

NOME SPECIE

Cavolfiore bianco

NOME DELLA VARIETÀ

Balboa F1



GENERALITÀ

Varietà a ciclo medio, pianta a portamento eretto, ottima copertura fogliare del corimbo che si presenta rotondo e regolare.

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

Al nord il trapianto in pieno campo si effettua in luglio 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

Si raccoglie dopo 90-95 giorni 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

I cavolfiori vengono in genere 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 crudi.