

Una Rete per le Biodiversità Transfrontaliere



SCHEDA DESCRITTIVA CAVOLFIORE DI MONCALIERI

Nome scientifico: *Brassica oleracea L.*

Nome comune: *Cavolfiore.*

Denominazione: *Cavolfiore di Moncalieri.*

Origine geografica: *Regione Piemonte, Provincia di Torino comuni di Moncalieri, Trofarello e zone limitrofe.*

Riproduzione: *allogama.*

Caratteristiche della PLANTULA

Pigmentazione antocianica dell'ipocotile: *assente.*

Caratteristiche della TESTA

Corimbo costituito da un ammasso di abbozzi fiorali portati da scapi brevi, carnosì, fortemente stretti tra loro.

Colore: *biancastro.*

Caratteristiche del FIORE

Colore: *giallo.*

Ciclo della pianta: *biennale.*

CAVOLFIORE DI MONCALIERI / COLTIVAZIONE

VOCAZIONALITA' ED ESIGENZE PEDOLOGICHE

Predilige terreni fertili e ricchi di sostanza organica con pH ottimale tra 6,5 e 7. Terreni a reazione acida (pH inferiori a 6) favoriscono lo sviluppo di *Plasmodiophora brassicae*. (ernia del cavolo).

EPOCA DI SEMINA, DISTANZE DI SEMINA

Semina in alveolati a fine aprile inizio maggio, trapianto a fine giugno inizio luglio in pieno campo con distanze sulla fiala di 50 cm e tra le file di 90-100 cm.

LAVORAZIONI

Una o due sarchiature nelle fasi iniziali dello sviluppo, permettono un buon controllo delle infestanti.

ESIGENZE NUTRIZIONALI ED APPORTI

Apporti (kg/quintale prodotto):

N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO
0,46	0,14	0,54	0,2

Somministrare fosforo, potassio e calcio in fase di pre trapianto, frazionare l'azoto in pre trapianto (1/3), in copertura (1/3) nella fase di abbozzi fiorali (1/3).

AVVICENDAMENTI

Il cavolfiore di Moncalieri si presta alla successione con i cereali autunno vernini e primaverili.

AVVERSITA' CHIAVE

Tra i patogeni i marciumi basali, l'ernia del cavolo e la peronospora rappresentano le principali avversità. Tra le avversità animali gli afidi, le nottue e la cavolaia.



Il Cavolfiore di Moncalieri ha caratteristici corimbi piramidali simili a quelli del cavolfiore romanesco ma di colore bianco. Risulta di gusto più gradevole, resiste maggiormente alla cottura mantenendo la croccantezza ed è poco odoroso. La raccolta è scalare, inizia ad ottobre e prosegue per tutto l'inverno grazie all'elevata resistenza al gelo di questa biodiversità.

Progetto Interreg Alcotra n. 139 "Una Rete per le Biodiversità Transfrontaliere"

www.bioeurope.info



Progetto finanziato col sostegno dei Fondi europei di sviluppo regionale - Programma Alcotra.