

CICORIA: "catalogna gigante", "frastagliata" e "puntarelle".

La cicoria deve la sua notorietà al gusto amarognolo delle foglie e alla radice usata come surrogato del caffè. Contiene sostanze amare ed è ricca di diverse vitamine e sali minerali. I vari tipi di cicoria si distinguono per la forma delle foglie e per il sapore più o meno amaro; un tipo di cicoria particolare sono le puntarelle, che sono delle cimette, dette talli, che si formano al centro del cespo da consumare in insalate ma ottime anche cotte.

Disponibile tutto l'anno

Consigli di coltivazione:

PREPARAZIONE DEL TERRENO:

Prima di affinare il terreno per il trapianto effettuare una lavorazione profonda la cicoria è una pianta rustica non richiede particolari preparazioni ma predilige i terreni che sgrondano facilmente.

TRAPIANTO:

Distanziare le piante 20-25 cm sulla fila e 40 cm tra le file.

CONCIMAZIONE:

In generale non eccedere nel periodo invernale concimando solo in pre-trapianto con letame maturo o compost. In primavera se la vegetazione ha uno sviluppo stentato apportare una nuova concimazione organica; non eccedere con i concimi azotati nei periodi caldi, perché i nitrati tendono a accumularsi nei gambi.

IRRIGAZIONE:

Frequente evitando ristagni nei periodi primavera - estate. Solo in caso di siccità prolungata nel periodo autunno – invernale.

LA RACCOLTA:

È possibile raccogliere tutto l'anno asportando l'intera pianta quando ha raggiunto la grandezza desiderata ed eliminando solo la radice. In alternativa si possono tagliare tutte le giovani foglie a pochi cm dal suolo facendo attenzione a non danneggiare l'apice vegetativo in questo modo la pianta riprodurrà nuove foglie che si potranno raccogliere successivamente.

CONSIGLI DELL'ESPERTO:

Uno dei principali problemi delle cicorie è rappresentato dalle lumache, fare delle barriere di cenere o trappole di birra (semplici vasetti pieni di birra ai bordi dell'orto attirano le lumache e le intrappolano) aiuta a tenerle lontane.