

Modulo naturale n. 2

Aiuola di erbe selvatiche

Una delizia per il palato e per gli occhi

- L'aiuola di erbe selvatiche funge da delimitazione da altri elementi architettonici, e dona una struttura chiara al giardino.
- Le erbe selvatiche sono particolarmente belle se disposte a spirale, a triangolo oppure a forma di farfalla, di foglia o di fiore.
- Crescono bene anche in vaso sul balcone.



In tutti i giardini



Anche nei piazzali



Qualsiasi arrangiamento

Vantaggi per l'uomo e la natura

L'aiuola di erbe selvatiche è un piacere per i sensi. I fiori variopinti abbelliscono il giardino e possono essere usati per decorare pietanze. Con le erbe selvatiche si ottengono inoltre aromatici concentrati di vitamine e sali minerali. La rughetta selvatica, la pimpinella e il carvi possono essere impiegati per insaporire molte vivande. I fiori dell'achillea millefoglie, della bistorta e dell'iperico emanano un gradevole profumo e sono ideali per ornare piatti e bevande. Queste erbe aromatiche non piacciono solo all'uomo. Numerose specie animali (come le api selvatiche, le farfalle e i coleotteri impollinatori) se ne nutrono.

Alcune piante sono diventate rare a causa dell'aumento delle superfici pavimentate e della realizzazione di giardini privi di varietà naturale.

Istruzioni (materiali, ubicazione)

Erbe selvatiche commestibili

Per una selezione di erbe indigene, vedi l'elenco allegato.

Importante: quando si ordinano i fiori, usare il nome botanico; evitare ibridi e cultivar. Procurarsi le piante di preferenza in un centro di giardinaggio specializzato in specie erbacee selvatiche.

Substrato

Ghiaia grezza, marna, suolo da scavo di cantiere

Preparazione dell'aiuola

- Rimuovere il tappeto erboso e il primo strato di humus; profondità minima di 30 cm o, se si usa un tessuto non tessuto, 20 cm.
- In alternativa, realizzare un'aiuola rialzata (così si evita di dover rimuovere lo strato di suolo).
- Cospargere il terreno con ghiaia e marna.
- Mettere a dimora le erbe. Innaffiare bene.

Ubicazione

La maggior parte delle erbe selvatiche predilige una posizione calda, soleggiata e piuttosto asciutta. Una scarpata con esposizione ovest o anche a sud è ideale.

Manutenzione e consigli

- Sarchiare a primavera.
- Per mantenere un'elevata biodiversità, eventualmente diradare le specie che si riproducono in fretta.

Rimandi

Rimandi per approfondire il tema al sito (in tedesco) www.jardinsuisse.ch.

Il giardiniere aiuta

Le aziende affiliate a JardinSuisse vi aiutano volentieri a realizzare i vostri moduli naturali. Le trovate all'indirizzo www.il-vostro-giardiniere.ch.

Selezione di erbe selvatiche indigene commestibili

Erbe selvatiche commestibili

Nome volgare	Nome latino	Impiego in cucina	Valore naturale
Iperico	<i>Hypericum perforatum</i>	Tisana (fiori)	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (bruchi, nettare), api selvatiche
Achillea millefoglie	<i>Achillea millefolium</i>	Tisana, erba aromatica	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (bruchi, nettare)
Bistorta	<i>Polygonum bistorta</i> / <i>Bistorta officinalis</i>	In insalata, cotta, tisana	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (bruchi, nettare)
Rughetta selvatica	<i>Diplotaxis tenuifolia</i>	In insalata	Attira organismi ausiliari / impollinatori
Barba di becco	<i>Tragopogon pratensis</i>	Germogli cotti	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (bruchi, nettare), api selvatiche
Prunella delle Alpi	<i>Prunella grandiflora</i>	Erba aromatica (fiori)	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (nettare)
Sparviere pelosetto	<i>Hieracium pilosella</i>	In insalata, cotto	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (bruchi, nettare), api selvatiche
Camomilla comune	<i>Matricaria chamomilla</i>	Nel punch, come erba aromatica	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (bruchi)
Carvi	<i>Carum carvi</i>	Spezia	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (bruchi), api selvatiche
Pimpinella	<i>Sanguisorba minor</i>	In insalata o minestra	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (bruchi, nettare)
Raponzolo orbicolare	<i>Phyteuma orbiculare</i>	Cotto, in insalata (foglie)	Attira organismi ausiliari / impollinatori: soprattutto farfalle (bruchi, nettare), api selvatiche