

NOME SPECIE

Bietola rossa da orto

NOME DELLA VARIETÀ

Moneta



GENERALITÀ

Fa parte della famiglia delle Chenopodiacee. Ortaggio da radice che si utilizza cotto. La pianta è robusta con un ciclo medio precoce. Presenta radici con un colore rosso intenso, lisce e tonde che possono raggiungere i 10-15 cm di diametro, senza cerchiature chiare all'interno. Le foglie, provviste di un lungo picciolo, possono anch'esse assumere una colorazione rossa intensa.

TIPO DI TERRENO IDEALE

Si adatta a tutti i tipi di terreno, anche se preferisce quelli profondi, freschi, senza scheletro e umidi.

PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da febbraio a settembre.

CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

La somministrazione di concime organico è sconsigliata poiché influisce negativamente sulla consistenza e conservabilità delle radici. Si avvantaggia se il letame è distribuito alla coltura precedente. Al momento del trapianto distribuire un concime a base di nitrato di sodio. In copertura spargere concimi bilanciati.

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 3-4 mesi 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

Evitare i colpi di asciutto che possono causare spaccature e indurimento delle radici. Effettuare la concimazione quando le foglie sono completamente asciutte onde evitare bruciature.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Dolce, ricca di sali e sostanze minerali, rinfrescante e digestiva.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Ha origine europea e Nord africana. E' stato dimostrato che, essendo ricche di nitrati, permettono all'organismo di ridurre l'assorbimento di ossigeno durante l'attività fisica. Si possono consumare fresche, al forno o lessate.