



# NOTIZIARIO

## meze di Giugno 2016

### LAVORI DI GIUGNO

Anche a giugno il nostro giardino ha bisogno di cure e del nostro tempo, oltre che della nostra fatica.

Infatti questo e' uno dei mesi in cui sono molte le cose che dobbiamo fare e tra queste per prima cosa pensiamo alla cura del prato.

Vi suggerisco alcune semplici ma efficaci regole per mantenere al meglio il tappeto erboso per tutta l'estate.

In questo mese, bisogna ricordarsi di alzare leggermente l'altezza del taglio dell'erba. Dobbiamo programmare le irrigazioni o in tarda sera, per dare tempo al nostro prato di perdere un po' del calore accumulato nel giorno, o ancora meglio nelle prime ore del mattino. In questo periodo possiamo irrigare ogni 2-3 giorni.

Infine dobbiamo praticare delle concimazioni ricche in Potassio (K), l'elemento indispensabile che aiuta l'erba a sopportare il caldo ed evita l'ingiallimento.

Anche le nostre siepi hanno bisogno di qualche intervento.

Per dare forma alle piante che stanno crescendo. Si accorciano i rami troppo lunghi e quelli con le foglie arricciate a causa del mal bianco del Lauroceraso, del pitosforo, del Falso, cipresso, della Tuya, dell'Agrifoglio ed anche del bosso.

In questo mese si effettua una leggera potatura verde sugli alberi e gli arbusti come Acacie, Conifere, Aceri, ecc.

Tagliando alla base i rami secchi e danneggiati.

È il momento di estirpare i bulbi a fioritura primaverile (tulipani, narcisi ecc.), pulirli, farli asciugare e conservarli in contenitori arieggiati.

Nei primi giorni del mese si possono ancora mettere a dimora i bulbi a fioritura estivo-autunnale come tuberose, gladioli e dalie.

A giugno si può provvedere alla Divisione e trapianto dei rizomi di calle e iris.



Mentre sarà utile provvedere ad una concimazione a base di azoto, fosforo e potassio mescolati a microelementi magnesio, zinco e zolfo. Per le aiuole e le piante fiorite.

Per intensificare il colore delle ortensie è consigliabile una concimazione acida  
Le nostre rose rifioranti devono essere potate per favorire l'emissione di nuovi getti e nuovi fiori e devono essere recisi alla base i polloni basali che si sviluppano a discapito della pianta.

Importante è effettuare i trattamenti antiparassitari contro gli afidi, il ragnetto rosso e le malattie fungine.

## Calendario lunare di giugno 2016

### Fasi della Luna

Ultimo quarto	29 maggio 2016	14:13:41
Luna nuova	5 giugno 2016	05:01:45
Primo quarto	12 giugno 2016	10:10:39
Luna piena	20 giugno 2016	13:04:58
Ultimo quarto	27 giugno 2016	20:20:59
Luna nuova	4 luglio 2016	15:03:23



## Comunicazioni della Associazione

Martedì 17 u.s., nella sede di Via dei Serpenti, è terminato il corso sulle malattie delle piante con docente il professor Gianfranco Rossi. A seguire il Dottor Ugo Laneri ha tenuto un seminario sulla coltivazione delle orchidee.

Le rimanenti iniziative di Visite guidate ed altre attività saranno come di consueto comunicate via mail.

Con le belle giornate e le vacanze avrete modo di vedere e scoprire tante immagini che potrebbero una volta fotografate partecipare al nostro concorso fotografico 2016. tenete sempre a portata di mano la macchina fotografica o il telefonino e fate tante foto per partecipare numerosi al Concorso fotografico "incontro tra il mondo vegetale e il mondo animale".

Vi ricordo che ogni concorrente potrà presentare una unica foto.

Le foto, dovranno essere inviate all'indirizzo mail: [concorsi.ass.agir@gmail.com](mailto:concorsi.ass.agir@gmail.com) indicando nell'oggetto: "foto per concorso da "nome cognome". Es: Foto per concorso, da Luigi Rossi.

Ogni foto deve avere un titolo suggestivo (non basta scrivere ad es. ape e Fiore di Bougainvillea)



## FIERE E MOSTRE e.....

### **FESTA DELLE ORTENSIE DI BOLSENA:**

**Bolsena (Viterbo), corso Cavour, piazza San Rocco, piazza Matteotti e giardini del palazzo del principe Giovanni del Drago**

**17-18-19 giugno 2016**

**info: [www.comunebolsena.it](http://www.comunebolsena.it)**

Descrizione: un pittoresco borgo in riva al lago ha dedicato il verde pubblico e privato a questo splendido fiore. In occasione della manifestazione, alla quindicesima edizione, si svolgerà un convegno che avrà per tema il recupero e la valorizzazione dei giardini storici della Tuscia.

Tra gli altri espositori troverete un amico vivaista e collezionista di piante succulente di Bagnaia (vivaio **il pungivendolo**) che ha sempre tante curiosità e splendide piante, si chiama Graziano, cercatelo è simpaticissimo e sempre disponibile per qualsiasi informazione.

Oltre alla mostra delle ortensie la città offre la possibilità di visitare la originalissima Collegiata di S. Cristina che racchiude ben tre chiese comunicanti tra loro dall'interno e le catacombe del IV secolo, teatro di eventi miracolosi che hanno dato origine alla festività del Corpus Domini. Inerpicandosi su per i ripidi vicoli dell'abitato si giungerà all'imponente castello Monaldeschi della Cervara, dalle cui torri si potrà scoprire l'azzurro intenso delle acque del lago con le sue due isolette, Martana e Bisentina.

**Per raggiungere Bolsena:** posso consigliarvi di percorrere la cassia bis fino a Monterosi (attenzione autovelox fisso bivio Campagnano/Vallelunga) e poi procedere per Sutri (Anfiteatro Romano) poi Capranica, Vetralla e superata Vetralla prendere la superstrada Viterbo/Orte, uscire a Viterbo Nord in direzione Montefiascone/Siena proseguire dopo Montefiascone in direzione Bolsena che raggiungerete dopo aver costeggiato il bellissimo lago.

#### **Oppure In alternativa:**

Prendere autostrada Roma Firenze ed uscire ad Orte procedere sulla superstrada Orte/Viterbo (attenzione autovelox mobili), uscire a Viterbo Nord e procedere come sopra indicato nell'altro percorso.



Associazione "AMICI DEI GIARDINI ROMANI" (ASS-AGIR)

## **SAGRA DELLE FRAGOLE E MOSTRA DEI FIORI:**

**Nemi (Roma), centro storico**

**5 giugno 2016**

**info: [www.nemi.rm.gov.it](http://www.nemi.rm.gov.it)**

Descrizione: nel cuore del Parco Regionale Suburbano dei Castelli Romani una delle più antiche e prestigiose feste popolari dedicata ad uno dei frutti più golosi e profumati: sfilata delle "fragolare" in costume e assaggio dalla gigantesca coppa di fragole

## **FESTA DELLA LAVANDA - EVENTO IN VIVAIO:**

**Castelnuovo di Assisi, via dei Laghetti 15**

**18-19 / 25-26 giugno 2016**

**info: [www.illavandeto.com](http://www.illavandeto.com)**

Descrizione: al Vivaio Il Lavandeto di Assisi mostra-mercato di piante di lavanda, prodotti inerenti al giardinaggio ed artigianali umbri, visite guidate ai giardini, distillazione della lavanda, corsi, e cena a tema

## **FIORILE:**

**Castelnuovo di Farfa (Rieti)**

**4 - 5 giugno 2016**

**info: [www.comune.castelnuovodifarfa.ri.it](http://www.comune.castelnuovodifarfa.ri.it)**

Descrizione: il centro abitato viene decorato da composizioni floreali, musica popolare, laboratori per l'infanzia, workshop-esposizione di bonsai, letture di fiabe e testi letterari ispirati a simboli floreali, sfilata notturna nel borgo con degustazione di prodotti tipici

## **CACTUS AL MARE:**

**Grottammare (AP), piazza Kursaal**

**Quando: 24-25-26 giugno 2016**

**info: [www.comune.grottammare.ap.it](http://www.comune.grottammare.ap.it)**

Descrizione: sesta edizione di un'originale mostra-mercato di ambientazione spiccatamente balneare

**Sede legale:** Largo Oliviero Zuccarini, 13 00149 Roma - C.F. 97538180585

**[www.ass-agir.it](http://www.ass-agir.it)** e-mail: **segreteria: [info@ass-agir.it](mailto:info@ass-agir.it); coordinamento: [f.gennari@ass-agir.it](mailto:f.gennari@ass-agir.it); visite e gite: [u.andreoizzi@ass-agir.it](mailto:u.andreoizzi@ass-agir.it); presidenza: [u.laneri@ass-agir.it](mailto:u.laneri@ass-agir.it) cell. 3282130904**



Associazione "AMICI DEI GIARDINI ROMANI" (ASS-AGIR)

## **MUSICA AI GIARDINI LA MORTELLA:**

**Ischia, Giardini La Mortella (Comune di Forio, vicino Spiaggia di San Francesco in località Zaro)  
dal 25 giugno al 30 luglio 2016 info: [www.lamortella.org](http://www.lamortella.org)**

Descrizione: il Giardino creato da Susana e Sir William Walton con i suoi due ettari ricchi di piante esotiche fa da scenario ideale ai concerti di ensemble e orchestre giovanili

## **I GIORNI DELLE ROSE:**

**SPELLO (PG)**

**3 - 4 - 5 GIUGNO 2016**

Mostra mercato alla sua quarta edizione, organizzata dal Garden Club di Perugia e Terni in collaborazione con la Provincia di Perugia, presso Villa Fidelia a Spello (Pg). La protagonista è la rosa, non solo come fiore per eccellenza ma anche come immagine artistica e culturale. Il tema di quest'anno è "Rose e profumi" con ospiti di riguardo come uno dei "nasi" più conosciuti al mondo, Laura Bosetti, creatrice del profumo personale della regina Elisabetta II di Inghilterra. L'evento è arricchito da conferenze, mostre, concorso di poesia e concerto finale di "Omaggio all'Umbria" di Laura Musella.

## **FESTA DELLA LAVANDA:**

**CASTELNUOVO DI ASSISI (PG)**

**18 e 19 - 25 e 26 GIUGNO 2016**

Mostra mercato di piante di lavanda presso il Vivaio "Il Lavandeto di Assisi". Visite guidate ai giardini, esposizione di prodotti da giardinaggio e di artigianato umbro. Una vera festa per celebrare la lavanda con distillazione, corsi e per finire cena a tema.

## **Casalino in Fiore e Infiorata:**

**CITTÀ DELLA PIEVE (PG)**

**25 - 26 GIUGNO 2016**

La tradizionale Infiorata di San Luigi Gonzaga, un incantevole stuolo di tappeti di fiori per le strade di Città della Pieve, oltre 60 espositori presentano piante e gastronomia locale. Un tripudio di colori e profumi nella città patria dello zafferano.

|

**Sede legale:** Largo Oliviero Zuccarini, 13 00149 Roma - C.F. 97538180585

**[www.ass-agir.it](http://www.ass-agir.it)** e-mail: **segreteria: [info@ass-agir.it](mailto:info@ass-agir.it); coordinamento: [f.gennari@ass-agir.it](mailto:f.gennari@ass-agir.it); visite e gite: [u.andreozzi@ass-agir.it](mailto:u.andreozzi@ass-agir.it); presidenza: [u.laneri@ass-agir.it](mailto:u.laneri@ass-agir.it) cell. 3282130904**



## LA PIANTA DEL MESE

### Equisetum arvense



Trovo su internet questa descrizione dell'equiseto:

*"L' (Equisetum arvense) o coda cavallina è una pianta officinale conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà benefiche. Cresce ai bordi dei campi coltivati, lungo i fossi e le scarpate, è piuttosto comune nelle zone di montagna e di campagna del Nord Italia. All'inizio dell'estate si raccolgono i suoi fusti sterili che vengono impiegati per usi erboristici e in cucina.*

*Esistono 35 specie di Equisetum di cui 15 diffuse in Europa, a parte l'equiseto arvense, quasi tutte le altre specie non sono adatte all'uso interno perché tossiche. Contengono alcaloidi in diverse quantità, e soprattutto, palustrina, un veleno che agisce sui nervi e la muscolatura e provoca avvelenamenti anche gravi negli animali domestici. **Per uso interno e medicinale meglio acquistarlo in erboristeria ed è sconsigliata la raccolta "fai-da-te".***

Sede legale: Largo Oliviero Zuccarini, 13 00149 Roma - C.F. 97538180585

[www.ass-agir.it](http://www.ass-agir.it) e-mail: [segreteria: info@ass-agir.it](mailto:segreteria@ass-agir.it); [coordinamento: f.gennari@ass-agir.it](mailto:coordinamento@ass-agir.it);  
[visite](mailto:visite@ass-agir.it) e [gite: u.andreozi@ass-agir.it](mailto:gite@ass-agir.it); [presidenza: u.laneri@ass-agir.it](mailto:presidenza@ass-agir.it) cell. 3282130904





Viceversa non abbiamo problemi ad utilizzarlo nella cura delle piante del nostro balcone o giardino, infatti Insieme all'ortica, l'equiseto è un antiparassitario naturale potente.

L'equiseto, detto comunemente coda di cavallo è uno degli organismi più antichi sulla faccia della terra, visto che se ne sono trovati fossili che risalgono addirittura a più di 350 milioni di anni fa! Per fortuna durante tutto questo tempo l'equiseto non si è estinto ed è un validissimo aiuto per chi vuole coltivare l'orto e il giardino in modo completamente naturale.

Se avete coltivato le zucche nel vostro orto o avete tante rose in giardino, sapete sicuramente che cos'è l'oidio. Detto anche mal bianco, è un fungo molto comune. In condizioni di caldo umido si sviluppa sulle piante rallentandone la produzione o addirittura causando la perdita di tutto il raccolto.

In commercio esistono numerosi prodotti per combattere l'oidio. Anche il rame e lo zolfo, che sono autorizzati in agricoltura biologica, ma non è che ci piacciono più di tanto. Abbiamo però un'ottima alternativa, completamente naturale, per niente tossica e divertente da preparare: utilizzando il equiseto.

Si utilizza tutta la pianta senza le radici, nella quantità di 1 kg (pianta fresca) o 150 g (pianta secca) per ogni 10 litri d'acqua.

L'equiseto si può utilizzare sotto forma di infuso o decotto. Il modo migliore per ottenere l'infuso, consiste nel versare l'acqua bollente necessaria sulle piante e quindi lasciare macerare il tutto per 24 ore, coprendo il recipiente.

L'infuso, diluito quattro volte, e addizionato al macerato d'ortica e al sapone neutro (allo 0,3%) risulta efficace contro gli afidi, le cocciniglie e il ragnetto rosso.

Viceversa come si prepara il decotto per combattere l'oidio? È veramente semplicissimo! Andate a fare una passeggiata in un bosco, vicino ad un torrente e raccogliete qualche pianta di equiseto. Se ne avete prese troppe non è un problema, basta appendere l'equiseto all'ombra e farlo essiccare, in modo da poterlo usare una prossima volta. Mettete la quantità che vi serve in una pentola, coprite d'acqua l'equiseto, mettete un coperchio, portate ad ebollizione e continuate a far bollire al minimo per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare completamente il decotto, filtratelo con un colino ed otterrete una bella infusione dalle splendide sfumature rossicce. Per usarla, diluitela 1:4 (un litro di tisana di equiseto per quattro litri d'acqua). Ed è tutto avrete ottenuto un ottimo prodotto contro le malattie crittogamiche.

L'aggiunta di silicato di sodio allo 0,5-1%, di macerato d'ortica, ne aumenta l'efficacia nei trattamenti contro le malattie fungine (ruggini, mal bianco, muffa grigia ecc.) per combattere le quali si eseguono interventi per tre giorni consecutivi ogni tre settimane.

Contro la ruggine e le malattie funginee spruzzare più volte, con un preparato a base di equiseto, anche le rose, i lamponi, le fragole o i pomodori.





## **Detti, Proverbi, Poesie Romanesche, E...**

**Questo mese al posto delle poesie vi invio due ricette che ho trovato: la prima del ristorante La Scuderia di Genzano Romano**

**La seconda di Aldo Fabrizi**

**Fanno venire l'acquolina tutte e due!!!**

### **'A matriciana come piace a me**

*Pè 'na mezzachilata de pasta:*

*Procurateve 'n guancialetto de quelli nostrani, nun è difficile, basta annà dar Sor Danilo che, secondo me, è er mejo norcino, e ve ne darà proprio uno de quelli casarecciotti de Genzano.*

*Sennò fateve un ajo e ojo ... che è mejo...*

*Tajatene quattro cinque fette e ritajatele ar contrario.*

*'A cipolla? ... a me 'n pò me ce piace, dà nà frustata ar piatto e te la magneresti tutta de 'n botto.*

*Er pecorino, neanche a dillo, quello romano!*

*Io me sento fortunato perchè ancora c'è un pecoraretto sotto Genzano che, in cambio de quarche bottia de vino bono, ce ne dà 'na formetta 'gnitanto, comme se fusse oro.*

*De pummidori ne faccio metà de freschi e metà de pelati, e pe' la pasta ce vanno i mezzi rigatoni, perchè s'amargamano mejo e se riempino come i carzoni.*

*Dentro 'ntegame, abbastanza largo pe' potecce condì la pasta, fate rosolà piano piano la cipolla cor guanciale, sfumate con goccio de bianco speciale e e spettate che s'avàpora. Metà del guanciale rosolato mettetev'o da parte, che dopo, ne va 'npò pè piatto, ce serve pè completà l'arte. Appresso mettete prima i pelati e dopo un pò quelli freschi senza falli coce troppo, aggiustanno di sale e, me ricommano, de peperoncino!*

*Quanno la pasta è quasi cotta, scolatela, buttatela ner tegame e rigiratela pè diverse vorte. Doppo, fori dar foco, e prima de fa li piatti, mettere er pecorino, che dev'esse grattato a mano e assorbito piano piano. Sbrigateve a servì, e nun ve scordate de mette i pezzetti de guanciale sopra 'gni piatto.*

*Fine d'a trasmissione ... Doppo fateme sapè e, se nun ve va da commatte, venitevela a magnà da me.*

*Ingredienti*

*500 gr di rigatoni, guanciale, cipolla, pecorino romano DOP, pomodori freschi e pelati vino bianco, sale e peperoncino quanto basta*



### **La panzanella di Aldo Fabrizi**

*La vera panzanella alla romana*

*E che ce vo'*

*pe' fa' la Panzanella?*

*Nun è ch'er condimento sia un segreto,*

*oppure è stabbilito da un decreto,*

*però 'a qualità dev'esse quella.*

*In primise: acqua fresca de cannella,*

*in secondise: ojo d'uliveto,*

*e come terzo: quer divino aceto*

*che fa veni' 'a febbre magnerella.*

*Pagnotta paesana un po' intostata,*

*cotta all'antica, co' la crosta scura,*

*bagnata fino a che nun s'è ammollata.*

*In più, pe' un boccone da signori,*

*abbasta rifini' la svojatura*

*co' basilico, pepe e pommidori*

## **Il Baratto del Giardiniere**

Nel corso di questi mesi ho constatato che l'interesse intorno a questa rubrica non ha avuto quel seguito che pensavo ed anche gli scambi sono stati modesti, pertanto "il baratto del giardiniere" da questo mese andrà in pensione.

Sarà sempre possibile mettere un Vostro annuncio di ricerca o di offerta sul Notiziario per qualsiasi necessità. Inviando una mail all'indirizzo **f.gennari@ass-agir.it**

## **Arrivederci a Luglio 2016**