

Coltivare in serra e in balcone

La guida pratica Vitaponix — vitaponix.com/it/coltivare-serra-balcone

01. Serra o balcone: cosa cambia davvero

La serra ti dà controllo: protegge da pioggia, vento e sbalzi di temperatura e allunga la stagione di settimane, a volte di mesi. Il balcone ti dà semplicità: poco spazio, poca spesa e piante sempre sotto gli occhi.

In entrambi i casi la regola è la stessa: le piante non hanno bisogno di tanto, hanno bisogno di costanza. Luce, acqua e nutrizione regolari valgono più di qualsiasi attrezzatura costosa.

02. Luce ed esposizione

Prima di scegliere cosa coltivare, osserva quante ore di sole diretto ricevi. Un balcone a sud o a ovest con 6 ore o più di sole va bene per pomodori, peperoni e peperoncini; un balcone a est o con 3–4 ore è perfetto per insalate, erbe aromatiche e fragole.

In serra la luce raramente manca, ma d'estate può diventare troppa: un telo ombreggiante al 30–40% evita foglie bruciate e frutti scottati.

- Sud/ovest, 6+ ore di sole: pomodori, peperoni, melanzane, basilico
- Est, 3–5 ore: lattuga, rucola, prezzemolo, fragole, menta
- Nord o molto ombreggiato: erbe da foglia e microgreens

03. Temperatura e ventilazione in serra

Il nemico numero uno della serra non è il freddo, è il caldo. Nelle giornate di sole la temperatura interna può superare i 40 °C in poche ore: apri porte e finestre al mattino e chiudi la sera nelle stagioni fredde.

La ventilazione serve anche contro l'umidità: aria ferma e foglie bagnate sono l'invito perfetto per oidio e muffa grigia. Un piccolo ventilatore che muove l'aria fa una differenza enorme.

- Obiettivo diurno: 20–28 °C; notturno: non sotto i 10–12 °C per le colture estive
- Annaffia al mattino, mai la sera, così le foglie si asciugano in fretta
- Tieni un termometro min/max: ti dice cosa succede quando non ci sei

04. Vasi, substrato e drenaggio sul balcone

Sul balcone il vaso è tutto il mondo della pianta. Più è grande, più è stabile: un pomodoro vuole almeno 20–30 litri, un peperone 10–15, le aromatiche 3–5. I vasi piccoli si asciugano e si scaldano troppo in fretta.

Usa un substrato leggero e drenante, come un terriccio con fibra di cocco e perlite, e assicurati che ogni vaso abbia fori di scolo. Il ristagno d'acqua uccide più piante della siccità.

- Controlla il peso: il balcone ha un limite di carico, distribuisci i vasi grandi lungo i muri

- Sottovasi sì, ma svuotali 30 minuti dopo l'irrigazione
- Vasi chiari d'estate: scaldano meno le radici

05. Irrigazione: quanto e quando

Il modo più affidabile per sapere se annaffiare è il dito: infila due centimetri nel substrato, se è asciutto è il momento. In piena estate sul balcone può servire acqua ogni giorno; in serra a mezza stagione ogni due o tre giorni.

Annaffia a fondo finché un po' d'acqua esce dai fori di scolo, poi lascia asciugare leggermente. Irrigazioni piccole e frequenti fanno radici pigre e superficiali. Un semplice impianto a goccia con timer ti libera dal problema durante le vacanze.

06. Nutrizione in vaso e in serra

In vaso le radici non possono cercare cibo altrove: tutto quello che la pianta mangia arriva da te. Per questo la fertirrigazione, cioè sciogliere i nutrienti nell'acqua di irrigazione, è il metodo più semplice e preciso.

Come nei programmi di Biobizz o General Hydroponics, la nutrizione Vitaponix è organizzata per fase: più supporto radicale e crescita all'inizio, più energia per fiori e frutti dopo. Le dosi in ml per litro sono nella tabella di dosaggio; con molta luce le piante consumano di più, con poca luce meno.

- Inizia sempre da metà dose sulle piantine e sui trapianti appena fatti
- Misura il pH dell'acqua finale, idealmente tra 6,0 e 6,5 in terriccio
- Ogni 3–4 irrigazioni dai solo acqua per evitare accumuli di sali nel vaso

07. Calendario stagionale

- Febbraio–marzo: semina in serra o al chiuso di pomodori, peperoni e melanzane
- Aprile–maggio: trapianto sul balcone quando le notti superano stabilmente i 12 °C
- Giugno–agosto: ombreggiare, ventilare, irrigare al mattino, raccogliere spesso
- Settembre–ottobre: insalate, rucola e spinaci; in serra si prolunga la raccolta estiva
- Novembre–gennaio: aromatiche e verdure da foglia in serra, pulizia e disinfezione dei vasi

08. Gli errori più comuni

- Vasi troppo piccoli per piante grandi
- Serra chiusa nelle mattine di sole: bastano due ore per cuocere le piante
- Annaffiare la sera e bagnare le foglie
- Concimare troppo e troppo presto: le piantine hanno bisogno di poco
- Cambiare tutto insieme quando qualcosa va storto: cambia una cosa sola e osserva

Dosi complete in ml/L: vitaponix.com/it/tabella-nutrizione