

SCALOGNO: *varietà conservor*

Disponibile da febbraio a maggio

La tecnica culturale dello scalogno è uguale a quella della cipolla; per maggiori informazioni si rimanda a quanto scritto a proposito di questa specie. Elencheremo, brevemente, alcune differenze e qualche consiglio pratico:

*lo scalogno (*Allium ascalonicum*) tipologia Conservor è una varietà ibrida di alta qualità, a differenza delle cipolle ha un bulbo composito (a spicchi), più simile all'aglio, molto produttivo con bulbi di grandi dimensioni ed è molto usato in cucina.*

È una pianta molto rustica ma predilige terreni leggeri e di media consistenza; importante è che non ci siano ristagni idrici perché tende alla marcescenza in presenza di troppa umidità.

Il momento della raccolta avviene quando le piantine iniziano a ingiallire; una volta raccolti, i bulbi di scalogno, si lasciano seccare al sole per 10 -15 giorni dopo di che si possono conservare per diverso tempo se tenuti in un luogo fresco e asciutto.