

INDIVIE: "Riccìa" e "Scarola"

Le indivie sono ottime in insalate ma possono essere consumate anche cotte. Con l'imbiancatura si possono ottenere cespi con foglie più dolci e croccanti; questa pratica consiste nel legare i cespi con un elastico quando sono completamente formati, dopo 10-15 giorni si ottiene l'imbiancatura del cuore per mancanza di luce nelle foglie interne. Le foglie imbiancate sono più tenere e gustose.

Disponibile da aprile a ottobre

Consigli di coltivazione:

PREPARAZIONE DEL TERRENO:

Affinare bene il terreno prima del trapianto facendo attenzione a rimuovere eventuali radici di infestanti che potrebbero germogliare successivamente.

TRAPIANTO:

Distanza tra le piante: 25-30 cm sulla fila e 40-45 cm tra le file. Circa 12 piante mc.

CONCIMAZIONE:

Concime NPK miscelato con compost, in alternativa una buona letamazione qualche giorno prima del trapianto; non eccedere con le concimazioni azotate in vegetazione.

IRRIGAZIONE:

Frequente senza ristagni fino all'attecchimento completo. In coltivazione irrigare con moderazione e attendere che il terreno sia asciutto prima di intervenire. Non bagnare le foglie ma distribuire l'acqua solo sul terreno.

LA RACCOLTA:

Quando i cespi hanno raggiunto la grandezza desiderata di solito 300- 350 gr di peso si possono tagliare, con coltello ben affilato, qualche centimetro sotto il livello del terreno. Se i cespi sono molto grandi eliminare le foglie più esterne o consumarle cotte.

CONSIGLI DELL'ESPERTO:

Se avete necessita di ottimizzare lo spazio nell'orto le piante di Indivia si possono consociare molto bene con porro, biette, finocchi o rape.