

DENSO DI ALTA QUALITÀ
E PESO



pro

CAVOLFIORE VERDE MAGNIFICO • 130-140 GIORNI • Varietà di cavolfiore verde a ciclo tardivo invernale, difatti si raccoglie 130-140 giorni dal trapianto, con pianta rustica e vigorosa, ideale per coltivazioni in pieno campo. Il magnifico è molto apprezzato per la qualità e il sapore. Produce cavolfiori mediamente coperti dal fogliame con teste di colore verde, di forma globosa dal peso medio di 1,2 kg. In cucina le ricette più utilizzate sono: cavolfiori gratinati, cavolfiori fritti in pastella, polpette di cavolfiori, orecchiette cavolfiore e pancetta o semplicemente lessati e conditi con olio e sale. Si preparano pure ricette tipiche siciliane come i "bastardi affucati" (cavolfiori affogati) o le focacce di cavolfiore.

M

epoca di trapianto da metà settembre a ottobre

100-110 GIORNI - NON
PUZZA ALLA COTTURA



pro

CAVOLFIORE ROMANESCO • 100-110 GIORNI • Varietà di cavolfiore verde a ciclo medio-precocce autunno-invernale, con raccolta a 100-110 giorni dal trapianto. La pianta è vigorosa, molto rustica, sana e omogenea. Il cavolfiore di eccellente qualità, con infiorescenza molto caratteristica costituita da fioretti molto serrati, appuntiti, regolari, compatti e di ottima colorazione verde intensa brillante, ottima sanità. Ha in più la resistenza intermedia alla peronospora. In cucina le ricette più utilizzate sono: cavolfiori gratinati, cavolfiori fritti in pastella, polpette di cavolfiori, orecchiette cavolfiore e pancetta o semplicemente lessati e conditi con olio e sale. Si preparano pure ricette tipiche siciliane come i "bastardi affucati" (cavolfiori affogati) o le focacce di cavolfiore.

M P

epoca di trapianto da metà maggio a novembre

Cavolfiori viola e arancione

SAPORE UNICO
RICCO DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLFIORE VIOLETTA DI SICILIA • 100-110 GIORNI • Varietà tipica siciliana che si contraddistingue dagli altri cavolfiori per il suo sapore unico e inconfondibile. Le infiorescenze o teste sono di ottima qualità, molto uniformi, dal peso elevato di kg 1,5 e dal colore violetto intenso. Si raccoglie a 100-110 giorni dal trapianto. Le varietà che mettiamo a disposizione consentono l'adattamento ai diversi ambienti e ai diversi periodi dell'anno. In cucina le ricette più utilizzate sono: cavolfiori gratinati, cavolfiori in pastella, fritti, al forno o semplicemente lessati e conditi con olio e sale.

M P

epoca di trapianto da metà maggio a novembre

SAPORE UNICO
RICCO DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLFIORE VIOLA SCURO DI SICILIA SEL MODICA • 110-130 GIORNI • Varietà tipica siciliana apprezzata nel ragusano. L'infiorescenza o testa è di ottima qualità, molto uniforme compatta dal colore viola scuro. Si raccoglie a 110-130 giorni dal trapianto. Copertura fogliare medio scarsa. Varietà tradizionale siciliana che si contraddistingue dagli altri cavolfiori per il suo sapore inconfondibile e unico. In cucina le ricette più utilizzate sono: cavolfiori gratinati, cavolfiori in pastella, fritti, al forno o semplicemente lessati e conditi con olio e sale e ricette tipiche siciliane come i "bastardi affucati" (cavolfiori affogati) o le focacce di cavolfiore.

M

epoca di trapianto da agosto a ottobre

RICCO DI BETA-CAROTENE



CAVOLFIORE ARANCIONE • 80-85 GIORNI • Cavolfiore ibrido a ciclo precoce che produce un meraviglioso corimbo o testa di colore arancione. Tale colorazione è dovuta alla presenza nei tessuti vegetali di una sostanza denominata betacarotene (contenuta anche nella carota) che rimane presente anche dopo la cottura. Questa varietà è una novità tra i cavolfiori per il colore che lo rende unico nel suo genere. Il cavolfiore arancione è di forma globosa-bombata, di media pezzatura con peso specifico di circa 1 kg, molto attraente e con fogliame abbastanza serrato, ma che permette lo stesso una facile raccolta. Occorrono circa 80-84 giorni dal trapianto per essere raccolto a piena maturazione. Se la pianta non è legata il colore arancione diventa più intenso. In cucina le ricette più utilizzate sono: cavolfiori gratinati, cavolfiori in pastella, fritti, al forno o semplicemente lessati e conditi con olio e sale.

M

epoca di trapianto da giugno a ottobre

pro

Questo simbolo identifica le varietà utilizzate dai professionisti per l'alta produttività, la tolleranza alle malattie e una buona tenuta del frutto dopo la raccolta.

LEGENDA

M

M MULTIPACK
12 - 6 -4 piantine

P

P POLISTIROLO
84 -135 - 220 piante

V

V VASETTO pianta singola
diametro 10 - 14



www.ilgiardinodellemeraviglie.it

Sul nostro nuovo sito web troverete il catalogo on line completo di tutte le piante per l'orto, il giardino, la casa e il balcone. Inoltre sono disponibili **numerosi consigli su come coltivare l'orto e il giardino** per avere risultati brillanti. È anche possibile consultare l'elenco sempre aggiornato delle rivendite in cui potrete trovare le nostre piante. Iscriviti alla nostra **newsletter**.

seguici su



Azienda Agricola di Gerace Gaetano
sede legale via Giovanni Amendola 94, 97019 Vittoria (RG) • Italia
vivi Contrada Randello, 97017 S. Croce Camerina (RG)

MOBILE (+39) 366 9062148
EMAIL info@ilgiardinodellemeraviglie.it
P.IVA 00878600881

Da parte del tuo rivenditore

il giardino
delle meraviglie
SCELTA NATURALE

Coltivare i cavolfiori e i broccoli



piante da
SEME
ORIGINALE
NO
OGM

guida

www.ilgiardinodellemeraviglie.it

Cavolfiori bianchi

RICCO DI SALI MINERALI E
DI ANTIOSSIDANTI
DALLE PROPRIETÀ
ANTITUMORALI



CAVOLFIORE BIANCO • 80-85 GIORNI • La pianta ha portamento eretto, con fogliame esterno abbastanza serrato ma che permette una facile identificazione della maturazione del corimbo (infiorescenza o testa) con maturazione medio-precocce. Per la raccolta occorrono 80-85 giorni dal trapianto. L'infiorescenza è globosa e ben compatta, di colore bianco latte, ha un peso medio di 1 kg. Da notare i buoni risultati che si possono ottenere, in quanto le varietà che mettiamo a disposizione sono adatte alle diverse condizioni climatiche e ai diversi periodi dell'anno. In cucina le ricette più utilizzate sono: cavolfiori gratinati, cavolfiori in pastella, fritti, al forno o semplicemente lessati e conditi con olio e sale.

M P

epoca di trapianto da metà maggio a settembre

RICCO DI SALI MINERALI E
DI ANTIOSSIDANTI
DALLE PROPRIETÀ
ANTITUMORALI



CAVOLFIORE BIANCO • 100-110 GIORNI • Cavolfiore bianco medio-tardivo; per la maturazione completa occorrono 100-110 giorni dal trapianto. La pianta ha portamento eretto, di volume medio, con buona copertura ma che permette una facile identificazione a maturazione completa perchè le foglie esterne coprono senza serrare troppo il corimbo (infiorescenza). Il cavolfiore si presenta compatto e di forma globosa, di colore bianco candido, dal peso medio di 1 Kg. Da notare i buoni risultati che si possono ottenere, in quanto le varietà che mettiamo a disposizione sono adatte alle diverse condizioni climatiche e ai diversi periodi dell'anno. In cucina le ricette più utilizzate sono: cavolfiori gratinati, cavolfiori in pastella, fritti, al forno o semplicemente lessati e conditi con olio e sale.

M P

epoca di trapianto da fine agosto a dicembre

Cavolfiori verdi

RICCO DI SALI MINERALI E
DI ANTIOSSIDANTI
DALLE PROPRIETÀ
ANTITUMORALI



CAVOLFIORE VERDE IBRIDO-ECO • 100-110 GIORNI • Cavolfiore ibrido della tipologia "macerata", molto uniforme, foglie di colore verde-grigiastro, poco bollose. Produce una testa medio grande, compatta, di colore verde e con rilievi medi. La raccolta si ottiene dopo 100-110 giorni dal trapianto. In cucina le ricette più utilizzate sono: cavolfiori gratinati, cavolfiori fritti in pastella, polpette di cavolfiori, orecchiette cavolfiore e pancetta o semplicemente lessati e conditi con olio e sale. Si preparano pure ricette tipiche siciliane come i "bastardi affucati" (cavolfiori affogati) o le focacce di cavolfiore.

M P

epoca di trapianto da metà maggio a novembre

DENSO DI ALTA QUALITÀ
E PESO



pro

CAVOLFIORE VERDE EMERAUDE F1 • 90-100 GIORNI • Varietà di cavolfiore verde pregiata e di alta qualità. La pianta è vigorosa, rustica, simile ad un cavolfiore bianco, con forte adattabilità alla coltivazione in pieno campo. Le teste raccolte sono di forma globosa di colore verde. Le principali qualità dell'emeraude sono la densità del cavolfiore, la chiusura del fondo e il peso di 1,5 kg (uno dei più pesanti in circolazione). I cavolfiori verdi saranno pronti da raccogliere dopo 90-100 giorni dal trapianto. In cucina le ricette più utilizzate sono: cavolfiori gratinati, cavolfiori fritti in pastella, polpette di cavolfiori, orecchiette cavolfiore e pancetta o semplicemente lessati e conditi con olio e sale. Si preparano pure ricette tipiche siciliane come i "bastardi affucati" (cavolfiori affogati) o le focacce di cavolfiore.

M

epoca di trapianto da metà maggio a settembre

testi e immagini coperti da copyright vietata la riproduzione anche parziale

BO
MA
STUDIO

PREPARAZIONE & TRAPIANTO

IL TERRENO: le migliori produzioni si realizzano su terreni di medio impasto; queste piante hanno media resistenza alla salinità e preferiscono pH intorno a 6,5-6,8.

LA CONCIMAZIONE DI BASE: La concimazione organica si può apportare alla coltura precedente che non deve appartenere al gruppo delle brassicacee e a quello degli ortaggi da foglia. Se non si dispone di impianto a goccia si possono apportare pre-impianto fosforo e potassio.

LE ESIGENZE CLIMATICHE: preferiscono zone a clima fresco e umido con assenza di gelate. La temperatura ottimale di crescita è di 15-18°C e quella minima di crescita 9-10°C (5°C per i broccoli). Le varietà tardive (a ciclo più lungo) hanno bisogno di un periodo di freddo prolungato (anche 25-50 giorni) per formare la parte commestibile.

IL TRAPIANTO: da effettuarsi nelle ore più fresche della giornata. Umettare bene la zolletta prima dell'impianto al suolo e irrigare leggermente il terreno per facilitare l'attecchimento (figura 1). Piantare solo la zolletta evitando l'interramento del colletto. Il trapianto si può effettuare in pieno campo da maggio a febbraio. Interrare solo la zolletta (figura 2).

LA DISTANZA: 50-80 cm sulla fila, ossia tra una pianta e l'altra; 60-100 cm tra le file per il transito. Le varietà tardive sono generalmente più vigorose di quelle precoci e quindi, per le prime, bisogna scegliere le distanze maggiori. Più le piante si mettono strette e più i corimbi ottenuti saranno piccoli e scadenti.

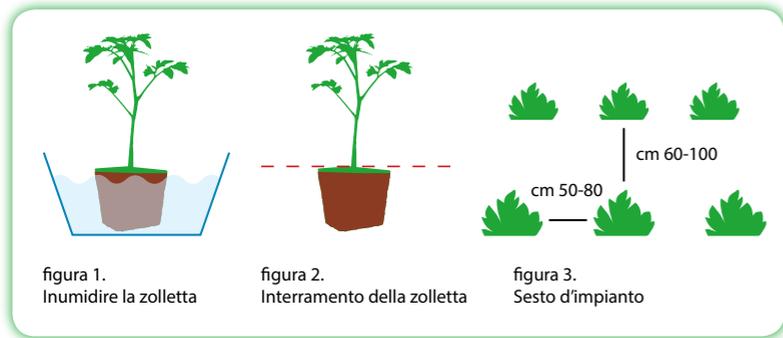


figura 1. Inumidire la zolletta

figura 2. Interramento della zolletta

figura 3. Sesto d'impianto

COLTIVAZIONE

LE CURE CULTURALI: eliminare costantemente le erbe spontanee (a mano o con sarchiatore) in prossimità delle piante coltivate in quanto competono con queste per le risorse e sono fonti di inoculo di numerose malattie.

LE IRRIGAZIONI: si consiglia, per una migliore gestione e un risparmio idrico, l'impianto a goccia con manichetta forata che evita di bagnare la vegetazione riducendo le problematiche fitosanitarie. Questo gruppo di piante richiede una buona umidità del terreno per tutto il ciclo culturale e necessita quindi, normalmente, di varie irrigazioni.

LE CONCIMAZIONI DI COPERTURA: ogni 10-15 giorni nutrire la pianta con concimi minerali equilibrati contenenti azoto, fosforo, potassio, ferro, magnesio, calcio e microelementi.

GLI AVVICENDAMENTI: da evitare il ripetersi della stessa coltura per più anni, in particolar modo se non vengono eliminati i residui della vegetazione, maggiormente se colpita da malattie.

LA RACCOLTA: va fatta quando i fioretti che compongono il corimbo sono ancora ben appressati e compatti. Le piante si tagliano al colletto lasciando qualche foglia che servirà a proteggere il corimbo durante la manipolazione. La dimensione e il peso dei corimbi varia in base alla varietà utilizzata, alla densità di impianto, al periodo di coltivazione ed alla tecnica culturale adottata. Il ciclo culturale varia da 60 a 210 giorni dal trapianto a seconda del periodo e della varietà. Possono conservarsi in frigo per 1-2 settimane.

FISIOPATIE E AVVERSITA' AMBIENTALI:

Piante cieche: sono incapaci di formare infiorescenze a causa di innalzamenti o abbassamenti termici in concomitanza dei primi stadi vegetativi della pianta.

Prefioritura: montata a fiore anticipata provocata da scarsa umidità e da temperature piuttosto elevate durante la formazione del corimbo.

Basse temperature: nelle varietà a ciclo invernale se scendono sotto 0°C per qualche tempo possono danneggiare le infiorescenze anche in maniera grave.

Virescenza o frondescenza: presenza di foglioline tra gli elementi del corimbo favorita da andamento stagionale con temperature superiori alla media stagionale.

Bottonatura: piante stentate che producono piccoli corimbi anticipati. Causata da elevato o basso contenuto di acqua nel terreno e nell'ambiente, terreno salino, scarso contenuto di azoto nel terreno, presenza di molte malerbe.

AGENTI PATOGENI MALATTIE	RICONOSCIMENTO	CURE E TRATTAMENTI	
virus	mosaicature e ingiallimenti tra le nervature e/o arrossamento dei margini con deformazione della lamina fogliare	Lottare afidi vettori, eliminare piante con sintomi	
insetti	Mosca del cavolo	larve bianche che scavano gallerie nella radice; ingiallimento e morte delle piantine	Deltametrina, Clorpirifos al terreno
	Afide ceroso	pidocchi cerosi che causano accartocciamenti, ingiallimenti e disseccamenti fogliari. Vettori di virus	Imidacloprid, Pirimicarb, Azadiractina.
	Aleurodidi	piccoli insetti alati bianchi sulla pagina inferiore delle foglie	Deltametrina, Cyflutrin, Azadiractina
	Cavolaia e altre larve di lepidotteri	causano erosioni sulle foglie	Bacillus thuringiensis, Spinosad, Indoxacarb, Deltametrina
	Altica	piccoli coleotteri, saltatori, nero lucido che causano erosioni ritondeggianti sulle foglie	Deltametrina
	Cimici	causano piccole tacche gialle con disseccamenti dei tessuti per effetto delle punture	Deltametrina, Cyflutrin
	Tripidi	argentature fogliari e necrosi dei tessuti per le punture	Deltametrina, Cyflutrin, Spinosad
	Cecidomia	induce l'accecamento del germoglio centrale con sviluppo di più teste nei cavoli	Deltametrina
funghi o crittogame	Ernia	sviluppo stentato delle piante e presenza di malformazioni tumorali nelle radici; favorita nei terreni umidi e acidi	Rotazioni
	Alternariosi	macchie nere, puntiformi o rotondeggianti su foglie e infiorescenze; favorita da piogge o elevate umidità ambientali	Iprodione, Rame, Azoxystrobin, Difenconazolo
	Microsferella	macchie circolari grigiastre o brune con zonature concentriche per eccesso di umidità	Rame, Difenconazolo, Azoxystrobin
	Peronospora	macchie giallastre sopra le foglie e presenza di muffetta biancastra nella pagina inferiore	Rame, Propamocarb, eliminare le foglie malate
	Ruggine bianca	pustole sopraelevate di colore bianco sulla pagina inferiore delle foglie; favorita da piogge	Rame

I principi attivi riportati nella seguente brochure sono continuamente soggetti a modifiche legislative; pertanto è necessario controllare in etichetta, prima dell'utilizzo, la loro ammissibilità.

AGENTI PATOGENI MALATTIE	RICONOSCIMENTO	CURE E TRATTAMENTI	
batteri	Marciume nero	macchie nere sul margine delle foglie e ingiallimenti ampi sui tessuti; piccoli fogliari e fusti con tessuti interni anneriti	Rame, Ampie rotazioni
	Marciume molle	marciumi maleodoranti favoriti da periodi umidi	Rame, Eliminare le piante infette
lumache e limacce	erosioni fogliari e presenza di tracce mucose	Esche avvelenate con Metaldeide o Metiocarb	

Lotta biologica: per combattere i parassiti in modo ecologico è consigliabile effettuare irrorazioni fogliari con prodotti naturali quali: oli vegetali, sapone potassico, estratti di ortica, aglio, propoli, ecc.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Presentano alti contenuti di fibra, Sali minerali, rilevanti quantità di vitamine (specialmente vit. C) e proprietà antiossidanti contro i radicali liberi (effetto antitumorale). L'elevata presenza di Sali, come ad esempio lo zolfo, è la causa, però, del tipico odore che si sprigiona durante la cottura.

Cavoli Broccoli

RICCO DI ANTIOSSIDANTI DALLE PROPRIETÀ ANTITUMORALI



CAVOLO BROCCOLO RAMOSO CALABRESE • 80 -85 GIORNI

• Varietà di cavolo broccolo a ciclo medio-tardivo, per la raccolta occorrono 75-80 giorni dal trapianto, produce una testa a forma di cupola, compatta, con grana fine di colore verde medio e possiede la grande capacità di produrre dei ricacci. Presenta buona tolleranza al freddo ed alla prefioritura. In cucina vengono usati in vari modi e in innumerevoli ricette deliziose come le orecchiette ai broccoli, crespelle, lessati con aglio e olio e in ricette tipiche della Sicilia come i broccoli affogati (specialità catanese).

M

epoca di trapianto da fine agosto a novembre

RICCO DI ANTIOSSIDANTI DALLE PROPRIETÀ ANTITUMORALI



CAVOLO BROCCOLO MARATHON • 80-85 GIORNI

• La varietà è in grado di fornire corimbi (teste) di qualità eccellente, leader tra i broccoli per la sua versatilità di impiego. La pianta è di buona vigoria, a portamento eretto con foglie verde scuro. Produce broccoli compatti a forma di cupola con grana molto fine. Buona capacità di ricaccio dei getti laterali dopo il taglio e tolleranza agli sbalzi termici e stress idrici. Resistente alla peronospora. In cucina vengono usati in vari modi e in innumerevoli ricette deliziose come le orecchiette ai broccoli, crespelle, lessati con aglio e olio e in ricette tipiche della Sicilia come i broccoli affogati (specialità catanese).

M

P

epoca di trapianto da fine agosto a dicembre

RICCO DI ANTIOSSIDANTI DALLE PROPRIETÀ ANTITUMORALI



CAVOLO BROCCOLO GREEN BELT • 75-85 GIORNI

• Ibrido medio-precocissimo che matura a 75 gg circa dal trapianto. Corimbo di eccellente qualità e una buona tenuta in pieno campo, con grana molto fine ed un attraente gambo liscio. Possiede un'ampia adattabilità alle differenti situazioni culturali, sopportando discretamente il calore durante la stagione estiva. È attualmente il numero uno tra gli ibridi della classe medio-precocissima grazie alle eccellenti qualità del corimbo e alla capacità di produrre abbondanti ricacci. Possiede una resistenza intermedia alla peronospora. In cucina vengono usati in vari modi e in innumerevoli ricette deliziose come le orecchiette ai broccoli, crespelle, lessati con aglio e olio e in ricette tipiche della Sicilia come i broccoli affogati (specialità catanese).

M

epoca di trapianto da fine agosto a novembre

RICCO DI ANTIOSSIDANTI DALLE PROPRIETÀ ANTITUMORALI



CAVOLO BROCCOLO PRECOCE • 65 GIORNI • Cavolo broccolo precoce che matura a 65-70 giorni dal trapianto. Attraente testa a cupola di peso medio di 600-700 gr, molto compatta di colore verde scuro e grana fine. Si tratta di un ibrido versatile in quanto tollera moderatamente il caldo così come le basse temperature. La pianta è molto vigorosa. In cucina vengono usati in vari modi e in innumerevoli ricette deliziose come le orecchiette ai broccoli, crespelle, lessati con aglio e olio e in ricette tipiche della Sicilia come i broccoli affogati (specialità catanese).

M

P

epoca di trapianto da metà maggio ad agosto

RICCO DI ANTIOSSIDANTI DALLE PROPRIETÀ ANTITUMORALI



BROCCOLETTO A GETTI - SPARACELLO PALERMITANO

• Varietà di cavolo broccolo molto utilizzato nel palermitano. Si caratterizza per la sua rusticità. La pianta, in genere più alta rispetto alle altre varietà di cavolo broccolo, produce un elevato numero di ricacci laterali a scapito di una infiorescenza principale ridotta rispetto alle cultivar ibride. Si trapianta da metà giugno in avanti utilizzando due selezioni di semi adatti ai periodi (precoce e tardivo). L'epoca di raccolta è scalare dall'autunno alla primavera e il prodotto per il suo gusto molto apprezzato è destinato ai mercati locali e alla produzione dell'orto familiare.

M

P

epoca di trapianto da metà giugno a novembre

RICCO DI ANTIOSSIDANTI DALLE PROPRIETÀ ANTITUMORALI



BROCCOLETTO A GETTI VERDE F1 - SPARACELLO PALERMITANO IBRIDO

• Varietà ibrida, pianta molto vigorosa e rustica. Produce 10-12 ricacci laterali per pianta, del peso di 20/40 gr. I ricacci con stelo tenero e poco fibroso hanno un sapore dolce e sono ottimi da mangiare. Hanno un contenuto elevatissimo di vitamine e di antiossidanti che li rendono particolarmente salutari. Dal trapianto alla raccolta occorrono 85-90 giorni. In cucina vengono usati in vari modi come contorno o insalata e in innumerevoli ricette deliziose come le orecchiette ai broccoli, crespelle, lessati con aglio e olio e in ricette tipiche della Sicilia come i broccoli affogati (specialità catanese).

M

epoca di trapianto da agosto a novembre

RICCO DI ANTIOSSIDANTI DALLE PROPRIETÀ ANTITUMORALI



BROCCOLETTO A GETTI VIOLA - SANTEE

• Varietà che unisce un gusto distinto di broccolo ad un gusto delicato di asparago. Produce steli gustosi con teste fiorite di colore viola brillante; hanno un contenuto elevatissimo di vitamine e antiossidanti che li rendono particolarmente salutari. In cucina si combinano perfettamente con patate, pasta e piatti orientali oppure come contorno e nelle insalate. Cuoceteli per 4/5 minuti al massimo per gustarli al meglio e non perdere i contenuti salutari.

M

epoca di trapianto da agosto a novembre

RICCO DI ANTIOSSIDANTI DALLE PROPRIETÀ ANTITUMORALI



CAVOLO BROCCOLO RAMOSO CALABRESE SELEZ. DI SARNO

• Selezione della varietà ramoso calabrese. La pianta è di media-altezza; presenta molte ramificazioni ognuna delle quali, in seguito, porterà alla crescita di una infiorescenza (broccolo). Le foglie si presentano con spigolature evidenti ai margini e di colore verde scuro. Selezione a ciclo precoce con raccolte scalari. In cucina vengono usati in vari modi e in innumerevoli ricette deliziose come le orecchiette ai broccoli, crespelle, lessati con aglio e olio e in ricette tipiche della Sicilia come i broccoli affogati (specialità catanese).

M

epoca di trapianto da fine agosto a novembre