

Scegliere le aromatiche per i vasi

Vaso: occhio alle dimensioni

■ Le erbe annuali accettano vasi piccoli; scegliete contenitori capienti per le erbe perenni e per evitare di innaffiare ogni giorno.

Dal sole all'ombra, le buone scelte

■ Le aromatiche sono facili da coltivare in vaso (1), non solo in balcone e sui davanzali ma anche in terrazzi, cortili e giardini, perché permette di utilizzare i vasi di erbe profumate per creare punti di interesse (2). E poi, le erbe in un bel vaso, ciotola o cestino possono essere un'ottima idea regalo, naturale e poco costosa.

■ Il fattore-chiave è il sole: quasi tutte ne hanno bisogno. Se il terrazzo è soleggiato, dunque, la scelta è ampia. Tra le più generose: salvia, rosmarino, basilico, origano, maggiorana e timo, perfettamente a loro agio in pieno sole.

■ Se il terrazzo è semi-ombreggiato, con esposizione soleggiata solo per parte della giornata (l'ideale è al mattino), coltivate lavanda (3, almeno 5 ore di sole), aneto, dragoncello, prezzemolo a foglia riccia o liscia.



Scegliere le aromatiche per i vasi

■ Se il balcone è in ombra, rivolto a nord, non disperate: la scelta si riduce, ma si può coltivare qualcosa di piacevole. La gamma si allarga se potete sistemare i vasi in un angolo in cui arrivi il sole almeno un paio d'ore al giorno. Scegliete aromatiche annuali, o da trattare come tali. Le mente (4) vivono anche all'ombra e crescono velocemente. Bene, all'ombra, anche prezzemolo, cerfoglio, melissa ed erba cipollina (5), anche se fiorisce meno.



■ Scegliete vasi capienti, in terracotta, (per traspirazione e drenaggio) o plastica nei terrazzi ventosi, dove la disidratazione rischia di essere rapida (la plastica trattiene maggiormente l'umidità).



■ Tre aromatiche speciali

Qualcosa di insolito? Provate la curiosa menta banana, la salvia tricolor, il prezzemolo riccio.



Erbe annuali : facili, per allestimenti sempre nuovi

■ Le annuali come il basilico, vivendo solo per il breve spazio della bella stagione, si adattano al Nord come al Sud.

Doverle riseminare o ricomprare in primavera può essere una buona occasione per variare l'assortimento e provare ogni anno varietà diverse, sperimentando anche quelle che non si trovano facilmente, come il basilico a foglia rossa (6).