

NOME SPECIE

Sedano rosso di Orbassano

NOME DELLA VARIETÀ

Rosso di Orbassano



GENERALITÀ

Sedano tipico delle valli piemontesi. Pianta molto rustica e dal sapore eccezionale. Varietà protetta da Slowfood.

TIPO DI TERRENO IDEALE

Richiede terreni a medio impasto tendenzialmente sciolti, profondi, freschi e fertili. Tollerante nei confronti della salinità.

PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da marzo a settembre.

CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

La somministrazione diretta del letame è sconsigliata poiché favorisce la marcescenza e può pregiudicare il gusto del prodotto. E' comunque esigente in azoto, calcio e fosforo da distribuire prima del trapianto. In copertura spargere nitrati.

DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

Sulla fila: 30 cm

Tra le file: 50 cm

PERIODO DI RACCOLTA

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

Si raccoglie da maggio a novembre.

PRINCIPALI AVVERSITÀ

Teme la septoriosi, la cercosporiosi, la sclerotinia e lo oidio. Tra i fitofagi, la mosca del sedano e gli afidi.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Trapiantare evitando di interrare il colletto ed irrigare con costanza.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Proprietà diuretiche, digestive, carminative.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Viene usato in cucina come il sedano verde ma ha un profumo più intenso e il gusto è lievemente ammandorlato.