

## NOME SPECIE

**Carciofo romanesco**

## NOME DELLA VARIETÀ

**Emerald F1**



## GENERALITÀ

Il carciofo è una pianta erbacea dalle cui gemme si sviluppano fusti ramificati. Il capolino, senza spine, è globoso con brattee di color verde e di buon sapore. Pianta molto rustica, precoce ad ottimo potenziale produttivo.

## TIPO DI TERRENO IDEALE

Si adatta a tutti i tipi di terreno anche se preferisce quelli a medio impasto, tendenzialmente sabbiosi, profondi fertili, freschi e permeabili. Teme l'umidità stagnante.

## PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da aprile a luglio.

## CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Distribuire fertilizzanti organici durante le lavorazioni del terreno. Prima del trapianto distribuire un concime bilanciato nelle buche. Durante il periodo di coltivazione intervenire con concimazioni frazionate in 2-3 volte.

## DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

**Sulla fila:** 50 cm

**Tra le file:** 100 cm

## PERIODO DI RACCOLTA

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

Si raccoglie in maggio-giugno.

## PRINCIPALI AVVERSITÀ

Teme lumache e topi che possono procurare danni alle radici; tra gli insetti è soggetto agli afidi, il grillotalpa, il maggiolino e la nottua del carciofo le cui larve scavano gallerie dentro le nervature delle foglie. Tra le malattie fungine vi è il "mal bianco" che si manifesta sulle foglie sotto forma di ingiallimenti in corrispondenza delle quali appare una muffa farinosa biancastra.

## CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Trapiantare in posizione soleggiata e riparata.

## CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Molto digeribile, soprattutto crudo, energetico, stimolante, eupeptico, tonico epatico e tonico cardiaco, depurativo del sangue, antitossicante e diuretico. Ostacola, invece, la secrezione latte delle nutrici.

## CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Diffuso nel bacino del Mediterraneo, è conosciuto sin dai tempi degli antichi Etruschi. E' utilizzato per realizzare piatti tipici come il carciofo alla "Giuda", alla "romana" e alla "matticella".