Festa del lavoro	12 Domenica Ascensione del Signore	23 Giovedì San Desiderio vescovo
02 Giovedì San Cesare, Sant'Anastasio	13 Lunedì Santa Emma	24 Venerdì Sant'Amalia
03 Venerdì San Filippo, San Giacomo	14 Martedì San Mattia apostolo	25 Sabato San Gregorio VII papa
04 Sabato San Silvano, San Nerco	15 Mercoledì Sant'Achille	26 Domenica S.S. Trinità
05 Domenica San pellegrino martire	16 Giovedì San Ubaldo	27 Lunedì S. Agostino
06 Lunedì Santa Giuditta martire	17 Venerdì San Pasquale Baylon	28 Martedì Sant'Emilio
07 Martedì Santa Flavia, San Fulvio	18 Sabato San Giovanni I papa	29 Mercoledì San Massimino vescovo
08 Mercoledì S.Desiderato, S.Vittore il Moro	19 Domenica Pentecoste	30 Giovedì San Felice I papa
09 Giovedì San Gregorio, Sant'Eudilio	20 Lunedì San Bernardino da Siena	31 Venerdì Visitazione d. b. V. Maria
10 Venerdì San Antonino, San Cataldo	21 Martedì San Vittorio martire	
11 Sabato San Fabio Martire	22 Mercoledì Santa Rita da Cascia	

COUPON MESE DI MAGGIO

MAGGIO24ORTO

Usa questo sCONTO per il tuo acquisto online dal valore minimo di € 44,90
su : www.plantmedaorto.it
VALIDO DAL 01/05/2024 FINO AL 31/05/2024

Tutto sull'orto



L'orto La Rubrica del mese I nostri suggerimenti per...

In questo mese che anticipa l'estate, l'orto è nel pieno dell'attività.

TRAPIANTI In questo mese si effettuano gli ultimi importanti trapianti della maggior parte degli ortaggi e bisogna quindi dedicare molto tempo nell'orto.

OPERAZIONI COLTURALI Fare molta attenzione ad effettuare delle **irrigazioni al bisogno**, soprattutto perché le giovani piante non hanno ancora un apparato radicale molto sviluppato e con i primi caldi potrebbero avere difficoltà nella crescita. È importante inoltre tenere pulite le aiuole dalle malerbe. Si procede a sostenerle con tutori o reti pomodori, cetrioli e le piante rampicanti in genere.

RACCOLTA Si procede con la raccolta dei seguenti ortaggi: basilico, cappucci, catalogne, cavolfiori, cetrioli, zucchini, cipolle, coste, fragole, lattughe, prezzemolo, radicchio, rapa rossa, carciofi, rucola, piselli.

Il Frutteto

Le piante da frutto in questo periodo sviluppano al massimo la loro chioma e cominciano a crescere i giovani frutticini, è importante garantire una buona **disponibilità idrica** (nel caso ve ne sia bisogno). Controllare l'eventuale presenza di parassiti (**afidi** in particolare) ed eventualmente intervenire per non compromettere la produzione e lo sviluppo delle piante (specie se giovani). Su alcune drupacee (come pesco e albicocco), nel caso vi sia stata una abbondante allegazione, è necessario intervenire con il **diradamento dei frutti** per migliorarne la qualità e la pezzatura.

I Frutti di Bosco

Controllare che non vi siano **attacchi di parassiti**, afidi in particolare, soprattutto nel ribes e uva spina.

Attenzione a... Rimedi

Il **Cetriolo** ha bisogno di abbondante irrigazione perché in caso di sofferenza idrica produce frutti leggermente amari, quindi si raccomanda di irrigare abbondantemente. Evita durante l'irrigazione di bagnare le foglie.

Consiglio del mese Per il tuo orto...

Attenzione agli **attacchi di afidi** che in questo periodo possono presentarsi sui giovani germogli e sulle foglie. In particolare su zucchine e cetrioli gli afidi, oltre a portare un danno diretto (**foglie che si accartocciano**), portano una malattia, detta **virosi**, che compromette totalmente la produzione e la pianta per questo dovrà essere eliminata. È importante pertanto controllare periodicamente le piante ed eventualmente effettuare dei trattamenti.

Un'idea per Cena Zucchine Tonde Ripiene

Le **zucchine tonde** ripiene di provola affumicata sono una ricetta gustosa e ricca a base di ingredienti semplici e facilmente reperibili: zucchine tonde, uova, carne macinata, formaggio e passata di pomodoro. Lessate le zucchine tonde per qualche minuto, scavatele e toglietene la parte interna, la quale verrà aggiunta al composto di macinato, uova e di provola. Stendete la passata di pomodoro su una pirofila e ponete le zucchine ripiene del composto preparato e via in forno! Buon appetito!

Una Curiosità Pomodoro Zebrato

Grazie alle sue **originali striature** di tonalità più scura e alla piccola forma tondeggiante, il pomodoro datterino zebrato aggiunge sfumature di colore inedite e gradevoli sulla tavola, oltre a dare sapore a molte preparazioni. Produce moltissimi frutti dall'aroma, sapore e grado zuccherino inconfondibile e decisamente superiore a qualsiasi ciliegino. Lo trovate sul nostro shop a un prezzo super!

