

NOME SPECIE

Carciofo romanesco

NOME DELLA VARIETÀ

Emerald F1



GENERALITÀ

Il carciofo è una pianta erbacea dalle cui gemme si sviluppano fusti ramificati. Il capolino, senza spine, è globoso con brattee di color verde e di buon sapore. Pianta molto rustica, precoce ad ottimo potenziale produttivo.

TIPO DI TERRENO IDEALE

Si adatta a tutti i tipi di terreno anche se preferisce quelli a medio impasto, tendenzialmente sabbiosi, profondi fertili, freschi e permeabili. Teme l'umidità stagnante.

PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da aprile a luglio.

CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Distribuire fertilizzanti organici durante le lavorazioni del terreno. Prima del trapianto distribuire un concime bilanciato nelle buche. Durante il periodo di coltivazione intervenire con concimazioni frazionate in 2-3 volte.

DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

Sulla fila: 50 cm

Tra le file: 100 cm

PERIODO DI RACCOLTA

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

Si raccoglie in maggio-giugno.

PRINCIPALI AVVERSITÀ

Teme lumache e topi che possono procurare danni alle radici; tra gli insetti è soggetto agli afidi, il grillotalpa, il maggiolino e la nottua del carciofo le cui larve scavano gallerie dentro le nervature delle foglie. Tra le malattie fungine vi è il "mal bianco" che si manifesta sulle foglie sotto forma di ingiallimenti in corrispondenza delle quali appare una muffa farinosa biancastra.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Trapiantare in posizione soleggiata e riparata.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Molto digeribile, soprattutto crudo, energetico, stimolante, eupeptico, tonico epatico e tonico cardiaco, depurativo del sangue, antitossicante e diuretico. Ostacola, invece, la secrezione latte delle nutrici.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Diffuso nel bacino del Mediterraneo, è conosciuto sin dai tempi degli antichi Etruschi. E' utilizzato per realizzare piatti tipici come il carciofo alla "Giuda", alla "romana" e alla "matticella".