

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO NERO O NERO DI TOSCANA • 60 GIORNI • Ortaggio da foglia, molto rustico e resistente alle basse temperature. Viene riconosciuto come il cavolo senza testa, cavolo a penna, cavolo palmizio, cavolo laciniato nero di Toscana perchè produce delle foglie lunghe, spesse, fortemente bollose e croccanti, senza produrre germogli o teste. Le foglie si colorano di un verde molto scuro e nerastro. Del cavolo nero si consumano le parti più tenere delle foglie, asportando la nervatura bianca centrale. Nel campo culinario è utilizzato in tantissime ricette, infatti si preparano ottime zuppe e minestrone, un buonissimo pesto, una crema per condire, involtini ripieni di zucchine, stufati, come ingrediente principale nel cous cous o crudo in insalate miste.

M epoca di trapianto da fine agosto a novembre

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO CINESE F1 • 65 GIORNI • Ibrido precoce, che matura a 65 giorni dal trapianto, ideale per raccolti primaverili o autunnali. Cespo grande, fogliame verde scuro e colorazione interna bianca o giallo chiara. Ottima uniformità del prodotto con peso medio di 1,5 kg. E' una verdura dal sapore dolce e delicato, molto simile ad una normale lattuga ma con le foglie del cavolo, in cucina è utilizzato per preparare minestre, involtini, stufati, insalate, eccellente saltato in padella con riso, o per ricette deliziose come il cavolo cinese brasato; ottimo se accoppiato alla pancetta.

M epoca di trapianto da fine agosto a novembre

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO ASIATICO PAK CHOI F1 • 50 GIORNI • Cavolo asiatico precoce che matura a 50 giorni dal trapianto. L'aspetto ricorda la bietola da coste. Forma cespi compatti, con foglie dalla costatura spessa, che si allargano all'apice, nella parte verde. Ha un sapore abbastanza delicato e un profumo gradevole, viene spesso gradito anche da coloro che non tollerano i cavoli in alcun modo; per questo motivo è preferito dai bambini o da commensali schizzinosi.

M epoca di trapianto da metà maggio a febbraio

Cavoli da fusto

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO RAPA BIANCO • 60 GIORNI • Estramamente precoce e uniforme. Fogliame a portamento eretto-alto. E' un ortaggio di cui si consumano sia le foglie che la base del fusto che con l'accrescimento si ingrossa formando una sfera. Dal sapore delicato intermedio tra cavolo e rapa. La polpa è tenera, priva di fibra. La buccia è di colore verde biancastro. Ottimo per la preparazione di minestre.

M epoca di trapianto da metà maggio a febbraio

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO RAPA VIOLETTO • 60 GIORNI • Ortaggio di cui si consumano sia le foglie che la base del fusto che, con l'accrescimento si ingrossa formando una sfera. Buccia di colore violetto venato di bianco e con fogliame eretto. Le "teste" sono carnose e tondeggianti. Dal sapore delicato intermedio tra cavolo e rapa. La polpa è tenera, priva di fibra. Ottimo per la preparazione di minestre. Le piante sono molto rustiche e resistenti ai climi invernali

M epoca di trapianto da metà maggio a febbraio

Cavoli da infiorescenze - Cime

POCHE CALORIE RICCHE DI
CALCIO E VITAMINE



CIME DI RAPA • 90 GIORNI • 0 "broccoletti di rapa", sono ortaggi cespugliosi che non producono radici ingrossate come il cavolo rapa, ma di esse si consumano le foglie e in particolare le cime tenere prima dello sboccio dei fiori. Sono delle vere e proprie rape anche se molto somiglianti ai broccoletti verdi. Le foglie sono rugose e verdi di sapore molto aromatico e particolare. In cucina le cime di rapa e le foglie vengono usate come contorno bollentate e condite o impiegate in numerose ricette quali: orecchiette alle cime di rapa, cime di rapa stufate, cime di rapa con salsiccia, cime di rapa e pan grattato ecc. E' consigliato consumarle fresche dopo la raccolta o se conservate in frigo al massimo dopo 5-6 giorni.

M epoca di trapianto da metà maggio a dicembre

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO VECCHIO • Varietà tipica della zona mediterranea. La pianta ha un ciclo poliennale ed è molto rustica, resiste alla siccità e ai periodi di freddo rigido, per questo motivo viene denominata come cavolo vecchio o forte. Raggiunge 50-70 cm di altezza e può allargarsi fino ad 1 m². Le foglie si presentano allungate e ondulate ai margini, di colore verde-grigio. Vengono consumate le foglie dal sapore molto aromatico e, in accordo con la tradizione mediterranea, sono accompagnate ai semi delle leguminose e pasta; si possono pure consumare i piccoli germogli (broccoletti) teneri e saporiti che si riproducono molto velocemente dopo il taglio. Varietà molto apprezzata, in campo hobbistico, per la rusticità e per la grande capacità di produrre numerosi ricacci, durante il lungo periodo di vita della pianta.

M epoca di trapianto da metà maggio a febbraio

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**.

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 cavoli da foglia, da fusto e da cima



guida

www.ilgiardinodellemeraviglie.it

Cavoli da foglia

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO CAPPUCCIO F1 • 80 GIORNI • Cavolo ibrido di elevata uniformità. La pianta è di medio vigore con foglie semi-erette. Per la raccolta occorrono 80 giorni dal trapianto. Il cavolo si presenta a cappuccio di forma appiattita di medie dimensioni, ben sodo e un peso medio da 1,5 kg a 2 kg. Il fogliame esterno è verde lucente. Molto apprezzato per la resistenza alle spaccature. Ottimo contorno vegetariano viene consumato sia cotto, in umido alla siciliana, che crudo, in insalate salutari.

M P epoca di trapianto da metà maggio a febbraio

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO F1 • 70 GIORNI • Cavolo Ibrido precoce. Per la raccolta occorrono 70 giorni circa dal trapianto. La testa, dal peso medio di 1,5 kg, è tondeggiate, di un bel colore rosso brillante ed è molto compatta. La pianta è rustica e con buona tolleranza alle spaccature. Possiede una resistenza intermedia al marciume nero (Xcc). Ottimo contorno vegetariano viene consumato sia cotto, in umido alla siciliana, che crudo, in insalate salutari.

M epoca di trapianto da metà maggio a febbraio

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO CAPPUCCIO A CUORE VERDE F1 • 55 GIORNI • Varietà ibrida precoce, si raccoglie a circa 55 gioni dal trapianto. Di qualità eccellente, con sapore particolarmente dolce, indicato per preparare insalate miste a base di cavoli. Testa compatta di struttura solida di color verde chiaro a cuore, dal peso medio di 1 kg. Notevole rusticità e tolleranza alla sovramaturazione.

M epoca di trapianto da fine agosto a dicembre

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO CAPPUCCIO A CUORE ROSSO F1 • 80-90 GIORNI • Varietà ibrida a ciclo medio, si raccoglie a circa 80-90 giorni dal trapianto. Si presenta alla raccolta di forma a cuore appuntita, colore viola molto brillante, di peso medio di circa 1 kg e dal sapore particolarmente dolce. La pianta è rustica e con buona tolleranza alle spaccature e al freddo. Ottimo contorno vegetariano viene consumato sia cotto, in umido alla siciliana, che crudo, in insalate salutari.

M epoca di trapianto da metà maggio a febbraio

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO VERZA F1 • 90 GIORNI • Ibrido a ciclo medio di 90 giorni dal trapianto. Pianta rustica, di buon vigore, si adatta molto bene a diversi cicli di coltivazione. La testa, di buone dimensioni, raggiunge facilmente una pezzatura media di 1,5 kg. Presenta una bollosità fine mediamente marcata ed un colore verde molto chiaro. E' un ibrido molto uniforme e produttivo. Ottima tolleranza al freddo. Ottimo è mangiarlo crudo, dopo averlo sottilmente tagliato e condito con olio extra vergine di oliva e un pizzico di sale. Mediante centrifuga si può ottenere una bevanda salutare.

M P epoca di trapianto da fine agosto a dicembre

RICCO DI SALI MINERALI,
FIBRA E DI ANTIOSSIDANTI



CAVOLO DI BRUXELLES F1 • 90-100 GIORNI • Ibrido precoce, si raccoglie a circa 90-100 giorni dal trapianto. La pianta si presenta di buona vigoria ad altissima uniformità. I frutti sono lisci e di forma leggermente ovale di elevata qualità gustativa. In cucina, apprezzati molto come contorno sono cucinati al forno, fritti, accoppiati con speck, pancetta, burro e parmigiano o salsiccia rendendo i vostri piatti saporiti e delicati.

M epoca di trapianto da fine agosto a novembre

LEGENDA

M MULTIPACK
12 - 6 - 4 piantine

P POLISTIROLO
84 - 135 - 220 piante

V VASETTO pianta singola
diametro 10 - 14

BO
STUDIO

PREPARAZIONE & TRAPIANTO

IL TERRENO: le migliori produzioni si realizzano su terreni di medio impasto, freschi e ben drenati (privi di ristagni idrici) con pH prossimo alla neutralità (6,5-7,2). Con esclusione del cavolo di Bruxelles, tutti i cavoli soffrono in terreni acidi (anche per il maggior rischio di contrarre l'ernia del cavolo). Il cavolo cinese è sensibile alla salinità del terreno. Terreni sabbiosi e sciolti che si riscaldano facilmente portano ad anticipi di produzione (ideali per le produzioni precoci del cavolo rapa).

LA CONCIMAZIONE DI BASE: si sconsiglia la concimazione organica prima del trapianto su questo gruppo di piante soprattutto nel periodo autunno-invernale per la possibilità di accumulo di nitrati nelle porzioni commestibili (prevalentemente sulle foglie). La concimazione organica va apportata con buon anticipo rispetto al trapianto e preferibilmente alla coltura precedente. Prima dell'impianto si possono somministrare fosforo e potassio.

LE ESIGENZE CLIMATICHE: sono tutte specie che hanno bisogno di luce diretta per esplicare al meglio le loro potenzialità. Evitare il loro posizionamento in zone ombreggiate anche solo per una parte della giornata. **Cavolo di Bruxelles:** la qualità migliore si ottiene nel tardo autunno con giornate luminose e basse temperature (non superiori a 20°C). Resiste bene alle gelate. **Cavolo cappuccio:** adattabile a varie condizioni climatiche, presenta però problemi dove le precipitazioni sono limitate (irrigazione fondamentale); predilige elevata umidità dell'aria (in ambienti secchi la testa si presenta più piccola e meno compatta). **Cavolo cinese:** nelle fasi finali della coltura resiste bene anche al gelo fino a -6°C. **Cavoli da foglia:** molto resistente alle gelate (anche fino a -10°C). **Cavolo rapa:** soffre nei periodi eccessivamente caldi. **Cavolo verza:** preferisce un clima temperato freddo e umido soprattutto nella fase di maturazione; la temperatura ottimale di crescita è di 18-20°C e cresce bene anche alle basse temperature (5°C); sopporta fino a -20°C. In clima caldo secco la palla risulta poco compatta e va in prefloritura. **Cima di rapa:** molto adattabile.

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. Piantare solo la zolletta evitando l'interramento del colletto. **Cavolo di Bruxelles:** trapiantare da luglio per raccolta autunnale (cv precoci), da agosto per raccolta invernale (cv tardive). **Cavolo cappuccio:** trapianto a ottobre-novembre per produzioni precoci primaverili, a marzo per produzioni a fine primavera-estate, a giugno-luglio per produzione autunnale, agosto per quella invernale (tardiva); evitare che la produzione cada nei periodi più caldi (luglio e agosto) poiché si riduce la qualità del prodotto. **Cavolo cinese:** in pieno campo trapianti da agosto a settembre e in serra in inverno. **Cavoli da foglia:** da luglio a novembre. **Cavolo rapa:** preferire trapianti a fine estate inizio autunno. **Cavolo verza:** trapianto a marzo-aprile per raccolta tarda primavera-estate, a luglio-agosto per la produzione autunno-invernale e a ottobre-novembre per raccolta a maggio. **Cima di rapa:** fine estate-inizio autunno.

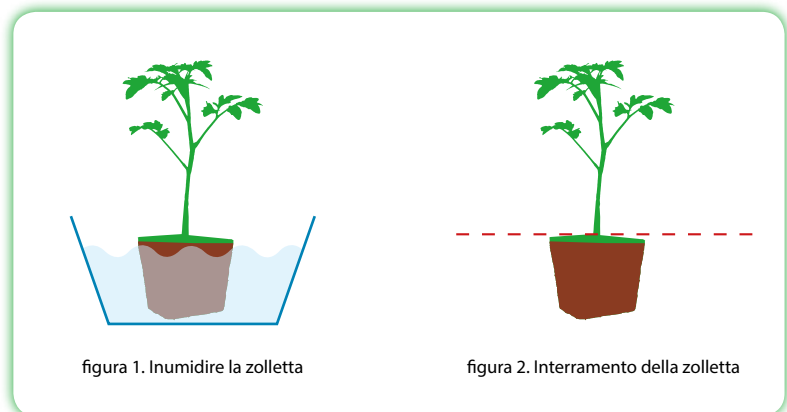


figura 1. Inumidire la zolletta

figura 2. Interramento della zolletta

LA DISTANZA: Le varietà tardive sono generalmente più vigorose di quelle precoci e quindi, per le prime, bisogna scegliere distanze maggiori.

VARIETÀ	TRA LE FILE	SULLA FILA
Cavolo di Bruxelles	60-70 cm	35-55 cm
Cavolo cappuccio	50-70 cm	40-65 cm
Cavolo cinese (pieno campo)	40-60 cm	30-40 cm
Cavolo cinese (serra)	25-40 cm	25-35 cm
Cavoli da foglia	40-50 cm	40-50 cm
Cavolo rapa	30-40 cm	25-30 cm
Cavolo verza	60-70 cm	30-50 cm
Cima di rapa	60-80 cm	30-40 cm

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 inculo di numerose malattie. Inoltre, la sarchiatura rompe la crosta superficiale del terreno arieggiando le radici. **Cavolo di Bruxelles:** nel caso in cui si voglia determinare una maturazione dei cavoletti contemporanea e anticipata si può effettuare la cimatura dell'apice quando la pianta raggiunge le dimensioni definitive (50-100 cm). **Cavolo cappuccio:** non richiede cure particolari. **Cavolo cinese:** può essere allevato sia in pieno campo che in serra. **Cavoli da foglia:** pianta rustica che raramente manifesta attacchi parassitari. **Cavolo rapa:** negli ambienti caldi sono da evitare le colture estive e si preferiscono trapianti ad agosto-settembre in modo da avere, durante il ciclo autunno-invernale, temperature più basse. **Cavolo verza:** è sensibile all'ernia dei cavoli. **Cima di rapa:** più resistente delle altre Brassicacee alle 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. **Cavolo di Bruxelles:** teme gli squilibri idrici. **Cavolo cappuccio:** il massimo fabbisogno idrico si manifesta durante la formazione della testa. **Cavolo cinese:** esigenze idriche elevate specialmente nelle fasi che vanno dal trapianto fino all'inizio della formazione del cappuccio; nelle fasi successive è bene non eccedere con l'acqua per evitare problemi fitosanitari. **Cavoli da foglia:** nelle fasi di crescita e specialmente dopo il trapianto, se si verificano periodi di siccità è necessario intervenire con l'irrigazione. **Cavolo rapa:** le irrigazioni devono essere regolari; carenze o squilibri idrici comportano spaccature e/o lignificazione anticipata del fusto nella fase di ingrossamento. **Cavolo verza:** esigenze idriche elevate; il fabbisogno maggiore coincide con la fase di formazione della testa e diminuisce durante la maturazione. **Cima di rapa:** l'acqua è importante per ottenere ottime produzioni.

LE CONCIMAZIONI DI COPERTURA: ogni 10-15 giorni nutrire la pianta con concimi minerali equilibrati contenenti azoto, fosforo, potassio, ferro, magnesio, calcio e microelementi. **Cavolo di Bruxelles:** concimazioni azotate elevate portano all'accumulo di nitrati sulle foglie, steli lunghi e deboli con cavoletti di scarsa qualità. **Cavolo cappuccio:** esigente in elementi nutritivi; importanti i microelementi quali boro e manganese. **Cavolo cinese:** considerate le generose produzioni per unità di superficie in tempi assai brevi, è necessario regolare bene le concimazioni evitando però gli eccessi. **Cavoli da foglia:** esigenze nutritive limitate. **Cavolo rapa:** buona richiesta di azoto nella fase di ingrossamento del fusto. **Cavolo verza:** elevate esigenze idriche; sensibile alle carenze di boro e manganese. **Cima di rapa:** attenzione agli eccessi di azoto.

GLI AVVICENDAMENTI: da evitare il ripetersi delle Brassicacee per più anni sulla stessa porzione di terreno.

LA RACCOLTA: **Cavolo di Bruxelles:** la pianta forma sullo stelo dei cavoletti a palla che costituiscono la porzione commestibile. La raccolta, scalare sulla stessa pianta, avviene, a seconda delle varietà, dopo 120-200 giorni dal trapianto quando i cavoletti sono compatti e raggiungono una dimensione di 1-3 cm di diametro. Vanno raccolti manualmente man mano che ingrossano. La resa è di circa 1-2 kg/mq. Il prodotto può essere conservato in

frigo per 2-3 settimane. **Cavolo cappuccio:** foglie lisce (a differenza del cavolo verza) il cui colore varia dal verde al rosso-violaceo (per la presenza di antociani); va raccolto con un taglio netto alla base della testa o palla, quando è ben formata e compatta, eliminando alcune foglie esterne. Si conserva in frigo per 1 mese circa. **Cavolo cinese:** la raccolta inizia 70-90 giorni dopo il trapianto in pieno campo e dopo 50 giorni dal trapianto in serra; il peso delle singole teste si aggira intorno ai 500 g e più con una produzione di 2-4 kg al mq in pieno campo e 4-8 kg al mq in serra. **Cavoli da foglia:** nel cavolo laciniato nero la parte commestibile è costituita dalle grandi foglie allungate, molto bollose, di colore verde scuro; queste vanno raccolte nel periodo autunno-invernale recidendo periodicamente le foglie più basse quando queste sono ancora poco consistenti e scarsamente fibrose; la resa è di 1,5-2,5 kg di foglie a mq. **Cavolo rapa:** la raccolta avviene dopo 35-110 dal trapianto in base al periodo di coltivazione; la parte edule è formata da una porzione del fusto che, ingrossandosi in maniera molto accentuata, assume una forma sferica dal colore differente, a seconda della varietà, che va dal verde chiaro, al bianco al violaceo (presenza di antociani); è scalare e avviene in 2-3 volte quando la palla ha un diametro di 4-5 cm. Si conserva per circa un mese in frigo. **Cavolo verza:** la parte commestibile è costituita da una palla pressoché sferica, simile a quella del cavolo cappuccio, ma formata da foglie molto bollose con nervature marcate. La lamina fogliare può essere di vario colore, dal verde al violaceo. Si raccoglie quando la testa raggiunge le dimensioni tipiche della varietà risultando ben formata e di aspetto compatto. Produce 4-5 kg al mq con peso medio della singola testa di circa 350-500 g. Si conserva in frigo per circa 1 mese. **Cima di rapa:** la porzione edule è costituita dall'infiorescenza, i cui fiori non sono ancora aperti, e dalle foglie più giovani; non è raro che dopo il primo taglio si possano raccogliere altre infiorescenze secondarie (ricacci). Il diametro delle infiorescenze principali varia da 4 a 10 cm. Nei periodi caldi raccogliere in tempi brevi perché i fiori si aprono velocemente. In base alle varietà, intercorrono dal trapianto all'inizio della fioritura dai 50 ai 170 giorni. La raccolta si esegue recidendo l'infiorescenza, le foglie annesse e parte dello stelo fino all'inserzione delle infiorescenze secondarie. Produzione da 1 a 4 kg di infiorescenze per mq.

LE FISIOPATIE E AVVERSITA' AMBIENTALI:

Pre fioritura: Nel cavolo cappuccio viene indotta quando le temperature sono ancora basse negli impianti precoci primaverili ed anche da alte temperature in ambienti secchi. Nel cavolo cinese è indotta da temperature inferiori ai 12°C per trapianti precoci (all'inizio della primavera) in zone fredde. Nel cavolo rapa è indotta da basse temperature che si manifestano nei trapianti di fine inverno-inizio primavera. Nel cavolo verza si ha in clima caldo e secco. Nelle cime di rapa l'apertura anticipata dei fiori è provocata, nei periodi autunnale e primaverile, da temperature superiori ai 20°C; raccogliere tempestivamente.

Spaccatura fogliare: si manifesta con fenditure trasversali sui cespi di cavoli verza e cappuccio per squilibri e/o eccessi idrici. Regularizzare le irrigazioni.

Spaccatura del fusto: nel cavolo rapa durante la fase di ingrossamento per squilibri idrici.

Necrosi delle foglie interne: si manifesta in alcune specie da cespo (cavolo di Bruxelles, cavolo cinese); evitare stress idrici ed apportare calcio se carente o non disponibile.

Lignificazione del cavolo rapa: indotta da carenze idriche, scarse concimazioni o avanzata maturazione.

Cavità dello stelo: si può manifestare nelle cime di rapa; è causata da temperature elevate, abbondante disponibilità di acqua e di azoto nel terreno.

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

AGENTI PATOGENI MALATTIE	RICONOSCIMENTO	CURE E TRATTAMENTI		
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	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
Microserella		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	
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.				

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.

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).

Cavolo di Bruxelles: ricco di vitamine (in particolare vit. C), elementi minerali (potassio, fosforo, calcio e ferro) nonché di zuccheri e oli essenziali. **Cavolo cappuccio:** ricco di vitamine del gruppo A e B e in particolare C ed è pure ricco di elementi minerali (fosforo, potassio, calcio e ferro) e acetilcolina capace di regolare la motilità intestinale. **Cavolo cinese:** ricco in vitamine A e C nonché di aminoacidi essenziali. **Cavoli da foglia:** simili agli altri cavoli. **Cavolo rapa:** contiene molto potassio, magnesio e vitamina C. **Cavolo verza:** ricco di vit. A, C e elementi minerali (potassio, fosforo e ferro); capace di regolarizzare la peristalsi grazie al contenuto in acetilcolina. Ha un basso potere calorico. **Cima di rapa:** basse calorie e ricca di calcio, ferro, vit. A, B2 e C.