

NOME SPECIE

Cipollotto rosso

NOME DELLA VARIETÀ

Lunga di firenze



GENERALITÀ

Cipolla a ciclo medio tardivo a giorno intermedio con bulbo ellittico e tuniche di colore rosso violaceo. Selezione dell'ecotipo toscano conosciuto come fiascona. Pianta vigorosa con robusta attaccatura della foglia. Ottima resistenza alla salita a seme.

TIPO DI TERRENO IDEALE

Predilige terreni di medio impasto, tendenzialmente sciolti, ma si adatta anche a quelli argillosi purchè freschi, profondi e ricchi di sostanza organica.

PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da marzo a giugno.

CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

La concimazione diretta con sostanza organica è sconsigliata poiché rende i bulbi poco conservabili. Distribuire fertilizzanti a base di fosforo e potassio al momento del trapianto. Fornire nitrato di calcio in copertura senza eccedere con la quantità dato che un eccesso di azoto favorisce lo sviluppo delle foglie e ritarda la formazione del bulbo.

DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

Sulla fila: 5-10 cm

Tra le file: 20-25 cm

PERIODO DI RACCOLTA

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

Si raccoglie quando il bulbo non si è ancora ingrossato totalmente dopo circa tre mesi dal trapianto

PRINCIPALI AVVERSITÀ

Le crittogame principali sono il marciume dei bulbi (*Sclerotinia sclerotiorum*), peronospora, antracnosi e muffa nera; tra gli insetti teme la tignola e la mosca della cipolla.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Raccogliere le piante in modo scalare. Mantenere il terreno libero dalle infestanti.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Stimolante delle funzioni organiche, antianemica e antibatterica, stimola la funzionalità renale, mantiene elastiche le arterie, combatte i parassiti intestinali; è utilissima ai diabetici perchè in grado di abbassare il livello di glucosio nel sangue.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Può essere usata anche cotta come le cipolle ma è molto impiegata cruda per insalate o pinzimoni per la sua croccantezza e freschezza.