FLORICOLTURA PIRONI s.s.a.
Così naturalmente ... nella vostra terra
Via abbazia snc 22070 Vertemate con Minoprio (CO)
tel. 031-900515 fax 031-887848
E-mail info@floricolturapironi.it - http://www.floricolturapironi.it

NOME SPECIE
Bieta da costa

NOME DELLA VARIETÀ
Lusiana

GENERALITÀ
Bieta da coste con foglie di media bollosità, spesse, di colore verde scuro con coste larghe e bianche. La pianta può raggiungere il peso medio di 1 kg.

TIPO DI TERRENO IDEALE
Si adatta a tutti i tipi di terreno a pH neutro o subalcalino, preferisce quelli profondi, freschi e ben drenati.

PERIODO DI TRAPIANTO
in nord italia e pieno campo

Da febbraio a settembre.

CONCIMAZIONI NECESSARIE
prima di trapiantare e durante la coltivazione

Il terreno deve essere ben dotato di sostanza organica; tollera bene gradi elevati di salinità; somministrare concimi a base di azoto e potassio poiché rendono le foglie più lucenti, spesse e consistenti.

DISTANZE DI TRAPIANTO
sulla fila e tra le file

Sulla fila: 10-15 cm
Tra le file: 35-40 cm

PERIODO DI RACCOLTA
da-a, oppure dopo quanti giorni/mesi dal trapianto

Si raccoglie dopo 7-8 settimane dal trapianto.

PRINCIPALI AVVERSITÀ
La malattia fogliare più pericolosa è la cercospora, nota anche come “vaiolatura”; altre crittogame sono la peronospora e la batteriosi. Tra gli agenti che provocano marciumi alle radici e al colletto nelle prime fasi di crescita vi sono il Mal del piede (*Phoma betae*), *Pythium* e *Rhizoctonia spp*. Gli insetti polifagi provocano danni alle radici, mentre gli afidi danneggiano le foglie.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE
da legare su tutore, da cimare, ecc

Trapiantare le piante in terreni sciolti e ben areati evitando di interrare il colletto. Effettuare la concimazione quando le foglie sono completamente asciutte onde evitare bruciature.

CARATTERISTICHE
organolettiche e proprietà nutritive

Se raccolta quando la pianta raggiunge l'altezza di circa 30 cm, esprime le migliori qualità di sapore e tenerezza.

CURIOSITÀ E/O RICETTE
campo facoltativo

Da provare in umido con aglio, olio, peperoncino piccante, pomodoro, e acciughe.