

I numerosi *vantaggi* di Tower Garden

Perché ti conviene usare Tower Garden anziché altri metodi di coltivazione e non piantare semplicemente qualche seme nella terra? E perché dedicarsi alla coltivazione dell'orto, quando si possono acquistare prodotti nel negozio di alimentari o al mercato?

I vantaggi di Tower Garden sono riassumibili in tre parole:

più sano, più facile e più intelligente.

Ecco alcuni dei vantaggi della coltivazione con Tower Garden:



Raccolti abbondanti:

- Le piante crescono tre volte più velocemente rispetto all'orto tradizionale
- I raccolti aumentano mediamente del 30%



Praticità:

- Niente scavi
- Niente erbacce da estirpare
- Abbatti il costo della spesa alimentare (si ammortizza in circa 6-12 mesi)



Cibo, nutrizione e apprendimento:

- Cibo senza antiparassitari
- Hai il controllo sul tuo cibo
- Ricchezza di nutrienti
- Prodotti dai colori vivaci
- Profumo e sapore più buoni
- Favorisce abitudini sane
- Strumento educativo



Sostenibilità:

- **Minimo consumo d'acqua.**
Utilizza appena il 2% dell'acqua necessaria per l'orto tradizionale.
- **Minor impronta di CO₂.**
Riduci il tuo impatto ambientale grazie all'eliminazione del viaggio fino al negozio e dello stoccaggio.
- **Utilizza solo il 10% del terreno necessario per le coltivazioni tradizionali.**
Il design verticale sfrutta il 90% in meno di terreno solitamente necessario per la coltivazione di frutta e verdura.
- **Ricicla il 100% dei nutrienti e dell'acqua.**
Tower Garden si avvale di una tecnologia a sistema chiuso per riciclare il 100% dei nutrienti e dell'acqua.
- **Riduce l'esigenza di pesticidi ed erbicidi.**
I minerali ionici e i nutrienti vegetali con pH bilanciato contenuti nelle miscele di minerali producono piante forti e sane che sono in grado di proteggersi meglio da parassiti e malattie, senza il ricorso a pesticidi.



Linee guida generali su Tower Garden: Come (e quando) *raccogliere i prodotti*

Raccolta di *meravigliose* verdure a foglia larga

La maggior parte delle verdure a foglia larga, come lattuga, cavolo rosso, cavolo nero e altre, è coltivabile con due metodi, così potrai avere sempre a disposizione ingredienti freschi per insalate o altri piatti salutari.

- 1. Tutta la pianta.** Rimuovi tutta la pianta dal tuo Tower Garden e mettila in un vaso fustellato, oppure taglia tutte le foglie a 2-3 cm dalla base.
- 2. Taglia le foglie.** Con questa tecnica, la pianta permarrà in vita e ne verrà favorita la produzione continua. Quando le foglie mature presenti sono molte:
 - Taglia poche foglie alla volta, dal basso verso l'alto.
 - Lascia 2 o 3 foglie così che la pianta possa continuare a crescere.
 - Ripeti la procedura ogni 2 o 3 giorni fino a quando la pianta non comincia ad andare in seme o a fiorire.
 - Dopo essere andata in seme, sostituisci la pianta con una nuova piantina.



Come raccogliere prodotti *perfetti*

Le piante di pomodori, zucca, peperoni e le piante da frutto sono tutte diverse, ma alcune pratiche di raccolta sono valide per tutte. Per avere un raccolto da record, segui questi suggerimenti:

- Raccogli con frequenza così da favorire fioritura e produzione costanti.
- Per farlo, usa un coltello o delle cesoie pulite per evitare di danneggiare la pianta.



Come raccogliere erbe aromatiche *sane*

La cosa può apparire contraddittoria, ma normalmente più erbe aromatiche si raccolgono, più ne crescono. E non sono mai troppe! Ecco alcune linee guida per ricordare quando raccogliere le erbe aromatiche:

- Raccogli con frequenza per favorire una crescita sana e rigogliosa.
- Raccogli non oltre il 30% della pianta ogni volta.
- Quando la pianta va in seme (o comincia a fiorire), sostituiscila con una nuova piantina.



Come conservare i semi

Forse non hai nemmeno pensato di conservare i semi delle tue piante, ma questo è un ottimo modo per coltivare gratuitamente i prodotti che ami di più! Ecco qualche passaggio per conservare i semi della maggior parte delle piante.

- Dopo fioritura o nascita dei frutti, raccogli i semi da varietà di piante a impollinazione aperta.
- Lava e asciuga i semi.
- Conserva i semi in un contenitore ermetico e colloca in un luogo fresco, asciutto e buio.



Pianificazione del tuo Tower Garden

Ti diamo il benvenuto in Tower Garden! Siamo felicissimi che tu faccia parte della nostra community dal pollice verde e desideriamo aiutarti a vivere la miglior esperienza possibile di coltivazione con Tower Garden, che tu sia appassionato o meno! Abbiamo tutti i consigli necessari per la pianificazione del tuo orto, perciò preparati a programmare e a seminare!

1. Trova il posto ideale

Grazie all'ingombro di 1 metro quadrato, Tower Garden può essere collocato praticamente ovunque. Oltre allo spazio, valuta questi fattori quando scegli il posto ideale per la struttura:



Luce

La maggior parte delle piante necessita di 6-8 ore di sole oppure di 14-16 ore di luce di lampade per piante da interno. Leggi sulla bustina dei semi i requisiti specifici di ogni pianta. Se il tuo orto è all'aperto in un luogo dove d'estate il calore è molto intenso, ricorda che le tue piante avranno bisogno di un po' di ombra pomeridiana.



Acqua

Dal momento che Tower Garden si avvale di una miscela di acqua + sostanze nutritive, è fondamentale avere nelle vicinanze una fonte d'acqua. È consigliabile non utilizzare acqua addolcita e ad alto contenuto di cloro né acqua molto dura.

Suggerimento Tower: per eliminare il cloro, riempi un secchio di acqua e lascialo al sole per 48 ore. In alternativa, aggiungi l'acqua al tuo Tower Garden e lascialo in funzione per 48 ore prima di collocare le piante.



Elettricità

Per il funzionamento della pompa (e delle luci, se coltivi al chiuso) è necessaria elettricità.

2. Raccolta delle piante



Preferenze alimentari

Quali sono i prodotti che hai intenzione di usare? Per rispondere a questa domanda, pensa a quello che usi in questo periodo o a ciò che acquisti al supermercato.

Se sei un neofita dell'orto, per la tua prima stagione prediligi piante facili da coltivare, come:

- **Verdure a foglia:** lattuga, rucola, bietola, cavolo rosso, spinaci, cavolo cinese
- **Erbe aromatiche:** basilico, erba cipollina, coriandolo, aneto, menta, prezzemolo



Disposizione e quantità delle piante

Hai una lista di piante? Il prossimo passaggio consiste nello stabilire quanti esemplari di ognuna ti serviranno e come disporli. Ecco una guida pratica:

Posizioni ideali per le piante:

- **Sopra:** Piante piccole come lattuga, erbe, fragole, bietola, sedano
- **Centro:** Piante di medie dimensioni come peperoni, melanzane, fagioli, cavolo rosso, cavolo nero, taccole
- **Sotto:** Piante di grandi dimensioni come pomodori, cetrioli, zucchine, tutti i tipi di zucca (si consigliano non più di 4 piante di grandi dimensioni o rampicanti per ciascun Tower Garden)

Per famiglie di medie dimensioni si consiglia di seguire questa guida al numero di ogni tipo di varietà che consigliamo di seminare (ma naturalmente sarai tu a decidere in base a ciò che preferisci):

A= all'aperto C= al chiuso

- **Erbe aromatiche:** 1 di ogni tipo (A, C)
- **Lattuga:** 5-10 (A, C)
- **Peperoni dolci:** 1-2 (A)
- **Zucca butternut:** 1 (A)
- **Melanzana:** 1 (A)
- **Fagiolini:** 4+ (A)
- **Zucca spaghetti:** 1 (A)
- **Taccole:** 4+ (A)
- **Zucca estiva:** 1 (A)
- **Pomodori:** 1 (A)
- **Zucchine:** 1 (A)



3. Materiale necessario

Il tuo Tower Garden è completo di tutto il necessario per cominciare a coltivare il tuo orto, ma se non sei un novizio del Tower Garden e vuoi dare vita a un nuovo raccolto, allora assicurati di avere a disposizione quanto indicato di seguito prima di procedere alla semina:

- **Piante o piantine**
- **Miscela di minerali**
- **Vasi fustellati**
- **Cubetti di lana di roccia**

A seconda di quello che semini e di dove lo semini, potresti usare le lampade LED Lampade per piante per interno, un tappetino impermeabile a protezione del pavimento e cesoie e guanti da giardinaggio di buona qualità.



Manutenzione e *pulizia* del tuo Tower Garden

- Tutti i giorni:**
- Controlla le piante. Verifica che non vi siano piante con foglie scolorite o parassiti.
 - Controlla il livello dell'acqua.
 - Nel serbatoio deve esserci sempre una quantità sufficiente di soluzione nutriente in modo che la pompa vi sia costantemente immersa.
 - Versa nell'acqua i nutrienti ogni volta che riempi il serbatoio. Puoi mescolare in un secchio l'acqua e la miscela di minerali prima di versarla nel serbatoio (20 ml di miscela di minerali A e 20 ml di miscela di minerali B ogni 10 litri d'acqua).

- Una volta alla settimana:**
- Pota le piante grandi e a crescita rapida come lattuga, micro ortaggi, erbe aromatiche, pomodori etc. Queste piante devono essere potate e i loro frutti raccolti con regolarità, al fine di evitare che invadano lo spazio di quelle vicine.
 - Controlla il pH dopo il riempimento del serbatoio, segui le istruzioni per regolare il livello di pH. Le foglie che ingialliscono indicano che il pH non rientra nella fascia consigliata.
 - Tieni le radici lontane dalla pompa. Puoi regolare le radici che arrivano al serbatoio.

- Una volta al mese:**
- Tieni pulito e libero da detriti l'accessorio con i fori. Se i fori si ostruiscono, puoi liberarli con uno stuzzicadenti.
 - Pulisci la pompa scollegandola, inserendola rivolta verso l'alto nella porta di accesso e rimuovendone il coperchio. Lavala con acqua per eliminare i detriti.

- Ogni sei mesi:**
- Dopo aver smontato le varie sezioni di Tower, pulisci queste ultime, l'accessorio con i fori e il relativo coperchio e la pompa con acqua saponata tiepida e una spugna.

Pulizia e conservazione



1. Rimuovi le piante dal Tower Garden estraendo i vasi fustellati dalle porte.
2. Smonta i vasi per la coltivazione di Tower cominciando dalle parte superiore. Non rimuovere la sezione inferiore del coperchio del serbatoio.
3. Con il materiale vegetale, crea del compost oppure gettalo. Pulisci e conserva i vasi fustellati per uso futuro. Se sono danneggiati, puoi ordinarne dei nuovi.
4. Svita il tubo girevole di colore blu dal coperchio del serbatoio e dalla pompa. Risciacqua la pompa con acqua pulita prima di riporre il prodotto.
5. Dopo aver pulito le sezioni di Tower Garden, puoi riporre le parti nel serbatoio finché non sei pronto a riprendere la coltivazione del tuo orto.



Cosa *coltivare* con Tower Garden

Tutti i prodotti di Tower Garden sono coltivabili al chiuso (con apposite lampade LED) o all'aperto (a seconda della stagione), e qui troverai una lista che ti sarà utile durante il tuo viaggio alla scoperta della coltivazione pianta per pianta per la miglior esperienza possibile.

Al chiuso

Bok choy • Sedano • Erba cipollina • Coriandolo • Crescione • Aneto • Cicoria •
Cavolo riccio • Porro • Lattuga • Menta • Mizuna • Origano • Senape •
Pak choi (e altre verdure asiatiche a foglia larga) • Prezzemolo • Piselli • Radicchio •
Rucola • Salvia • Acetosa • Spinaci • Bietola • Timo • Senape indiana

All'aperto

Broccoli • Cavolini di Bruxelles • Cavolfiore • Cetriolo • Melanzana • Cicoria •
Cavolo riccio • Cavolo rapa • Lavanda • Porro • Lattuga • Mizuna • Senape •
Prezzemolo • Piselli • Radicchio • Spinaci • Bietola

Entrambi

Basilico • Fagioli • Bok choy • Cavolo • Erba cipollina • Cavolo rosso • Coriandolo
• Aneto • Cicoria • Cavolo riccio • Cavolo rapa • Lavanda • Porro • Lattuga •
Menta • Origano • Senape • Mizuna • Pak choi (e altre verdure asiatiche a foglia
larga) • Prezzemolo • Rucola • Salvia • Acetosa • Bietola • Timo

Come coltivare *piantine* forti e sane



La chiave per un orto in salute sta in piantine forti. Infatti, il successo del tuo orto dipende dalla qualità e dalla salute delle piantine che hai usato per cominciare questa esperienza. Se le tue piantine sono deboli, finirai per avere piante a crescita lenta e improduttive che attirano parassiti e danno altri problemi.

In questa guida, ti illustriamo sette tecniche sfruttate dai coltivatori professionisti per far crescere piantine robuste che daranno raccolti abbondanti.

I vantaggi di partire dai semi

Perché ti conviene coltivare piantine tutte tue, anziché acquistarle da un professionista? Ecco alcuni vantaggi:

- **Risparmio di denaro.** Una sola piantina costa come un'intera bustina di semi. Quindi, allo stesso prezzo, puoi avere una pianta oppure, se scegli i semi, potenziali decine di piante.
- **Maggior numero di opzioni.** I venditori di sementi hanno a disposizione una serie di piante, ma vedrai che molte varietà (spesso quelle più interessanti) sono disponibili solo sotto forma di seme.

Vantaggio extra: se ti dedicherai alla coltivazione dell'orto con i tuoi figli, cominciare dal seme sarà per loro un'esperienza divertente ed educativa. Qual è il modo migliore di scoprire il ciclo di vita delle piante se non osservarlo dall'inizio?

Sette passaggi per coltivare piantine spettacolari

I vantaggi sono talmente tanti che potresti chiederti: "Perché non iniziano tutti dal seme?". Ad essere sinceri, il processo è più lento e un po' più complicato, ma con questa guida lo padroneggerai senza problemi. Vediamolo!

1 Stabilisci il momento migliore per piantare i tuoi semi.

Come per la maggior parte delle attività di orticoltura, il successo delle piantine dipende in larga misura dalla scelta del momento. Se semini le piante troppo presto, una gelata improvvisa potrebbe ucciderle. Se le semini troppo tardi, potrebbero non avere tempo sufficiente per maturare.

Per fortuna, i semi spesso vengono venduti completi di calendario della semina stampato sulla bustina; ad ogni modo, se la tua ne è priva, puoi trovare i calendari della semina anche online.

2 Raduna tutti materiali che ti occorrono.

Per coltivare piantine robuste bastano poche cose. Per prima cosa, ti serviranno i semi.

Puoi ordinare semi di elevata qualità online o tramite cataloghi di sementi. Anche i negozi di agraria e gli scambi di sementi sono ottime opzioni (un vantaggio fondamentale dell'acquisto online è che spesso si possono consultare recensioni di prodotti redatte da altri appassionati, così da avere un'idea di cosa si sta per acquistare).

Ma qualunque sia il metodo di acquisto che sceglierai, dovrai assicurarti che si tratti di semi relativamente freschi. Dopo uno o due anni, la maggior parte non germoglierà, soprattutto se non sono stati conservati in un luogo fresco e buio.

Oltre ai semi, è utile avere anche:

- Una vaschetta per germinazione (andranno bene anche un contenitore per alimenti o una pirofila in vetro)
- Cubetti di lana di roccia e vermiculite
- Lampade per piante (le lampade a sospensione fluorescenti sono un'opzione poco costosa e molto valida)
- Un piccolo ventilatore
- Una presa temporizzata

Suggerimento Tower: il Tower Garden Seedling Starter Kit è completo di una vaschetta per germinazione, cubetti di lana di roccia e semi.

Se hai già usato in precedenza uno starter kit, puliscilo bene prima di riutilizzarlo. Non correre il rischio di esporre le tue piantine a malattie ancora prima di trapiantarle!

3 Pianta i semi.

Secondo molti professionisti, immergere di notte i semi in ciotole con acqua aumenta la velocità di germinazione, e sembra che questo metodo dia risultati con la maggior parte delle piante (detto questo, non preoccuparti di immergere i semi più piccoli, ad esempio quelli di lattuga e verdure a foglia larga: li perderesti facilmente e solitamente germogliano anche senza aiuto).

Prima di piantare i semi, immergi con cura i cubetti di lana di roccia in acqua per mezz'ora circa, poi pianta il numero giusto di semi in base al tipo di prodotto:

- **Per lattuga e verdure a foglia larga**, 6–12 semi per ogni cubetto.
- **Per le erbe**, fino a 6 semi per ogni cubetto.
- **Per le verdure dai semi più grandi** (ad es. pomodori, cetrioli, peperoni, fagioli), 1–2 semi per ogni cubetto.
- **Per altri tipi di semi**, leggi le istruzioni sulla bustina.

Dopo aver piantato i semi, riempi il foro di ciascuno con vermiculite asciutta a granulometria media (per i semi più piccoli, riempi il foro solo per metà). In questo modo, i semi avranno umidità a sufficienza per germinare.

Suggerimento Tower: non tutti i semi devono germinare prima del trapianto: alcuni possono essere piantati direttamente nel tuo Tower Garden. Tra questi, i semi delle piante a crescita molto rapida dopo la germinazione, come fagioli, cetrioli e zucca.

4 Garantisci le condizioni ideali per la germinazione.

Prima che i semi germoglino, la temperatura è un fattore fondamentale. La maggior parte delle verdure a foglia e delle erbe aromatiche germina bene in una fascia di temperatura compresa tra i 13 e i 24°C, mentre le piante da frutto prediligono la temperatura più alta di questa fascia. Se la zona dove risiede la struttura è più fresca, potrebbe essere utile un tappetino riscaldante.

Dopo l'avvenuta germinazione, potrai disattivare il tappetino riscaldante.

5 Mantieni in salute le tue piantine.

Inutile dire che le tue piante necessitano di acqua. Ma di quanta? Ogni quanto tempo? In pratica, i cubetti di lana di roccia devono essere umidi ma non saturi. È sufficiente versare ogni giorno nel vassoio 1 cm di acqua dolce (sostituendo quella esistente).

Non appena vedi fare capolino dai tuoi semini qualcosa di verde, esponi subito il vaso a molta luce. Ricorda che, nonostante quello che puoi aver sentito dire, la luce proveniente da una finestra (anche se grande e rivolta a sud)

Problemi (e soluzioni) comuni di semina

Devi controllare da vicino le tue piantine sin dal momento in cui hai seminato. Ecco alcuni problemi a cui prestare attenzione:

- **I semi non germogliano.** Quanto sono vecchi i semi? (Più sono freschi, meglio è). Tieni presente che alcuni tipi di semi possono impiegare anche due settimane per germogliare. Inoltre, controlla il passaggio numero 4 per verificare di aver creato le condizioni ideali di germinazione.
- **Le piantine diventano lunghe e sottili.** La crescita di piantine allungate probabilmente significa che non stanno ricevendo luce sufficiente. Verifica che siano esposte alla luce di lampade apposite per 14-16 ore al giorno o all'aperto sotto la luce diretta del sole per 6-8 ore al giorno.

potrebbe non essere sufficiente, soprattutto in inverno. Se fa troppo freddo per spostare le piante fuori al sole, una buona soluzione è collocare una lampada per piante di Tower Garden a pochi centimetri di distanza dalle tue piantine. Le piantine solitamente crescono bene se esposte alla luce tutti i giorni dalle 14 alle 16 ore (ecco perché può rivelarsi utile una presa temporizzata).

6 Irrobustisci le tue piantine.

Per preparare le tue piantine alla vita all'aperto (dando per scontato che non hai intenzione di tenerle al chiuso), devi irrobustirle un po'.

In che modo? "Accarezzandole" regolarmente e/o sistemando un ventilatore che soffi delicatamente aria su di loro. In questo modo, le tue piante diventeranno più robuste, cosa che consentirà loro di resistere al vento e ad altri agenti atmosferici, e intorno ad esse sarà possibile il ricircolo dell'aria, che eviterà malattie.

Quando le tue piantine avranno qualche foglia, può essere utile eliminare la concorrenza (vale a dire, rifinire le piante con un paio di cesoie affilate lasciando solo una pianta per ogni cubetto di lana di roccia).

Le piante che di norma traggono beneficio da questo lavoro di rifinitura sono quelle che rientrano nella categoria delle robuste piante da frutto (ad es. pomodori, zucca e peperoni). La maggior parte delle erbe aromatiche e delle verdure a foglia larga, invece, solitamente può crescere numerosa in ogni cubetto.

7 È il momento del trapianto!

Quando le tue piantine sono alte più di 7cm e hanno radici che fuoriescono dal fondo dei cubetti di lana di roccia, è il momento di trapiantarle.

Se la prima fase di semina è avvenuta al chiuso, è consigliabile irrobustirle un po' prima di metterle all'aperto. Per farlo, collocale parzialmente all'ombra per qualche giorno prima di inserirle nel Tower Garden.

Suggerimento Tower: l'irrobustimento evita gli shock, che possono ritardare lo sviluppo delle tue piante.

Infine, colloca le tue nuove, felici e robuste piantine nel Tower Garden e guardale crescere rigogliose!



Risoluzione di problemi: Tipiche *difficoltà* associate a Tower Garden (e come evitarle)

Errori di manutenzione:

Perdite d'acqua intorno a porte per la coltivazione o giunture di sezioni.

Partiamo da uno dei problemi di più facile risoluzione (o che si possono evitare del tutto).

- Per il funzionamento corretto, Tower Garden deve poggiare su una superficie piana. Se Tower Garden presenta delle perdite, assicurati che sia in bolla.
- Se è così ma le perdite persistono, può essere semplicemente necessario mettere i vasi per la coltivazione più vicini tra loro.
- Se l'acqua proviene dal foro del cavo della pompa, stringi quest'ultimo con un nodo non troppo stretto e collocalo nel serbatoio per recuperare eventuali gocce.

La pompa cessa improvvisamente di funzionare.

- Verifica che la pompa sia correttamente collegata alla corrente
- Durante la stagione della crescita, controlla le radici ogni mese. Se la pompa smette di funzionare, forse è stata intasata dalle radici delle piante.
- Per risolvere il problema:
 - Scollega la pompa dalla corrente elettrica.
 - Infilala nella porta di accesso.
 - Togli il coperchio del filtro della pompa.
 - Risciacqua il filtro per eliminare eventuali detriti.
- Regola le radici che crescono nel serbatoio per evitare di intasare la pompa.
- Regola le radici a metà lunghezza (le piante non subiranno danni).

Il pH esce costantemente dalla fascia consigliata.

Tower Garden fa crescere le piante usando solo minerali, ossigeno e acqua, niente terriccio, per questo la qualità dell'acqua del tuo Tower Garden è fondamentale.

Se usi acqua con un'elevata quantità di cloro, è probabile che sorgano problemi, come l'oscillazione del pH.

Cosa fare se il pH non è bilanciato:

- **In caso di acqua con elevata quantità di cloro**, esponila al sole per 48 ore. In alternativa, falla scorrere nel Tower Garden vuoto per uno o due giorni.

Crescita di alghe sulla lana di roccia.

La crescita di alghe è un problema relativamente diffuso se queste compaiono alla base delle piante sulla lana di roccia. Solitamente, le alghe sono innocue per le piante e non rappresentano un grande problema.

Il tuo Tower Garden è infestato da parassiti.

Il tuo Tower Garden può essere collocato al chiuso o all'aperto, ma devi prestare attenzione se lo porti all'interno dopo che è stato fuori, perché potrebbe essere infestato da fastidiosi parassiti. In tal caso:

- In assenza di predatori naturali al chiuso, i parassiti proliferano molto rapidamente e in poco tempo possono diventare un problema significativo.
- Anche se le piante sono apparentemente sane e non mostrano segni visibili di problemi, devi comunque pensarci due volte prima di portarle all'interno. Nella parte inferiore della foglia possono annidarsi afidi, piccoli bruchi e le uova di alcuni parassiti.
- È possibile ridurre il rischio di un'infestazione al chiuso: semina all'interno piantine nuove e controlla regolarmente se evidenziano segni di problemi. Prima ti accorgi dei parassiti, più facile è tenerli sotto controllo.

Problemi delle piante:

I semi non germinano.

La germinazione può rivelarsi un aspetto complicato. I motivi per cui questa non avviene possono essere diversi. I tre più comuni sono:

- **Scarsa qualità dei semi.** Per ottenere risultati ottimali, bisogna partire dai semi migliori. I semi che arrivano con Tower Garden sono di prima qualità, ma se ne acquisti altri, assicurati di farlo da un fornitore affidabile.
- **Semi vecchi o scaduti.** Alcuni semi hanno una durata di conservazione inferiore ad altri. Nel dubbio, cerca di utilizzare semi nuovi.
- **Temperatura.** Come le piante, anche i semi prediligono determinate temperature. In generale, i semi di piante che fioriscono con la stagione calda germinano meglio in ambienti con una temperatura più alta, mentre le piante che fioriscono durante la stagione fredda preferiscono temperature più basse. Infatti, alcuni professionisti mettono in frigorifero i semi degli spinaci (notoriamente ostinati) per favorirne la germinazione (se vuoi provare a farlo, togli i semi dal frigo non appena germinano). Nel caso di semi di piante che fioriscono durante la stagione calda, considera l'uso di un tappetino riscaldante.

Se adotti tutte queste misure ma i problemi persistono, ecco qualche altro truccetto da mettere in atto:

- **Immergi i semi in acqua.** Se nella prima fase si immergono i semi in acqua durante la notte, spesso la germinazione viene velocizzata, in quanto ciò fa sì che l'umidità penetri nello strato esterno dei semi.

Favorisci la germinazione con il "metodo del sacchetto".

- La procedura è semplicissima: distribuisci i semi su un foglio di carta assorbente inumidito all'interno di un sacchetto per il pane che dovrai lasciare aperto (ciò crea una specie di serra in miniatura). Controlla il sacchetto di tanto in tanto, inumidendo, se necessario, il foglio di carta assorbente, e, non appena avviene la germinazione, trapianta i semi in cubetti di lana di roccia.

Dopo il trapianto, le piantine appassiscono.

Anche se l'appassimento può essere sintomo di diversi problemi, uno dei motivi può essere associato alla concentrazione della miscela di minerali. Tieni presenti i seguenti aspetti:

- Quando cominci a usare un nuovo Tower Garden (vale a dire, uno che sia pieno di giovani piante), devi riempirlo con una soluzione di nutrienti di media forza. Il rapporto è: 10 ml di miscela di minerali A + 10 ml di miscela di minerali B ogni 10 l d'acqua.
- Se usi nutrienti a piena forza e le tue piantine appassiscono, prova a diluire la soluzione. Le piante dovrebbero riprendere vita.
- Dopo circa una settimana dall'inizio della coltivazione, puoi passare alla soluzione a piena forza.
- Un altro momento in cui usare nutrienti a mezza forza è durante la stagione più calda. Il calore favorisce un'evaporazione più rapida dell'acqua, con il risultato di una soluzione più concentrata.

Le piante crescono lentamente.

Non appena i semi germogliano, hanno bisogno di luce; senza di essa, cresceranno piantine allungate e deboli. Ciò significa che non avranno le risorse necessarie per far crescere radici forti.

Di conseguenza, quando le metti nel tuo Tower Garden, le piantine faranno fatica a crescere (anche se sopravvivono).

Per avere piantine sane e felici, devi dare loro luce e quando saranno alte circa 7 cm e le radici usciranno dalla lana di roccia, potrai trapiantarle.

Tuttavia, l'esigenza di illuminazione naturalmente non termina dopo aver piantato i semi. All'aperto, la maggior parte delle piante necessita di 6-8 ore di luce solare. Al chiuso, sono necessarie 14-16 ore di luce artificiale. Molte persone pensano che la luce proveniente da una finestra rivolta a sud sia sufficiente per lo sviluppo corretto delle piante, ma quella che filtra dai vetri delle finestre lo è a malapena.

Per essere certo che il tuo giardino al chiuso cresca rigoglioso, usa lampade LED per piante.

I pomodori (o altre piante) invadono tutto lo spazio.

Se viene lasciato loro spazio, alcune piante rampicanti, come i pomodori, possono invadere il tuo Tower. Si tratta di piante voraci, che diramano viticci, liane e radici per estendersi a dismisura.

Questa caratteristica le rende piuttosto facili da coltivare, ma purtroppo ne fa anche dei cattivi vicini. Lo spazio può quindi divenire rapidamente sovraffollato. Inoltre, quando le piante crescono insieme così ravvicinate, si creano anche le condizioni ideali per malattie fungine delle foglie.

Per evitare tutto questo, basta potare leggermente ed estirpare le foglie necessarie; in tal modo, riuscirai a tenere sotto controllo la crescita delle piante (con il vantaggio aggiuntivo di averle rese più sane e produttive).

Le piante non danno frutti.

Con la diminuzione delle popolazioni di insetti impollinatori, molti amanti dell'orticoltura devono "fare l'ape" per garantire un raccolto regolare e robusto.

Se coltivi al chiuso o se nel tuo giardino non vedi molte api o altri impollinatori, forse ti conviene impollinare manualmente le piante.

I prodotti hanno un sapore amaro (o diventano neri e muoiono).

C'è un momento per ogni cosa, ma non è sempre il momento per ogni cosa. Quando si coltiva all'aperto, alcune stagioni sono ideali per determinate piante. E le altre? Non altrettanto.

La lattuga è rinfrescante e deliziosa in autunno e in primavera, ma se provi a coltivarla alla fine di luglio e - a seconda della tua area di coltivazione - può andare in prefioritura.

Analogamente, se cerchi di far crescere i pomodori in novembre, potrebbero non superare neanche lo stadio di "piantina". Inoltre, soccomberebbero alla minima gelata.

Devi quindi attuare una valida strategia in relazione alle piante da coltivare in ogni stagione.



Le migliori *erbe aromatiche* da coltivare con Tower Garden

La maggior parte delle erbe aromatiche cresce bene al chiuso, ma le seguenti quindici sono particolarmente rigogliose e necessitano di un po' di attenzione. Oltre ad avere un buon sapore, molte di queste erbe diffonderanno nell'aria aromi rilassanti e doneranno al tuo organismo nutrienti che fanno bene alla salute.

N.B.: Tower Garden ti permette di coltivare venti piante alla volta, puoi quindi coltivare ogni pianta di questa lista e anche qualche altra.



Basilico

Comunemente usato per il pesto, il sapore dolce e speziato del basilico è ideale per guarnire molte pietanze, dalla pasta al curry. Quest'erba riduce inoltre l'infiammazione e supporta la funzione digerente.



Camomilla

Quando viene usata per fare una tisana, la camomilla ha un effetto calmante e può anche ridurre depressione e ansia. È utile anche per calmare lo stomaco sottosopra!



Erba cipollina

Imparentata con cipolla e aglio, l'erba cipollina dona un delicato gusto simile alla cipolla a qualsiasi piatto, dalle omelette all'insalata di patate. In più, dal momento che usata fresca è prelibata, è un'erba perfetta da coltivare.



Coriandolo

Il coriandolo non mette tutti d'accordo, ma per chi lo ama, è un'erba deliziosa da aggiungere a cibi speziati (basti pensare a salse e frittiture al salto). Può anche ridurre i danni ai vasi sanguigni e supportare la salute dell'apparato digerente.



Aneto

L'aneto, dal sapore aromatico, rende più gustosi piatti di pesce e a base di uova. Ma fa bene? Be', diciamo che le sue proprietà antiossidanti se la giocano con quelle dei superfood come cavolo riccio e melagrana. È inoltre un'erba che favorisce la salute dell'apparato digerente.



Lavanda

La lavanda ha proprietà calmanti e fa bene alla pelle. Viene spesso usata per preparare tè e oli essenziali, ma si può anche aggiungere a insalate e altri piatti.



Citronella

Grazie al supporto del tratto gastrointestinale e alle proprietà antinfiammatorie, la citronella si può usare per preparare un buon tè o una gustosa zuppa.



Maggiorana

Parente stretta dell'origano, la maggiorana viene solitamente usata per donare un sapore leggermente piccante a piatti a base di carne e patate. È inoltre ricca di proprietà digestive e antisettiche.



Menta

Menta piperita, mentastro verde, melissa officinale, erba gatta: praticamente tutte le piante della famiglia della menta fioriscono all'aperto. La menta aggiunge un tocco inconfondibile al tè o è la perfetta guarnizione di un cocktail. Il suo consumo regolare può inoltre proteggere da malattie legate all'età (e anche dall'alito cattivo).



Origano

La sua reputazione è quella di erba che mantiene sotto controllo il colesterolo, ed è un ingrediente indispensabile per la preparazione di sughi per la pasta e per la pizza.



Prezzemolo

Più che per guarnire, il prezzemolo può dare sapore a diverse pietanze, dalle insalate alla pasta, passando per le zuppe. È inoltre un forte antiossidante.



Rosmarino

Con il suo aroma a metà strada tra menta e pino, il rosmarino arricchisce di gusto pollo, pane e patate. Immergilo in acqua bollente per una tisana curativa che allevia l'infiammazione e favorisce la funzione cerebrale.



Salvia

La salvia è un'erba aromatica che può essere usata per moltissime pietanze. Prova ad aggiungerla alle patate o alla quinoa per sfruttarne le proprietà benefiche per gola, pelle e capelli.



Stevia

Alternativa sana allo zucchero, la stevia è un'erba sorprendentemente dolce che si abbina perfettamente a bevande, frutta e molti altri cibi.



Timo

Aggiungi questa efficacissima erba aromatica ai piatti a base di verdure e cereali e non potrai più farne a meno! Grazie alle sue proprietà antibatteriche, il timo è utile per curare i raffreddori durante la stagione fredda.



La raccolta delle *erbe aromatiche* con Tower Garden

Non c'è nulla che possa superare l'aroma e il sapore delle erbe aromatiche appena raccolte dal tuo orto. Aggiunta perfetta a qualsiasi pietanza, dalle zuppe agli stufati, le erbe aromatiche fresche sono ricche di gusto e nutrienti come calcio, ferro e antiossidanti. La raccolta delle erbe aromatiche è piuttosto facile, ma è importante effettuarla al momento giusto. Se vengono lasciate troppo a lungo, le erbe aromatiche cominciano a fiorire e acquisiscono un sapore amaro.

Per avere la certezza che i tuoi raccolti conservino tutto il sapore e i nutrienti eccezionali che le caratterizzano, segui questi consigli per cinque tipi diffusi di erbe aromatiche da coltivare con Tower Garden:



Basilico

- Raccolta frequente (fino a due volte all'anno).
- Raccogli circa 6-8 foglie.
- Premi con le dita o taglia la punta dello stelo al di sopra delle ramificazioni della pianta.
- Se la produzione rallenta, raccogli tutta la pianta tagliando gli steli alla base.



Aneto

- Raccogli con frequenza per favorire una crescita sana e rigogliosa.
- Raccogli non oltre 1/3 della pianta alla volta.
- Quando la pianta va in seme, sostituiscila con una nuova piantina.
- Se fai crescere l'aneto all'aperto, ti conviene lasciarlo fiorire. Le api e altri insetti impollinatori ne vanno pazzi!



Erba cipollina

- Raccogli a circa 15 cm di altezza
- Usa un paio di forbici sterilizzate per tagliare le foglie esterne della pianta 5 cm al di sopra della base.
- Se ne raccogli la metà in una volta sola, si formerà lo stesso ciuffo di erba cipollina che produrrà più esemplari durante la stagione della crescita.
- Taglia regolarmente l'erba cipollina per favorire lo sviluppo di nuovi bulbi ed evitare l'indurimento delle foglie e la formazione di fiori.
- L'erba cipollina è buona anche essiccata.
- Per gustarne tutto il sapore e sfruttarne le proprietà nutrizionali ottimali, consumala fresca.



Coriandolo

- Taglia le foglie più in basso alla base degli steli.
- Ricorda di non tagliare mai più di 1/3 della pianta alla volta.
- Per conservare i semi del coriandolo, tagliali dalla pianta e mettili in un sacchetto di carta finché le foglie non sono completamente secche e cadono dagli steli.
- Le foglie di coriandolo perdono la maggior parte del sapore quando sono essiccate. Per un gusto migliore, usale fresche o congelate.
- Se usi il coriandolo per cucinare, aggiungilo all'ultimo momento per preservarne il sapore inconfondibile.



Prezzemolo

- Il prezzemolo può richiedere 90 giorni prima di essere pronto per la raccolta.
- Se raccoglierai circa 1/3 di una pianta di prezzemolo in una volta sola, la manterrai sana e produttiva. Taglia i gambi vicino alla base, partendo dall'esterno (se tagli solo la parte superiore e lasci gli steli delle foglie, la pianta risulterà meno produttiva).
- Devi raccogliere il prezzemolo durante tutta la stagione di crescita, per avere la certezza di una produzione costante, evitando che la pianta si allunghi eccessivamente. È inoltre consigliabile tagliare gli steli appassiti alla base della pianta e gettarli.



La raccolta delle *verdure a foglia larga* con Tower Garden

Sapevi che la maggior parte dei prodotti perde il 30% dei nutrienti dopo soli tre giorni dalla raccolta? In alcuni casi, la perdita di nutrienti è anche superiore! Gli spinaci, ad esempio, perdono il 90% del contenuto di vitamina C a sole 24 ore dalla raccolta! Se mangi una verdura del tuo orto il giorno stesso della raccolta, hai la certezza di sfruttarne tutta *la freschezza, il gusto e il nutrimento.*

Per avere la certezza che i tuoi raccolti conservino tutti i benefici e il gusto eccezionali che li caratterizzano, segui questi consigli per otto tipi diffusi di verdure a foglia larga da coltivare con Tower Garden:



Amaranto

- Le piante di amaranto possono generalmente essere raccolte dalle 3 alle 4 settimane dopo la semina.
- Ti basterà tagliare prima le foglie più vecchie e più basse, facendo attenzione a non danneggiare gli steli delle foglie interne.
- Se lascerai almeno 2/3 delle foglie, la pianta sarà più produttiva, in quanto la raccolta frequente e moderata favorirà la ricrescita.



Micro ortaggi

- Dopo che avrai trapiantato i tuoi micro ortaggi, il Tower Garden penserà al resto e in due o tre settimane, i prodotti saranno pronti per essere raccolti.
- Molti raccolgono i micro ortaggi non appena spuntano le prime foglie vere (vale a dire, quelle che spuntano dopo la formazione dei cotiledoni all'interno del seme). Lo svantaggio di questo sistema è che però si ottiene un solo raccolto da ogni seme.
- Se lasci che i micro ortaggi diventino un po' più lunghi, fino al punto di "baby ortaggi", puoi effettuare ripetutamente raccolti dalle stesse piante per settimane, eliminando solo le foglie più vecchie e lasciando invece quelle nuove.



Broccoli

- Dopo 80-100 giorni, le teste dei broccoli dovrebbero essere pronte per la raccolta. Tuttavia, le foglie si possono raccogliere molto prima.
- Le foglie dei broccoli non solo sono commestibili, ma anche altamente nutrienti e versatili, esattamente come le teste. Per raccogliere le foglie di broccolo, basta tagliarle dalla pianta, lasciandone sempre alcune che possano continuare a crescere.
- Quando la pianta di broccoli produrrà le prime teste formate e ben compatte, raccoglile velocemente, prima della fioritura, tenendo presente quanto segue:
 - Devi tagliare le teste (e circa 15 cm di gambo) in modo obliquo, per evitare che l'acqua si accumuli nel gambo principale facendolo marcire.
 - Dopo il primo raccolto, puoi continuare a raccogliere i germogli laterali per diverse settimane.
 - Se non vuoi consumare subito il tuo raccolto casalingo, puoi sbollentare e congelare i broccoli per conservarli.



Cavolini di Bruxelles

- Dopo circa 90 giorni, dovresti cominciare a notare piccoli germogli che crescono lungo il gambo della pianta al di sopra della base di ogni foglia.
- Quando avranno raggiunto i 3-4 cm di diametro, raccoglili torcendoli fino a quando non si staccheranno dallo stelo.
- Puoi anche usare un coltello affilato.
- Se tagli le foglie intorno ai germogli, velocizzerai la procedura.



Cavolo riccio

- Il cavolo riccio è una delle piante a crescita più rapida nel Tower Garden, e a seconda dell'varietà e delle condizioni, può essere pronto per la raccolta già dopo un mese.
- Raccogli o taglia prima le foglie più in basso, lasciandone almeno tre o quattro che continueranno a crescere.
- La raccolta frequente favorirà la ricrescita.



Lattuga

- Circa 45 giorni dopo la semina (o quando ci sono diverse foglie mature) puoi cominciare a raccogliere la lattuga.
- I modi per farlo sono due:
 - Raccogliere periodicamente le singole foglie, cosa che permette alla pianta di continuare a essere produttiva.
 - Per il metodo di raccolta delle foglie, comincia dalla parte più bassa della pianta e stringi tra le dita o taglia solo alcune foglie. Lascia sempre due o tre foglie così che la pianta abbia energia sufficiente per continuare a crescere.
 - Puoi usare questo metodo di raccolta ogni settimana finché la pianta non mostrerà segni di prefioritura (in primavera e autunno, solitamente si possono raccogliere più di un mese prima della prefioritura. In estate, questo periodo di raccolta è un po' più breve).
 - Raccogli tutta la pianta dopo che il cespo è cresciuto completamente. Se preferisci usare la tecnica di raccolta di tutto il cespo, ti basterà tagliare o rimuovere tutta la pianta dopo che il cespo ha raggiunto le dimensioni che desideri.



Spinaci

- Puoi raccogliere gli spinaci (cominciando dalle foglie più esterne) non appena queste sono abbastanza grandi per essere consumate.
- Effettua spesso la raccolta per favorire la produzione continua, evitare le malattie e prolungare il ciclo di vita della pianta. Se noti segni di prefioritura (ad es. un'improvvisa crescita verticale), raccogli tutta la pianta per evitare che le foglie rimanenti diventino amare.



Bietola

- La bietola è più dolce e tenera in primavera e autunno, quando le temperature sono più fresche. I prodotti sono più saporiti quando la pianta ha da 50 a 60 giorni.
- Raccogli le foglie quando raggiungono la lunghezza di 10 cm tagliandone gli steli vicino alla base (fa' attenzione a non tagliare gli steli delle foglie interne, altrimenti arresterai un'ulteriore crescita).
- Comincia dalle foglie mature, raccogliendone 3-5 alla volta. Non aver paura di effettuare raccolte troppo frequenti: stimolerai così la produzione di nuove foglie.



La raccolta delle piante *da frutto* con Tower Garden

Per sfruttare al meglio la produttività delle tue piante da frutto, come melanzane e pomodori, è importante effettuare la raccolta al giusto punto di maturazione. In tal modo *sapore, qualità e valore* nutrizionale saranno al loro meglio. Il problema è che conoscere i segni di maturazione e i metodi di raccolta di ogni frutto può rivelarsi difficile, anche per i più esperti. Ma non preoccuparti: Tower Garden è qui per aiutarti.

Per essere certo che le tue piante da frutto vengano raccolte al momento giusto e per preservarne tutte le qualità organolettiche, segui questi consigli per otto diffuse piante da frutto che si possono coltivare con Tower Garden:

Cetrioli



- I cetrioli cominciano a dare i loro frutti circa 50 giorni dopo la germinazione.
- La raccolta produrrà 0,5-2 kg di cetrioli alla settimana per un massimo di 10 settimane, con le cure adeguate.
- La maggior parte delle varietà di cetrioli è matura quando ha raggiunto i 20 cm di lunghezza, ma si possono raccogliere frutti di qualsiasi dimensione, purché non siano troppo maturi (vale a dire, lisci, rigonfi e gialli).
- Per raccogliarli, taglia il gambo al di sopra del frutto: se lo raccogli torcendolo dai viticci puoi danneggiare la pianta.
- Controlla almeno due volte alla settimana e raccogli con frequenza per favorire lo sviluppo di nuovi frutti.

Zucchini



- La zuccina può essere raccolta già dopo un mese dal trapianto delle piantine.
- Raccogli le zucchine quando sono lunghe circa 15 cm.
- Taglia appena sopra il picciolo usando un coltello o delle cesoie, per evitare di danneggiare il resto della pianta.
- La zuccina non si conserva bene come altri ortaggi: cucinala subito per assaporarla al suo meglio.
- Evita di lasciare sul viticcio la zuccina matura per troppo tempo: se le zucchine diventano troppo grandi, si fanno carnose e possono risultare amare.
- Un indizio visivo del probabile superamento della maturazione può essere la perdita di lucentezza o lo schiarimento del colore. Se ciò avviene, elimina le zucchine mature dal viticcio in modo da permettere lo sviluppo di altri frutti.

Fagiolini



- I fagiolini sono pronti per la raccolta da un mese a sei settimane dopo il trapianto delle piantine.
- Per raccogliarli, stacca o taglia i fagiolini dal gambo, facendo attenzione a non danneggiare la pianta. Per assaporare tutte le loro proprietà organolettiche, raccogli i fagiolini prima che siano troppo rigonfi.
- Il primo raccolto potrebbe essere di pochi baccelli, ma con la maturazione della pianta, quelli successivi saranno più abbondanti. La raccolta regolare favorirà la produzione di nuovi baccelli.
- Quando le foglie più mature della pianta diventano gialle o marroni, i fagiolini probabilmente cesseranno la produzione entro qualche settimana.



Piselli

- Potrai raccogliere i tuoi piselli dolci dai 65 ai 75 giorni dopo la germinazione. A seconda della varietà, i piselli possono mostrare di essere pronti per la raccolta in vari modi:
 - Raccogli i piselli quando sono duri ma ancora succulenti.
 - Raccogli le taccole quando i baccelli sono croccanti e arrotondati.
 - Raccogli i piselli da neve prima che i semi si gonfino nel baccello in modo evidente.
- I baccelli dei piselli sono ben attaccati al viticcio. Per raccogliarli, tieni il viticcio in una mano e con l'altra mano torci il baccello staccandolo. In questo modo, il viticcio non subirà danni. Devi raccogliere i piselli spesso per promuovere la fioritura e la produzione continua.



Peperoni

- I peperoni sono pronti per la raccolta circa 65-85 giorni dopo il trapianto delle piantine. Al momento della maturazione, la maggior parte diventa da verde a rossa, gialla, viola o arancione.
- Con il cambiamento di colore del frutto, cambia anche il sapore, ma i peperoni non continuano a maturare dopo che li hai staccati dalla pianta. Per questo, dovresti lasciarli attaccati fino al grado di maturazione che desideri.
- Puoi tranquillamente raccogliere i peperoni prima che raggiungano l'apice della maturazione: il frutto immaturo di alcune varietà è più saporito (il peperone jalapeño, ad esempio, viene solitamente raccolto quando è ancora verde, anche se non è completamente maturo finché non diventa rosso).
- Per raccogliere i peperoni, usa un coltello o delle cesoie praticando un taglio sopra il picciolo, lasciando attaccata una parte del gambo.



Fragole

- Le piante di fragole seminate in primavera cominceranno a dare i loro frutti all'inizio dell'estate. Quando le fragole sono rosse, significa che sono mature e pronte per essere consumate!
- Per raccogliere le fragole, taglia lo stelo appena sopra il frutto (non tirare quest'ultimo o rischierai di danneggiare la pianta).
- Ti consigliamo di goderti il tuo raccolto il prima possibile, in quanto lo zucchero naturalmente contenuto nelle fragole si trasforma rapidamente in amido poco dopo che il frutto è stato raccolto.



Zucca

- La maggior parte delle varietà di zucche estive sarà pronta per la raccolta circa 60 giorni dopo la semina.
- Per raccogliere, taglia semplicemente i frutti dal viticcio quando hanno raggiunto una lunghezza di 15-20 cm. Se aspetti di più, le zucche diventeranno meno tenere e saporite.
- In inverno, quando la scorza di un frutto è abbastanza dura da resistere alla perforazione con le unghie delle dita, significa che esso è pronto per essere raccolto.



Pomodori

- I pomodori maturano sempre nell'ordine in cui spuntano nel grappolo (il frutto più vicino allo stelo matura per primo).
- Il tempo che una pianta di pomodori impiega a produrre il frutto dipende da una serie di fattori, tra cui la varietà, il clima, l'impollinazione etc.
- Quando vedi il frutto, il primo segnale che il pomodoro è maturo e pronto per essere raccolto è il colore: dovrebbe essere di un rosso intenso (o giallo o viola, a seconda della varietà).
- Il secondo segnale è la compattezza del frutto. Più un pomodoro è maturo, più è morbido. Un pomodoro perfettamente maturo è abbastanza sodo ma non molle.
- Quando è pronto, un pomodoro maturo deve staccarsi facilmente dal grappolo. Se lo preferisci, puoi raccogliere tutto il grappolo tagliando lo stelo che lo regge, attaccato al ramo principale.

