

## NOME SPECIE

Bieta da taglio

## NOME DELLA VARIETÀ

Erbette



## GENERALITÀ

Appartiene alla stessa famiglia della barbabietola ma se ne consumano solo le foglie. Varietà a costa sottile di colore verde chiaro con fogli ampia e liscia. Grazie alla sua tolleranza alla prefioritura e alla sua velocità di crescita si adatta a tagli ripetuti.

## 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 6-7 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

Non sopporta i colpi di secco, mantenere costantemente il terreno umido e fresco.

## CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Contiene grandi quantità di vitamina A, è ricca d'acqua e ha proprietà diuretiche, rinfrescanti, lassative ed eupeptiche. Ha anche un alto tasso di acido ossalico.

## CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Ottime saltate in padella con olio e uno spicchio d'aglio. Si possono anche consumare lessate come gli spinaci. Le foglie tagliate a pezzetti si possono conservare surgelate.