

PROGRAMMA DEL CORSO DI “ORTICOLTURA DELLE SPECIE MEDITERRANEE”

Dott. **Li Rosi Antonino** (tel. 0965/801266), e-mail: antonino.lirosi@unirc.it

A) Parte generale

- Contenuti del corso
- Lo sviluppo dell'orticoltura attraverso i secoli
- Classificazioni delle colture ortive
- Le colture protette in Italia e nel mondo
- Esigenze delle piante da orto rispetto al clima, al terreno ed all'alimentazione.
- Mezzi e tecniche per modificare le condizioni dell'ambiente di coltivazione: il controllo dei fattori del clima; la preparazione del terreno (lavorazioni, sistemazione, diserbo, concimazione, pacciamatura, sterilizzazione); l'impiego di substrati diversi dal terreno e cenni sulle coltivazioni “fuori suolo”.
- Il vivaismo orticolo.
- Composizione, qualità e valore alimentare degli ortaggi.

B) Parte speciale

- *Apiaceae*: carota.
- *Asteraceae*: lattuga, carciofo.
- *Brassicaceae*: cavolfiore,
- *Cucurbitaceae*: anguria, melone.
- *Fabaceae*: fagiolo, pisello.
- *Rosaceae*: fragola.
- *Solanaceae*: melanzana, peperone, pomodoro, patata.

TESTI CONSIGLIATI

BIANCO, V.V.; PIMPINI, F., 1990. Orticoltura. Patron Editore, Bologna.

TESI, R., 1987. Principi di orticoltura e ortaggi d'Italia. Edagricole, Bologna.

Dispense delle lezioni a cura del docente.