

NOME SPECIE

Cavolo cappuccio a punta o conico

NOME DELLA VARIETÀ

Cape Horn F1



GENERALITÀ

Varietà a ciclo precoce. Testa di qualità eccellente e con sapore particolarmente dolce, questo cavolo è indicato per preparare insalate miste o specialità a base di cavoli. Le teste sono compatte, di struttura solida e con midollo corto. Notevole è la rusticità e la tolleranza alla sovraturazione.

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

Da marzo a 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: 30-50 cm

Tra le file: 60 cm

PERIODO DI RACCOLTA

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

Da giugno a ottobre. Nelle semine primaverili matura a 50 giorni circa dal trapianto e in quelle estive a 60 giorni circa.

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

Molto apprezzato anche dalla farfalla bianca detta "cavolaia", per combatterla si può utilizzare il prodotto naturale: *Bacillus thuringensis* che uccide le larve di questo dannoso insetto.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Crudo e tagliato fine in insalata esalta tutte le sue qualità organolettiche.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Ingrediente fondamentale per i crauti, con cumino, pepe e sale.

Dati azienda: www.esasem.com

E' un prodotto: