

## NOME SPECIE

**Cavolfiore bianco precoce**

## NOME DELLA VARIETÀ

**Fiero F1**



## GENERALITÀ

Ciclo di maturazione di 85 gg. La pianta è rustica, vigorosa e molto coprente. Il corimbo è di forma tonda, molto coperto, di eccellente colore bianco con una elevata consistenza. E' molto serrato e pesante con pezzatura media di 1,5 kg. Estremamente interessante per le coltivazioni con raccolte autunnali e primaverili, tiene bene la sovra maturazione. Raccolta mediamente scalare.

## TIPO DI TERRENO IDEALE

Predilige terreni a medio impasto, freschi, profondi e ben drenati. Scegliere terreni con pH tra 6.5 e 7.5. Terreni troppo acidi possono provocare degli squilibri fisiologici.

## PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Il trapianto in pieno campo si effettua principalmente in luglio al nord mentre al sud è possibile posticipare fino a inizio settembre.

## CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Concimare con letame maturo e/o compost in autunno-inverno, vangare o fresare il terreno e lasciarlo riposare fino a primavera. Prima del trapianto usare un concime con rapporto 1/3/3.

## DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

**Sulla fila:** 50-60 cm  
**Tra le file:** 60-80 cm

## PERIODO DI RACCOLTA

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

Dopo 85gg dal trapianto.

## PRINCIPALI AVVERSITÀ

Peronospora: malattia fungina che si sviluppa sulle foglie in condizioni di caldo umido. Spruzzare preventivamente le foglie con prodotti a base di rame. Cavolaia: lepidottero che gradisce particolarmente la foglia del cavolo. Usare insetticidi a base di piretro.

## CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Mantenere umido il terreno in quanto sensibile alle carenze idriche.

## CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

I cavoli sono alimenti preziosi per i loro principi nutritivi: potassio, calcio, fosforo, ferro, vitamina C ecc. Contengono inoltre principi attivi antibatterici e antinfiammatori e antiossidanti. Sono depurativi e rimineralizzanti.

## CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Si possono consumare sia bolliti o cotti a vapore, gratinati, trasformati in mousse o utilizzati come condimento per la pasta o ingrediente di minestre; crudi, si conservano sottaceto o, se particolarmente freschi e teneri, si possono consumare direttamente crudi.