

NOME SPECIE

Cavolo di Bruxelles ibrido

NOME DELLA VARIETÀ

Dimitri



GENERALITÀ

Ibrido a ciclo precoce. Presenta un fusto alto sino ad 1 metro, che termina con un ciuffo di foglie a palla floscia; lungo il fusto le foglie portano all'ascella dei germogli a forma di glomeruli arrotondati detti cavolini in numero di 25-30. I cavoletti sono rotondi e lisci di colore verde chiaro senza antociani.

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 maggio 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: 40 cm

Tra le file: 70 cm

PERIODO DI RACCOLTA

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

Dopo circa 120 giorni dal trapianto. La raccolta si esegue scalarmemente partendo dal basso.

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

Staccare le foglie dal basso per favorire la maturazione dei frutti.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Presentano un buon contenuto in ferro, fosforo, potassio, calcio, vitamina A, C e fibra. Hanno potere disintossicante, proprietà antianemica ed antiulcera.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Originario del Belgio, è conosciuto e consumato in tutto il mondo. E' ottimo lessato, condito in insalata o cotto al forno con la besciamella.