

NOME SPECIE

Cavolfiore bianco precoce

NOME DELLA VARIETÀ

Synergy F1



GENERALITÀ

Pianta a portamento eretto, di medio volume, con buona copertura ma che permette una facile identificazione della maturazione perchè le foglie esterne coprono senza serrare troppo il corimbo. Corimbo di colore bianco con buona profondità. Raccolta mediamente concentrata. Non forma peluria sull'infiorescenza con le alte temperature.

TIPO DI TERRENO IDEALE

Preilige 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

Da settembre a ottobre.

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

Si raccoglie 70 giorni dopo il trapianto.

PRINCIPALI AVVERSITÀ

Peronospora: è una malattia fungina che si sviluppa sulle foglie quando ci sono condizioni di caldo umido, per esempio in giugno. Per combatterla bisogna spruzzare preventivamente le foglie con prodotti a base di rame. Cavolaia: lepidottero che gradisce particolarmente la foglia del cavolo. Spruzzare insetticidi a base di piretro.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Irrigare subito dopo il trapianto. Non far mancare l'acqua soprattutto nelle prime fasi di coltivazione. Alcuni coltivatori legano le foglie sopra il corimbo per ottenere un'infiorescenza ancora più candida e proteggerla dalle gelate.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Varietà ricca di sali minerali e vitamine; basso valore energetico, adatto nelle diete.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Ideale per vellutate o per fare il "cavolfiore alla pizzaiola".