

## **AGLIO: “rosso di Sulmona”**

*Selezione dell'ecotipo aglio rosso di Sulmona dal gusto e aroma caratteristico.*

*Adatto alla produzione delle tipiche trecce. Usato in cucina anche allo stato fresco.*

*disponibile: da gennaio a maggio*

### **Consigli di coltivazione:**

#### **PREPARAZIONE DEL TERRENO:**

*Prima di preparare il terreno scegliere una posizione possibilmente in pieno sole anche se l'aglio resiste molto bene al freddo. Effettuare una zappatura profonda per preparare uno strato di terreno ottimale per lo sviluppo dei bulbi poi affinare il terreno e preparare le buche per il trapianto.*

#### **TRAPIANTO:**

*Distanza tra le piante: 15 cm sulla fila e 25 - 35 cm tra le file.*

#### **IRRIGAZIONE:**

*L'aglio resiste bene alla siccità quindi irrigare solo se necessario, evitando i ristagni. Sospendere l'irrigazione circa 15 gg prima della raccolta quando ormai il bulbo è ben formato.*

#### **CONCIMAZIONE:**

*Concimare abbondantemente con letame maturo o compost prima del trapianto. In alternativa con concime ternario NPK nella buca di trapianto. Ripetere solo in caso di crescita stentata della cultura.*

#### **LA RACCOLTA:**

*Quando le foglie ingialliscono e indice che il bulbo è pronto per la raccolta possiamo raccogliere quando il bulbo è ben formato per il consumo fresco, oppure lasciarlo asciugare 2 o 3 giorni in luogo ben ventilato se lo vogliamo conservare.*

#### **I CONSIGLI DELL' ESPERTO:**

*Coltivate l'aglio vicino alle insalate ed eliminare lo scapo fiorale alla comparsa.*