

Schede tecniche per la coltivazione e la cura delle piante da giardino

SCHEMA N.177

Monstera deliciosa (Araceae) Centro America – Monstera, Filodendro

(Categoria delle ornamenti da vaso)



Monstera deliciosa



Particolare dell'infiorescenza a spadice



Particolare dei frutti

Comunemente commerciata sotto il nome di *Philodendron*, è molto diffusa e apprezzata come pianta ornamentale da fogliame per interni spaziosi. Trattasi di pianta erbacea perenne, rampicante, semiepipita, che aderisce ai supporti per mezzo di radici aeree. Le prime foglie sono cuoriformi e scarsamente divise o intere, mentre le adulte sono tipicamente perforate. Tale dimorfismo ha fatto ritenere forme giovanili della *M. deliciosa* degli esemplari che recentemente sono stati commercialmente diffusi quanto e forse più del tipo e a cui è stato erroneamente attribuito il nome di *M. pertusa*. Queste forme, che presentano stabilmente foglie più piccole, meno divise, internodi più lunghi, aspetto più lianoso e, pertanto, maggior accrescimento in lunghezza, dovrebbero attendibilmente essere riferite ad una varietà della *M. deliciosa*. La *M. deliciosa*, più di rado in vaso, facilmente nella coltura in piena terra (possibile nelle località calde del sud), produce frutti molto profumati: da ciò il suo nome specifico.

■ Ambiente e modalità di coltura: composta da vaso formata da 2/parti di terriccio sabbioso di letame, 2/parti di terriccio di bosco, 1/parte di terra d'erica o di torba (pH 5-6). Vasi da cm 18-25 per piante alte cm 70-100, con buon drenaggio di cocci integrato da zecchi di castagno; sostegni fasciati con muschio, utile per mantenere l'ambiente umido alle radici aeree; molta luminosità diffusa. Innaffiature, spruzzature e lavaggio delle foglie frequenti nella stagione estiva, ridotti con l'abbassarsi della temperatura che non deve discendere al disotto dei 10-12°C. Nel periodo vegetativo somministrare fertilizzanti liquidi ogni 15-20 giorni; rinvasature in primavera (ogni 2-3 anni per piante adulte).

■ Propagazione: talee o margotte di punta; talee di polloni o pezzi di fusto: tutte le talee in sabbia e sotto vetro, con calore di fondo e in serra a meno che non vengano praticate nei mesi estivi; quella di porzioni di fusto, le talee, provviste ciascuna di un nodo, vengono collocate orizzontalmente. Le margotte, con muschio e rivestimento di plastica, si praticano in primavera (aprile-maggio) e si possono distaccare in agosto-settembre, invasandole e ponendole in cassone o in serra per facilitare la ripresa.

■ Altezza: m 5-6 in piena terra, meno in vaso; la maggiore altezza è raggiunta dalle forme lianose, per cui è necessario assicurarla ai sostegni con gli appositi legacci.

■ Fioritura: in estate. Le piante mature producono una infiorescenza a spadice avvolta da una lunga spata giallo-crema. I semi sono racchiusi in una polpa succulenta, che ha il sapore dell'ananas.

■ Varietà ed altre specie: '*Borsigiana*' con sezioni delle foglie maggiormente distanziate; '*Variegata*' con foglie macchiate di crema o giallo-verdognolo. Tra le altre specie: *M. friedrichsthalii*, foglie a margine intero e forate con una certa



Monstera deliciosa 'Aureo-variegata'



regolarità fra le nervature secondarie; *M. pertusa*, foglie ovato-acuminate con lembo poco settato e irregolarmente forato; *M. obliqua*, a foglie piccole con grandi fori.

■ Malattie: tra le malattie fungine abbiamo: *Marciumi radicali*, *Macchie fogliari*, *Muffa nera*, che possono essere causate da problemi ambientali, quali: eccessiva irrigazione o drenaggio difettoso, scarsa aerazione o mancanza di luce. Tra gli insetti parassiti che l'attaccano abbiamo invece: *Acari*, *Cocciniglie*, *Tripidi*.

■ Impiego: in appartamenti e, nella stagione e nelle località calde, in parti ombrose del giardino.

Curiosità e note aggiuntive

Il nome è di origine incerta; alcuni ritengono che possa essere derivato dal termine latino “*monstrum*” (*cosa che desta stupore, meraviglia, cosa strana, incredibile*), in riferimento forse, alla grandezza e alla stranezza delle foglie di alcune specie. La Monstera deliciosa ha proprietà purificanti dell'aria, contribuendo a rimuovere sostanze nocive e aumentare l'ossigeno, oltre ad umidificare l'ambiente. Dal punto di vista nutrizionale, i suoi frutti commestibili, che sono però raramente prodotti nella coltura in casa, sono una fonte di vitamina C, B6, potassio, magnesio, antiossidanti e fibre. Attenzione però, per utilizzare il frutto è necessario aspettare che esso maturi completamente, altrimenti, in caso contrario, potrebbe non risultare commestibile o, peggio ancora, essere tossico per l'organismo umano. Ciò perché se ancora acerbo, il frutto diventa pericoloso a causa della presenza di acido ossalico, una sostanza irritante per gola, pelle e mucose. Infine, a livello simbolico e nel Feng Shui (antica arte geomantica taoista della Cina), la pianta è associata a crescita, prosperità ed equilibrio.