

## INDIVIE RICCE E SCAROLE

Le indivie esprimono la loro massima qualità con la pratica dell'imbiancatura, che si ottiene legando i cespi completamente formati, asciutti, e aspettando per 7-15 giorni senza irrigare sopra la chioma. Così il cuore si imbianca e diventa tenero e squisito. Eccellenti le foglie interne in insalate miste con radicchi e lattughe; quelle esterne possono essere consumate cotte.



### RICCIA A CUORE D'ORO CIGAL

Varietà di indivia riccia caratterizzata da cespi di volume medio, molto pesanti e da un bellissimo cuore pieno. Ideale per raccolte dalla primavera all'autunno inoltrato. Foglie finemente frastagliate e molto croccanti. Si raccoglie a 60 giorni dal trapianto. Eccellente da sola e in insalate miste con radicchi e lattughe.



### RICCIA GIGANTE INVERNALE MONACO

Varietà di indivia riccia molto voluminosa caratterizzata da cespi molto pesanti e da foglie allungate, ideale per raccolta autunno-invernale. La legatura favorisce un imbiancamento ottimale del cuore. Molto resistente al freddo si raccoglie a 70-85 giorni dal trapianto. Eccellente da sola e in insalate miste con radicchi e lattughe.



### SCAROLA VERDE BUBIKOPF STRATEGO

Varietà di indivia scarola con cespi di medio vigore, caratterizzata da elevata resistenza a salita a seme, si adatta per raccolte dalla primavera all'autunno inoltrato. La legatura favorisce un imbiancamento ottimale del cuore. Si raccoglie a 60 giorni dal trapianto. Eccellente da sola o in insalate miste con radicchi e lattughe.



### CORNETTO DI BORDEAUX

Indivia scarola di antica tradizione. Ha cespi di grandi dimensioni con foglie avvolte nel classico cornetto. Foglie di colore verde biondo e molto croccanti. Si raccoglie a 60-90 giorni dal trapianto. Eccellente da sola o in insalate miste con radicchi e lattughe. La tecnica tradizionale prevede l'imbiancatura in buche nel suolo.



### BIONDA A CUORE PIENO SAMOA

Indivia scarola bionda di alta qualità. Ha un cespo voluminoso con foglie spesse di colore verde biondo, cuore pieno che imbianca discretamente anche senza legatura. Adatta a raccolte estivo-autunnali. È pronta a 50-65 giorni dal trapianto. Eccellente da sola o in insalate miste con radicchi e lattughe.



### GIGANTE DEGLI ORTOLANI TARDIVA TORINO

Indivia scarola invernale con cespi molto voluminosi e pesanti. Foglie spesse e carnose che formano un cuore molto pieno. Resistentissima al freddo si raccoglie a 70-80 giorni dal trapianto. Discreta capacità autoimbiancante anche senza legatura. Trapiantare a 35 cm di distanza tra una pianta e l'altra.



### GIGANTE ASCOLANA QUINTANA

Scarola invernale con cespo molto voluminoso con foglie chiare, grandi e cuore pieno. È la varietà che resiste di più al freddo. Si raccoglie a 80 giorni dal trapianto. Eccellente da sola o in insalate miste con radicchi e lattughe. Trapiantare a 35 cm di distanza tra una pianta e l'altra.

## SEDANI

Per ottenere cespi di grandi dimensioni il sedano necessita di una consistente concimazione organica pre-trapianto con prodotti come guano, stallatico, pollina.



### SEDANO VERDE DARKLET F1

Il più pregiato tra i sedani da consumo fresco. Coste piene e gustose per utilizzo in insalata e pinzimonio.

### SEDANO PROFUMATO ELNE F1

Sedano dall'aroma molto intenso, perfetto per tutti i condimenti.

### DORATO AUTOIMBIANCANTE LORETTA F1

Varietà pregiata auto-imbiancante che non necessita di legatura.

### ROSSO PIEMONTESE MARTINE F1

Il tipico sedano tradizionale piemontese ideale per le zuppe.

### RAPA BRILLIANT F1

Il sedano rapa di altissima qualità, sapore delicato.

## FINOCCHI

**COME PREVENIRE LA SALITA A SEME:** È possibile ridurre la probabilità di prefloritura del finocchio con alcuni accorgimenti. Innanzitutto i trapianti scalari, con i quantitativi maggiori da metà agosto in poi, riducono molto i rischi. È molto importante acquistare piantine fresche e favorirne un rapido sviluppo in campo nei mesi caldi. Il trapianto andrebbe curato proteggendo le piante dai raggi solari con agrovolo per alcuni giorni. Mantenere il terreno fresco per tutto il ciclo di coltivazione. In terreni poveri e con temperature elevate, concimare più abbondantemente con azoto.



### PRECOCE BELLOTTO F1

**NOVITÀ.** Ibrido a ciclo precoce lentissimo a montare a seme. Questo ibrido permette di raccogliere in piena estate grumi bianchissimi e rotondi di medie dimensioni, teneri e croccanti. Si raccoglie a 60 giorni dal trapianto.

### AUTUNNALE TESEO F1

**NOVITÀ.** Varietà ibrida di grande qualità, con grumi bianchi, molto pesanti. Ha coste che si mantengono turgide e croccanti a lungo, non eccessivamente fibrose. Indicato per raccolte autunnali. Si raccoglie a 75 giorni dal trapianto.

### INVERNALE ULISSE F1

**NOVITÀ.** Varietà ibrida a ciclo medio-tardivo, sopporta bene le basse temperature. Il grumo è grosso, di qualità eccezionale. Con coste piene, dolci e aromatiche, mai troppo fibrose. Si raccoglie a 90-100 giorni dal trapianto.

### TARDIVO INVERNALE CARONTE F1

**NOVITÀ.** Varietà ibrida a ciclo tardivo, sopporta bene le basse temperature. Il grumo è grosso ben rotondo e molto bianco, qualità eccezionale. Si raccoglie a 100-120 giorni dal trapianto. Consigliato in centro Italia nei trapianti tardivi in aree a clima mite.



Un omaggio del Vostro rivenditore:

Segui Ortomio su [www.facebook.com/ortomio](https://www.facebook.com/ortomio)



Azienda Agricola Orto mio

e-mail: [info@ortomio.it](mailto:info@ortomio.it)

[www.ortomio.it](http://www.ortomio.it)



Edizioni Barzanti  
Stampato in Italia

PIANTE  
DA  
ORTO



GUIDA AL TRAPIANTO

Cicoria, Finocchio  
Indivia e Sedano

**NOVITÀ**  
Cicoria da taglio  
Zuccherina di Trieste

[www.ortomio.it](http://www.ortomio.it)

NO  
OGM

## CICORIE DA TAGLIO



### DA TAGLIO ZUCCHERINA DI TRIESTE

La cicoria zuccherina di trieste è un gustoso radicchio da taglio, tenero e dolce se raccolto molto giovane, a 5/7 cm di altezza. Acquista un sapore gradevolmente amarognolo (per chi lo gradisce) se lasciato crescere e quindi "invecchiare" maggiormente. Si trapiantano le piantine senza separarle, affiancando 4-8 pack che così costituiranno una fila. Coltivabile anche in balcone, in cassette da gerani da 50 cm, utilizzando 4 pack per cassetta. Dopo aver riempito i vasi con terriccio di buona qualità, si trapiantano le piantine interrando parzialmente i cubetti. Irrigare 2-4 volte la settimana in funzione di temperature esterne e luminosità. Tagliare lasciando 3 cm di gambo per favorire un rapido ricaccio. Possibili fino a 8-10 tagli ripetuti ogni 7-15 giorni.

## CICORIE VERDI



### BIANCA CAPOTTA MANTOVANA

Cicoria invernale dal sapore dolce. Ottima selezione caratterizzata da foglie larghe ed arrotondate di colore biondo chiaro che formano un cappuccio bianco e compatto. Molto resistente al freddo. Si raccoglie a 130 giorni dal trapianto. Apprezzata per il sapore delicato e la morbidezza delle foglie.



### BIANCA DI LUSIA INVERNALE DI CAVARZERE

Selezione di altissima qualità dal sapore dolce a ciclo tardivo. Estremamente resistente al freddo intenso. Cespi di notevole pezzatura, fino ad oltre 800 gr. con foglie di colore verde chiaro. Ideale per raccolte invernali. Si raccoglie a 120/130 giorni dal trapianto.



### BIANCA DI MILANO PLUTO

Varietà dal gusto dolce a ciclo di maturazione medio-precoce indicata per raccolte primaverili-autunnali. Foglie croccanti di un bel colore verde chiaro brillante e pianta dalla forma piramidale. Buona resistenza alla salita a seme. Si raccoglie a 70 giorni dal trapianto.

## CICORIE PAN DI ZUCCHERO



Varietà con piante erette, dalla caratteristica forma cilindrica, vigorose e molto rustiche, alte fino a 40 cm. I cespi possono superare gli 800 gr di peso. Foglie con sapore dolce e croccante.

### PAN DI ZUCCHERO URANUS F1

Varietà medio-precoce, si raccoglie a circa 80 giorni dal trapianto.

### PAN DI ZUCCHERO INVERNALE MERCURIUS F1

Pronta in 90 giorni dal trapianto. Resiste a lungo in campo grazie alla buona resistenza alle basse temperature. Si conserva a lungo in frigorifero.

## CICORIE VARIEGATE DI CASTELFRANCO



Varietà consigliate per chi ama il radicchio dolce, privo di sfumature amarognole. Cespi voluminosi, aperti, con cuore autoimbiancante a maturazione. Le foglie interne diventano color crema, variegata in viola chiaro, che diventa più marcata con il freddo.

### CASTELFRANCO PRECOCE CASTELLANO

Si raccoglie a 80 giorni dal trapianto.

### CASTELFRANCO AUTUNNALE FENICE

Si raccoglie a 90 giorni dal trapianto.

### CASTELFRANCO TARDIVA LUCREZIA

Si raccoglie a 110 giorni dal trapianto.

## CICORIE VARIEGATE DI CHIOGGIA



Selezioni di altissima qualità, con cespi a palla, dal peso di 300-500 gr. Precoci e autunnali hanno un sapore dolce. Il tardivo è leggermente amarognolo.

### VARIEGATO DI CHIOGGIA PRECOCE

Si raccoglie a 80 giorni dal trapianto.

### VARIEGATO DI CHIOGGIA AUTUNNALE

Si raccoglie a 90 giorni dal trapianto.

### VARIEGATO DI CHIOGGIA TARDIVO MARINA

Si raccoglie a 130 giorni dal trapianto.

## CICORIE VARIEGATE DI LUSIA



Radicchi dal sapore sempre dolce, privi di retrogusto amaro. Cespi a palla, del peso di 300-600 grammi, con foglie verde molto chiaro variegato in viola.

### VARIEGATO DI LUSIA ADIGE PRECOCE

Si raccoglie a 60 giorni dal trapianto.

### VARIEGATO DI LUSIA ADIGE MEDIO

Si raccoglie a 75 giorni dal trapianto.

### VARIEGATO DI LUSIA ADIGE TARDIVO

Si raccoglie a 90 giorni dal trapianto.

## CICORIE ROSSE A PALLA DI CHIOGGIA



Tipico radicchio a palla, dal caratteristico sapore amarognolo. Gamma di varietà per lungo periodo di raccolta del peso di 300-800 grammi e oltre.

### CHIOGGIA ROSSO PRECOCISSIMO PERSEO\*

Si raccoglie a 55 giorni dal trapianto. Varietà di medio vigore.

### CHIOGGIA ROSSO AUTUNNALE ZEUS\*

Si raccoglie a 70 giorni dal trapianto. Resistente al freddo.

### CHIOGGIA ROSSO MEDIO TARDIVO 4050\*

Si raccoglie a 90 giorni dal trapianto. Molto resistente al freddo. Voluminoso.

### CHIOGGIA ROSSO TARDIVO 506\*

Si raccoglie a 110 giorni dal trapianto. Molto resistente al freddo. Voluminoso.

### CHIOGGIA ROSSO INVERNALE 706\*

Si raccoglie a 150 giorni dal trapianto. Molto resistente al freddo. Voluminoso, può raggiungere gli 800 grammi.

## CICORIE ROSSE DI VERONA



Ottime selezioni del tipo "Cologna veneta", con cespo ovale, di colore rosso vivo, con nervature bianche carnose. Ha sapore delicatamente amaro. Può raggiungere il peso di 300-400 gr.

### VERONA ROSSO COLOGNA PRECOCE

Si raccoglie a 70 giorni dal trapianto.

### VERONA ROSSO COLOGNA TARDIVO

Raccolta a 110 giorni dal trapianto. Molto resistente al freddo.

## CICORIE ROSSE DI TREVISO



Cicorie dal caratteristico sapore amarognolo. Ottimo al forno alla griglia e pinzimonio.

### TREVISO ROSSO PRECOCE APUS

Si raccoglie a 80 giorni dal trapianto. Peso 300-350 gr.

### TREVISO ROSSO AUTUNNALE BALDO

Raccolta a 110 giorni dal trapianto. Resistente al freddo. Peso 300-350 gr.

### TREVISO ROSSO TARDIVO SILE\*

Raccolta a 100 giorni dal trapianto. Con la forzatura il sapore diviene dolce e ineguagliabile.

### BREVI ISTRUZIONI PER LA FORZATURA:

Si mettono le piante in verticale dentro vasche d'acqua coperte fino al colletto, senza bagnare le foglie. L'acqua (15/16°C), deve essere cambiata tutti i giorni. Le vasche devono essere tenute al buio o coperte. Dopo circa 15 gg il radicchio è pronto: si eliminano le foglie esterne e si pulisce la radice lasciandone un pezzo di 5/7 cm.

## CICORIE SPECIALI



### GORIZIANA O ROSA ISONTINA

Varietà tipica della tradizione friulana. Ciclo tardivo. Foglie carnose e vellutate di colore rosso granato. Molto resistente al freddo, il gelo ne migliora sapore e croccantezza.

Forzatura come il trevigiano tardivo. Poi, si pulisce la pianta e si consuma la deliziosa "rosa" che rimane dolce e gustosa.

Si raccoglie in 130/150 giorni dal trapianto.



### ROSA DEL VENETO O ROSA DI VERONA

Ricerca pregiatissima selezione del tipo "Rosa di Verona o Rosa del Veneto". Il cespo raggiunge i 400 g di peso. Pianta vigorose, semiaperte, che virano di colore dal verde chiaro al crema, al rosa con il soprappiungere dei primi freddi. Gusto sorprendente! Sapore dolce.

Varietà tardiva si raccoglie a circa 120 giorni dal trapianto. Resistente al freddo.



### CICORIE IN MISCUGLIO

Mix di cicorie di alta qualità ideale per provare i tanti diversi sapori che ci offre il variegato mondo del radicchio. Il miscuglio è costituito da una varietà a palla rossa di Chioggia precoce, croccante e dal sapore leggermente amarognolo, una variegata di Lusìa autunnale e una di Castelfranco precoce entrambi tenere e dal sapore dolce.

## CICORIE CATALOGNE



### CATALOGNA GIGANTE KATRINA F1

Varietà coltivabile durante tutto l'anno grazie alla grande resistenza alla salita a seme. Pianta eretta e vigorosa, con costa larga bianca. Si raccoglie in 60 giorni dal trapianto e pesa fino a oltre 1 kg. Si consuma saltata in padella, bollita in sformati e torte salate. Le giovani coste del cuore, dopo la legatura sono buone in pinzimonio.



### CATALOGNA PUNTARELLE DI GALATINA

Selezione a maturazione abbastanza scalare, con cespo voluminoso. I germogli centrali, gustosissimi si consumano crudi in pinzimonio e in altre prelibate ricette. Le foglie esterne si consumano cotte. Pronta in circa 90 giorni dal trapianto. Raccogliere rapidamente alla formazione dei germogli e consumare o conservare in frigorifero.