

CATALOGO 2025

ASPARAGI-FRAGOLE-PATATE-PIANTE

SAPORE & SALUTE

l'ortolano®



l'ortolano®

Lampone

San Rafael



- * Molto produttivo
- * Durata della pianta 10 anni
- * Frutto medio-grosso
- * Lunga conservazione

Ottima varietà semi-precoce spagnola di recente introduzione.

Pianta vigorosa tollerante alle più comuni malattie, con rami poco spinosi. Facile da coltivare, produce per tutto il mese di giugno- luglio. Frutto grosso di colore rosso brillante, di ottima qualità, molto dolce e profumato. Le bacche sono ottime sia fresche che surgelate, ma anche per la preparazione di marmellate e macedonie.

Ottimo sapore!

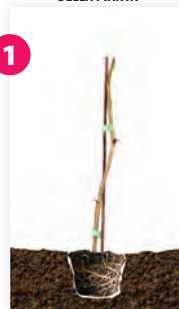


COME OTTENERE LA PRODUZIONE IN GIUGNO-LUGLIO



MESSA A DIMORA
DELLA PIANTA

1



GENNAIO - APRILE

PRODUZIONE FRUTTI
E NASCITA NUOVI RAMI

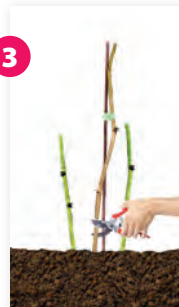
2



ESTATE

CRESCITA NUOVI RAMI
E TAGLIO DEL VECCHIO

3



FINE ESTATE

FRUTTIFICAZIONE
SUI NUOVI RAMI

4



ANNO SEGUENTE

Le piante cimate (accorciate all'apice e senza i rametti laterali) vanno messe a dimora nel terreno tra fine inverno e inizio primavera (figura 1).

In estate si sviluppano i ramoscelli su cui avverrà la produzione di lamponi; inoltre spuntano dal terreno nuovi rami che cresceranno gradualmente per fruttificare l'anno successivo (figura 2).

A fine estate, terminata la raccolta dei frutti, si taglia il fusto invecchiato che ha prodotto i lamponi e si lasciano sviluppare i nuovi rami spuntati dal terreno (figura 3).

Verso fine inverno si scelgono i nuovi rami sviluppati (circa 3-4 per metro lineare, equivalenti a 2 per ogni pianta) e si assicurano a dei tutori verticali. Il ciclo produttivo ricomincia: i nuovi rami emettono i getti laterali che produrranno i frutti (figura 4).

DISTANZA TRA LE PIANTE: mt. 0,50 sulla fila x 2,50 fra le file
IMPIANTO: da gennaio ad aprile
PRODUZIONE: primavera-estate



CODICE	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	CONFEZIONI PET CARTONE
PIANTE DI LAMPONI IN VASETTO			
LP00001 V01 85	LAMPONE SAN RAFAEL	RIFIORENTE	16 Piante in vasetto



Fragola

(Fragaria x ananassa Duch.)

Appartiene alla famiglia delle Rosacee (genere Fragaria); è costituita da molte specie ed ibridi diffusi nel mondo in tutte le zone temperate e continentali. La fragola è una pianta erbacea, che si riproduce per stolone (giovane piantina). La forma del frutto cambia a seconda della varietà: può essere conica, conico-allungata, conico-arrotondata, cuoriforme. Il colore, più o meno brillante, può variare dall'aranciato, al rosso vivo, al rosso scuro. Il sapore e l'aroma dipendono, oltre che dalle condizioni ambientali ed agronomiche, principalmente dalla varietà.

COME SCEGLIERE LE PIANTE DI FRAGOLA

Le nostre piantine di fragola sono ideali per avviare una piccola coltivazione domestica, poiché richiedono cure minime e poco spazio ma al tempo stesso possono produrre un gran numero di frutti. Nella scelta della varietà giusta occorre quindi tener conto dell'utilizzo che se ne vuole fare. Occorre inoltre considerare le caratteristiche tipiche di ogni varietà (pezzatura, produttività, rusticità, sapore) e l'area di coltivazione, poiché alcune fragole sono adatte a tutto il nostro territorio, mentre altre crescono meglio al centro nord o al centro sud della penisola italiana.

LE FRAGOLE RIFIORENTI

Per avere un prodotto disponibile lungo tutto l'arco della stagione. Questo tipo di fragole è l'ideale per chi vuole consumarle fresche e raccogliercle ogni volta che ne sente la voglia.

Le fragole rifioranti, o 4 stagioni, **producono tutto l'anno**, a condizione che non sia troppo freddo. **L'epoca di piantagione va dalla primavera all'autunno.** Dopo la piantagione si consiglia di tagliare i primi fiori, ciò fino al 40° giorno dal trapianto; questa operazione è importante per irrobustire la pianta e favorire l'attecchimento. Dal 90° giorno dalla piantagione si cominceranno a formare i frutti, che si potranno raccogliere fino all'autunno. La pianta di fragola rifiorante può essere utilizzata con buoni risultati anche per 3 anni consecutivi, a patto che le siano state prestate le minime cure. Si può coltivare nell'orto, nel giardino, ma anche su terrazzi in grandi vasi o fioriere. Distanza consigliata fra le piante: 20-40 cm.

LE FRAGOLE UNIFERE

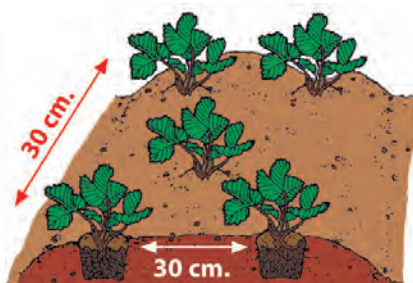
Per chi invece vuole un raccolto più abbondante e concentrato. Questo tipo di fragole è indicato per chi ha intenzione di utilizzarle nella preparazione di marmellate o comunque necessita di molto prodotto in una volta.

Le fragole unifere, o stagionali, **producono solo in primavera**, ma abbondantemente e con frutti di migliore qualità rispetto alle fragole rifioranti. **L'epoca di piantagione va dalla primavera all'autunno per gli hobbisti e da giugno a settembre per gli impianti professionali.** Dopo la piantagione si consiglia di tagliare i primi fiori, ciò fino al 40° giorno; ciò è importante per irrobustire la pianta e favorirne l'attecchimento. **La produzione inizierà, a seconda della latitudine, da aprile a giugno dell'anno successivo al trapianto, con una durata di 20-40 giorni.** La pianta di fragola unifera può essere utilizzata con buoni risultati anche per 2 anni dalla piantagione, a patto che le siano state prestate le minime cure. Le varietà unifere, oltre che per gli impianti professionali, sono adatte anche per uso hobbistico nell'orto o nel giardino. Per la coltivazione: esporre in pieno sole o preferibilmente a mezz'ombra. Irrigare abbondantemente nel primo mese dal trapianto, poi è sufficiente mantenere umido il terreno; utilizzare materiale pacciamante quale plastica, paglia, tessuto non tessuto, ecc.

Per chi invece vuole un raccolto più abbondante e concentrato. Questo tipo di fragole è indicato per chi ha intenzione di utilizzarle nella preparazione di marmellate o comunque necessita di molto prodotto in una volta.



CORRETTO TRAPIANTO



DISTANZA MEDIA CONSIGLIATA



TAGLIO DEI PRIMI FIORI



TAGLIO DEGLI STOLONI

VARIETÀ RIFIORENTI O 4 STAGIONI



Dulcinea® (BL 72R) BERRY LAB

Nuovissima varietà rifiorante. Pianta molto forte e vigorosa, produce bene tutto l’anno sino al tardo autunno. Frutti di forma conico-allungata, di pezzatura medio-grossa, di colore rosso intenso molto bello. Il sapore è “**ottimo**”, grazie all’ elevata dolcezza unita ad una buona aromaticità.

Da provare assolutamente

Epoca di piantagione consigliata: Tutto l’anno.

Ambiente di coltivazione: Tutta l’Italia.



MALGA

Varietà rifiorante, adatta agli ambienti continentali, dotata di ottima produttività con pianta di media vigoria. Frutto di forma conica, profumato, dolce e saporito, di colore rosso-aranciato brillante e grossa pezzatura, Produce dalla primavera inoltrata fino all’autunno, ottenendo una produzione che si prolunga nel tempo se le temperature si mantengono tra i 20 e i 25° C.

Epoca di piantagione consigliata: Tutto l’anno.

Ambiente di coltivazione: Tutta l’Italia.



PETRA (SGE31)

Nuovissima varietà rifiorante. Pianta forte e mediamente vigorosa, produce bene tutto l’anno sino al tardo autunno. Frutti rossi molto belli, di forma conico regolare, di pezzatura medio-grossa. Il sapore è “eccellente”, grazie ad una buona dolcezza e buona aromaticità. Da provare assolutamente.

Epoca di piantagione consigliata: Tutto l’anno.

Ambiente di coltivazione: Tutta l’Italia.



BRINA

Nuovissima varietà Italiana, rifiorante. Pianta vigorosa e molto produttiva, produce fiori e frutti tutto l’anno sino al tardo autunno. Frutti di forma conico-allungata, di pezzatura grossa, di colore rosso/aranciato, molto bello e brillante. Il sapore è “ottimo”, grazie all’ elevata dolcezza unita ad una buona aromaticità.

Epoca di piantagione consigliata: Tutto l’anno.

Ambiente di coltivazione: Tutta l’Italia.

VARIETÀ RIFIORENTI	RIFIORENZA	AREA DI COLTIVAZIONE	PRODUTTIVITÀ	RUSTICITÀ	PEZZATURA	FRUTTO	SAPORE	TRAPIANTO	PUNTO FORTE
DULCINEA	Buona	Tutta l’Italia	• • • •	• • • •	Grossa	Conico allungato	• • • • •	Tutto l’anno	Straordinaria dolcezza ed aromaticità
MALGA	Molto Elevata	Tutta l’Italia	• • • • •	• • •	Molto grossa	Conico allungato	• • •	Tutto l’anno	Elevata produttività
PETRA	Molto Elevata	Tutta l’Italia	• • • • •	• • • •	Grossa	Conico	• • • • •	Tutto l’anno	Elevata dolcezza ed aromaticità
BRINA	Abbondante e continua	Tutta l’Italia	• • • •	• • •	Grossa	Conico allungato	• • • • •	Tutto l’anno	Ottimo sapore Grossa pezzatura

VARIETÀ UNIFERE O STAGIONALI



Bianca n°5[®] BERRYLAB

Nuovissima e speciale varietà a frutto bianco, Pianta molto forte e vigorosa, produce abbondantemente in primavera ma rifiorisce spesso anche in estate. Frutti di pezzatura medio-grossa, cuoriformi o conici di colore esterno bianco, leggermente rosato a completa maturazione, con interno bianco perla. Straordinariamente dolce, profumata ed aromatica.

Da provare assolutamente.

Epoca di piantagione consigliata: Tutto l'anno.

Ambiente di coltivazione: Tutta l'Italia.



Sandra[®] BERRYLAB

Nuovissima varietà unifera precocissima. Pianta molto forte e vigorosa, produce frutti molto belli di forma conico-allungata, di pezzatura medio-grossa, di colore rosso brillante. Il sapore "buonissimo", grazie all'elevata dolcezza.

Da provare assolutamente

Epoca di piantagione consigliata: Primavera - Estate.

Ambiente di coltivazione: Tutta l'Italia.



Arianna[®] BERRYLAB

Pianta robusta e di buon vigore e produttività medio-elevata, frutto conico corto, arrotondato e cuoriforme, di colore rosso brillante e pezzatura medio-grossa. Polpa consistente con elevate caratteristiche di sapore ed aroma.

Da provare assolutamente.

Epoca di piantagione consigliata: Primavera - Estate.

Ambiente di coltivazione: Centro-Nord Italia.



Federica[®] BERRYLAB

Pianta di buona vigoria, di elevata produttività e mediamente tollerante alle più comuni malattie. Frutto di bell'aspetto, molto grosso e discretamente consistente, di facile distacco, ha una forma conico-allungata, un colore rosso molto brillante ed è dotato di ottimo sapore e aroma.

Epoca di piantagione consigliata: Primavera - Estate.

Ambiente di coltivazione: Centro-Nord Italia.

VARIETÀ UNIFERE	FIORITURA	AREA DI COLTIVAZIONE	PRODUTTIVITÀ	RUSTICITÀ	PEZZATURA	FRUTTO	SAPORE	TRAPIANTO	PUNTO FORTE
BIANCA NR 5	Primavera-estate	Tutta l'Italia	...		Media	Conico cuoriforme		Tutto l'anno	Frutto buonissimo
SANDRA	Molto precoce	Tutta l'Italia	...		Medio grossa	Conico allungato		Primavera Estate	Molto precoce e molto dolce
ARIANNA	Medio-precocoe	Centro-Nord Italia			Media	Conico cuoriforme		Primavera Estate	Rustica e saporita
FEDERICA	Tardiva	Centro-Nord Italia			Grossa	Conico cuoriforme		Primavera Estate	Ottimo sapore Grossa pezzatura

CONFEZIONI DISPONIBILI

CODICE	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	CONFEZIONI PER CARTONE
12 PIANTE IN SCATOLA			
PF00051 960 85	MIX DI FRAGOLE SPECIALI	MIX RIF+UNIF	15 scatole
10 PIANTE PER MAZZO CAT. A+			
PF00011 962 85	DULCINEA	RIFIORENTE	40 mazzi
PF00013 962 85	PETRA	RIFIORENTE	50 mazzi
PF00006 962 85	MALGA	RIFIORENTE	40 mazzi
PF00060 962 85	BIANCA NR 5	UNIFERA (*)	20 mazzi
PF00030 962 85	SANDRA precocissima	UNIFERA	60 mazzi
PF00020 962 85	ARIANNA medio-precoc	UNIFERA	60 mazzi
PF00029 962 85	FEDERICA tardiva	UNIFERA	60 mazzi
10 PIANTE PER MAZZO CAT. A			
PF00011 964 85	DULCINEA	RIFIORENTE	35 mazzi
PF00030 964 85	SANDRA precocissima	UNIFERA	30 mazzi
PF00020 964 85	ARIANNA medio-precoc	UNIFERA	30 mazzi
PF00029 964 85	FEDERICA tardiva	UNIFERA	30 mazzi
20 PIANTE PER MAZZO CAT. A-			
PF00011 968 85	DULCINEA	RIFIORENTE	50 mazzi
PF00005 968 85	BRINA	RIFIORENTE	50 mazzi
PF00060 968 85	BIANCA NR 5	UNIFERA (*)	25 mazzi
PF00030 968 85	SANDRA precocissima	UNIFERA	50 mazzi
PF00020 968 85	ARIANNA medio-precoc	UNIFERA	50 mazzi
PF00029 968 85	FEDERICA tardiva	UNIFERA	50 mazzi
1500 PIANTE CAT. A--			
PF00011 970 85	DULCINEA	RIFIORENTE	1 box
PF00006 970 85	MALGA	RIFIORENTE	1 box
PF00013 970 85	PETRA	RIFIORENTE	1 box

(*) Con tendenza a rifiorire una seconda volta in estate





12 PIANTE IN SCATOLA

15 SCATOLE PER CARTONE

Nella confezione di FRAGOLA MIX proponiamo una gamma di varietà di tutte le tipologie; fragole unifere dolcissime (precoci, intermedie, tardive), fragole rifioranti, fragole a frutto bianco, fragoline di bosco e fragole a fiori rosa, in modo da avere a disposizione fragole di tutti i tipi e per tutto l'anno.



PIANTE IN MAZZI

MAZZI PER CARTONE:
VEDI SCHEMA PAGINA PRECEDENTE

Nell'ampia gamma di fragole rifioranti ed unifere confezionate a mazzi troverete sicuramente quella che per tipologia e pezzatura si adatta meglio alle vostre specifiche esigenze.

FRAGOLA BIANCA NR 5
Disponibile in box
di piante mazzettate

Piante di Nocciolo per Tartuficoltura



Var. Tonda delle Langhe



Var. Tonda Romana



Var. Giffoni

3 TIPOLOGIE (NORD - CENTRO - SUD) Confezione di vendita: 10 vasetti

A rapido sviluppo, il nocciolo da tartufo si adatta a quasi tutti i climi. Pianta molto rustica, non necessita di particolari attenzioni e teme solo bruschi fenomeni ambientali avversi quali ritorno di freddo, vento forte, umidità eccessiva o siccità.

Le piante di Nocciolo che vi proponiamo hanno una doppia attitudine:

- 1. Per la raccolta di frutti di qualità come quelli che vengono solitamente utilizzati per l'industria dolciaria, a partire da 4 o 5 anni dopo la messa a dimora della pianta.
- 2. Sono indicate per la tartuficoltura, poiché il nocciolo è un ottimo simbiote per il tartufo nero estivo (scorzone). Le radici di queste piante sono micorrizzate con tartufo estivo (scorzone) e se correttamente coltivate iniziano a produrre i primi tartufi a 6/8 anni dalla messa a dimora.

Scavare una buca di dimensione adatte ad ospitare l'apparato radicale estratto dal vasetto. Sistemare la pianta alla giusta altezza facendo attenzione che il terreno non copra il colletto, riempire la buca verificando che la pianta sia ben dritta e compattare il terreno. Dopo aver piantato e nelle settimane successive bisogna irrigare spesso. Il periodo giusto per impiantare un nocciolo va da ottobre a inizio marzo, a seconda del clima ed evitando periodi di gelo intenso.

Tenete presente che il terreno ideale per impiantare una tartufaia non deve essere acido e deve avere un pH compreso tra 7 e 8, essere ben areato e privo di ristagni idrici.

DISTANZA TRA LE PIANTE: mt. 5x5 circa
IMPIANTO: da ottobre a marzo
PRODUZIONE: estate

1

MESSA A DIMORA DELLA PIANTA

AUTUNNO - PRIMAVERA

2

IRRIGAZIONE

SETTIMANE SUCCESSIVE

3

NOCCIOLE

FRUTTI DI QUALITÀ

DOPO 4-5 ANNI

4

TARTUFO

VARIETÀ ESTIVA (SCORZONE)

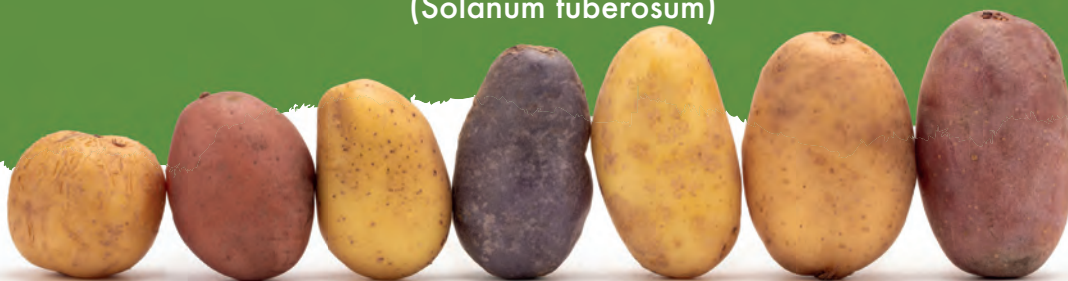
DOPO 5-6 ANNI



CODICE	TIPOLOGIA	AREA DI COLTIVAZIONE	CONFEZIONI / CARTONE
PIANTE DI NOCCIOLO MICORRIZZATE IN VASETTO			
PF00300V0185	TONDA DELLE LANGHE	NORD	10 PIANTE
PF00310V0185	TONDA ROMANA	CENTRO	10 PIANTE
PF00320V0185	GIFFONI	SUD	10 PIANTE

Patata da seme

(Solanum tuberosum)



Pianta annuale, appartenente alla famiglia delle Solanacee. La parte aerea è costituita da 2 o più fusti erbacei che formano il cespo da cui si diramano le foglie, normalmente di colore verde. I fiori, riuniti in infiorescenze, danno origine a frutti carnosi di colore verde-bruno, simili a piccole bacche contenenti i semi. La parte sotterranea è composta da radici e da ramificazioni dette stoloni che, ingrossando all'estremità, danno origine al tubero (o fusto) che può presentare, a seconda della varietà o ambiente di coltivazione, forma e dimensione variabile. Il tubero, collegato allo stolone, per ingrossare e maturare deve crescere sottoterra (perciò è fondamentale la rincalzatura del terreno sulle piante appena è possibile). Il tubero è protetto dalla buccia, o pelle, di colore giallo o rosso, sulla cui superficie sono presenti le gemme (dette occhi). Tagliando il tubero si evidenzia la polpa, o pasta, di colore variabile dal giallo al bianco. **Attenzione a non consumare patate diventate verdi (anche parzialmente): a causa dell'esposizione dei tuberi alla luce si forma infatti una sostanza chiamata solanina, che risulta tossica.**

ATTITUDINE GASTRONOMICA DELLE VARIETÀ DI PATATE

In base alle differenti caratteristiche della polpa, la patata possiede una diversa attitudine gastronomica e viene classificata in base alle tipologie qui di seguito descritte. **Nelle patate classificate con due lettere, la prima lettera rappresenta l'attitudine gastronomica prevalente.**

A - PATATA DA INSALATA A POLPA SODA



LESSATE - VAPORE



GRATIN



AL FORNO



FRITTE



CROCCHETTE



GNOCCHI



PURÈ

A

PATATA DA INSALATA A POLPA SODA. Non sfiorisce, è di grana molto fine e di sapore delicato, possiede inoltre un basso contenuto di sostanza secca (17-19%). **Eccellente per la cottura a vapore, buona come patata gratinata ma non adatta per purè o gnocchi.**

B

PATATA ABBASTANZA SODA, ADATTA PER TUTTI GLI USI. Sfiorisce leggermente e si sfalda poco dopo la cottura. Di sapore delicato, debolmente farinosa e poco umida. Ha un contenuto medio di sostanza secca compreso tra il 18-22%. **Abbastanza buona come patata da insalata, ottima al forno e fritta, ma non eccellente per la preparazione di gnocchi e purè.**

C

PATATA FARINOSA, SFIORISCE DOPO LA COTTURA. Presenta una pasta piuttosto tenera, farinosa, asciutta, ed ha una struttura alquanto grossolana. **Sapore forte e alto contenuto in sostanza secca, variabile dal 20 al 25%. La più adatta per gnocchi, purè, crocchette e dolci.**

I MINI-TUBERI DI PATATA DA SEME

I mini-tuberi (calibro 25-30 mm) sono i più pregiati fra i tuberi-seme e presentano numerosi vantaggi rispetto a quelli di grossa pezzatura.

VANTAGGI NEL PUNTO VENDITA

COMODITÀ: occupano molto meno spazio del tubero tradizionale ed inoltre risultano **facili da maneggiare** per la loro piccola dimensione.

PRATICITÀ: sono disponibili in piccole confezioni a seconda delle esigenze, dotati di istruzioni di coltivazione.

COMPLETEZZA: la gamma varietale consente di soddisfare tutte le richieste agronomiche e gastronomiche.

VANTAGGI NELL'ORTO

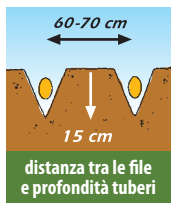
VELOCITÀ: non essendo necessario tagliare i tuberi, si possono piantare direttamente nel terreno. Nel caso non si fosse pronti per la semina, si può effettuare il pregermogliamento togliendo i minituberi dal sacchetto e posizionandoli in una cassetta bassa di legno in un unico strato, in ambiente fresco e dotato di luce. Questa operazione consente una resa in campo superiore.

SANITÀ: i minituberi sono accompagnati da tutte le certificazioni fitosanitarie ed inoltre, con la semina del minitubero intero, si evita la perdita di piante post-trapianto; infatti essi non marciscono facilmente con la pioggia o l'irrigazione, come a volte succede con i tuberi tagliati.

COME COLTIVARE I MINITUBERI DI PATATA



TRAPIANTO
dicembre-aprile



distanza tra le file
e profondità tuberi



RINCALZATURA



RACCOLTA
maggio-agosto

**I MINITUBERI HANNO UN ALTO RENDIMENTO
BASTANO 7 MINITUBERI PER METRO QUADRATO
(0,60-0,70 M FRA LE FILE X 0,25 M SULLA FILA).
SONO PIÙ PRODUTTIVI, INFATTI LA RESA MEDIA DI 1
MINITUBERO È DI CIRCA 1 KG DI OTTIME PATATE.**

IMPORTANTE! Mantenere sempre un poco umido il terreno

VARIETÀ DISPONIBILI E LORO TIPOLOGIE

A - PATATA DA INSALATA A POLPA SODA

B - PATATA ABBASTANZA SODA

C - PATATA FARINOSA



LESSATE - VAPORE



GRATIN



AL FORNO



FRITTE



CROCCHETTE



GNOCCHI



PURÈ



LEVANTE (Pasta gialla)

Varietà a ciclo tardivo, con buccia gialla e pasta giallo chiaro, con forma e di calibro regolari, di buona produttività e conservabilità grazie all'alto contenuto di sostanza secca. La buona resistenza alla peronospora, la rende particolarmente adatta alle coltivazioni a basso impatto ambientale. Si adatta a tutti gli usi, ottima al forno o frita.

B

Per tutti gli usi



PRIMURA (Pasta gialla)

Varietà olandese di successo, molto precoce, a pasta gialla chiara. Molto interessante per produttività e precocità. Adatta prevalentemente per le aree del Centro-Nord Italia. Ottima in cucina per tutti gli usi.

B

Per tutti gli usi

La classica "Novella"



SPUNTA (Pasta gialla)

Storica varietà semi-precoce a pasta gialla con caratteristica forma allungata. Adatta per tutti gli ambienti di coltivazione, in particolar modo per il Centro-Sud Italia, isole comprese. Eccellente per produttività e rusticità. Adatta in cucina per tutti gli usi, eccellente per arrosti.

B

A

Per tutti gli usi



MONALISA (Pasta gialla)

Storica varietà Olandese a maturazione medio-precoce. A pasta gialla, di forma ovale molto regolare. Ottimo sapore ed adatta per tutti gli usi, soprattutto lessata e arrosto.

A

B

Per insalata e arrosti



CICERO (Pasta gialla) *Tubero-seme Biologico Certificato*

Varietà di patata a pasta gialla e buccia gialla, destinata al consumo fresco e con maturità medio-tardiva. Il tubero presenta forma ovale e calibro medio-grosso. **Indicata anche per le produzioni biologiche.**

A

B

Per tutti gli usi



DESIREE (Buccia rossa, pasta gialla)

È la più famosa varietà a buccia rossa e pasta gialla. A maturazione medio tardiva, è adatta a tutti gli ambienti di coltivazione (dalle Alpi alla Sicilia); è utilizzata, con ottimi risultati, anche in ambienti di montagna. I tuberi possiedono una lunga conservabilità. Ottima in cucina, soprattutto per arrosti, umidi, fritti e gnocchi.

B

C

Per fritti arrosti e gnocchi



KURODA (Buccia rossa, pasta gialla)

Varietà di origine franco-olandese a polpa gialla chiara con buccia rossa, epoca di maturazione da media a semitardiva. Di forma tondeggiante, con pezzatura da grossa a molto grossa, si adatta sia al consumo fresco che alla produzione di patate fritte.

B

C

Per insalate e frita



KELLY (Pasta bianca) tipo Kennebec

Nuova varietà Olandese precoce a pasta bianca; **molto produttiva**. Di forma ovale-allungata, resistente alla Peronospora di foglie e tuberi. Ottime qualità gastronomiche, adatta a tutti gli usi, compreso gnocchi, crocchette e purè.

B

C

Per gnocchi e purè



SIFRA (Pasta bianca)

Patata con gusto ricco ed aroma gradevole. Buccia gialla e liscia, con occhi superficiali, polpa bianco crema di consistenza dolce e delicata, priva di secchezza e acquosità. Varietà di ampio adattamento geografico e perfetta per i terreni fertili e leggeri, è adatta a tutti i tipi di cottura.

A

B

Per tutti gli usi



KENNEBEC (Pasta bianca)

Storica varietà tardiva di origine canadese. È la varietà a pasta bianca più conosciuta al mondo. Buona produttività e grossa pezzatura. È utilizzata anche in ambienti di montagna perché resistente alla siccità. Ottima soprattutto per purè, gnocchi, dolci e crocchette, ma valida anche per tutti gli altri usi.

C

B

Per gnocchi e purè



EL BEIDA (Pasta bianca)

Varietà precoce, produce tuberi oblungi corti molto regolari. Molto rustica e adatta a tutti i climi, è facile da produrre. La proporzione di grandi tuberi è notevole, e i calibri sono molto omogenei. Ha pelle liscia e di colore giallo chiaro con occhi molto superficiali, pasta bianca, qualità di conservazione molto buona. Consigliata per la cottura a vapore, ma valida anche per tutti gli altri usi.

A

B

Per tutti gli usi



BERGERAC (Pasta viola)

Varietà dalla buccia viola intensa e dalla pasta viola. È una novità olandese ottenuta dalla vecchia varietà “Vitelotte”. Tubero di forma ovale dalla buccia liscia e dalla pasta viola farinosa. La patata Bergerac si presta per la preparazione d’insoliti ed ottimi purè e gnocchi, chips sottili e croccanti, patate fritte gustose. Molto ricca di antociani.

B

C

Per alta gastronomia



LILY ROSE (Pasta rossa)

Nuovissima ed interessante varietà con buccia e pasta rossa. Tubero di forma ovale di media pezzatura, che per il suo insolito colore si presta alla preparazione di piatti davvero particolari quali gnocchi, chips e purè. Molto ricca di antociani.

B

C

Per alta gastronomia



AZTEC GOLD (Buccia gialla Pasta arancio)

Novità con polpa dall’insolito colore giallo arancio, dal gusto morbido e nocciolato e dalla forma ovale molto regolare. Cuoce in poco tempo e si presta a molteplici utilizzi: bollita, frita, in chips.

B

C

Per alta gastronomia

SCHEMA COMPARATIVO DELLE VARIETÀ

VARIETÀ	PRECOCITÀ	BUCCIA	PASTA	AREA DI COLTIVAZIONE	FORMA DEL TUBERO	PEZZATURA	PRODUTTIVITÀ	TIPOLOGIA	PUNTO FORTE
LEVANTE	Tardiva	Gialla	Giallo chiaro	Tutta l'Italia	Ovale allungata	Grossa	Buona	B	Adatta a tutti gli usi in cucina
PRIMURA	Molto Precoce	Gialla	Gialla	Centro-nord Italia	Ovale	Grossa	Medio-alta	B	Versatilità e ottima conservabilità
SPUNTA	Medio-Precoce	Gialla	Giallo chiaro	Centro-sud Italia e Isole	Allungata	Grossa	Elevata	BA	La classica “patata novella”
MONALISA	Medio-Precoce	Gialla	Gialla	Centro-nord Italia	Ovale regolare	Grossa	Buona	AB	Forma regolare e ottimo sapore
CICERO	Medio-Tardiva	Gialla	Gialla	Centro-nord Italia	Ovale regolare	Grossa	Buona	AB	Tubero-seme biologico certificato
DESIREE	Medio-Tardiva	Rossa	Gialla	Tutta l'Italia	Ovale	Grossa	Buona	BC	Ottimi risultati anche in montagna
KURODA	Medio-Tardiva	Rossa	Gialla	Tutta l'Italia	Ovale	Molto grossa	Elevata	BC	Rusticità e polpa molto compatta
KELLY	Precoce	Gialla	Bianco crema	Tutta l'Italia	Ovale Allungata	Grossa	Elevata	BC	Alta produttività e resistenza
SIFRA	Medio-Tardiva	Giallo chiaro	Bianco crema	Centro-nord Italia	Tonda ovale	Molto grossa	Elevata	AB	Adatta a tutti gli usi in cucina
KENNEBEC	Tardiva	Giallo chiaro	Bianca	Centro-nord Italia	Tonda ovale	Molto grossa	Elevata	CB	Resistenza alla siccità Ottimo sapore
EL BEIDA	Precoce	Giallo chiaro	Bianca	Tutta l'Italia	Ovale Allungata	Grossa	Buona	AB	Molto rustica e facile da coltivare
BERGERAC	Medio-Tardiva	Viola	Viola	Centro-nord Italia	Tonda ovale	Media	Media	BC	Ottimo sapore, alto contenuto di antiossidanti
LILY ROSE	Medio-Precoce	Rossa	Rossa	Centro-nord Italia	Ovale	Media	Media	BC	Ottimo sapore, alto contenuto di antiossidanti
AZTEC GOLD	Medio-Tardiva	Gialla	Arancio	Centro-nord Italia	Ovale	Media	Media	BC	Ottimo sapore, e colore insolito

CONFEZIONI DISPONIBILI

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONI PER CARTONE
“LE PATATE OLANDESI”		
CAL.28/32-28/35 PER 25 BUCHE		
TP00041 980 85	BERGERAC viola “buonissima”	10 vaschette
TP00027 980 85	LILY ROSE “tutta rossa”	10 vaschette
TP00085 980 85	AZTEC GOLD “polpa giallo-arancio”	10 vaschette
CAL.25/28 PER 50 BUCHE		
TP00003 982 85	PRIMURA gialla (la precoce)	10 vaschette
TP00008 982 85	SPUNTA gialla (la novella)	10 vaschette
TP00009 982 85	MONALISA gialla	10 vaschette
TP00022 982 85	DESIREE rossa	10 vaschette
TP00032 982 85	KELLY bianca	10 vaschette
CAL.25/28 PER 200 BUCHE IN PAL-BOX		
TP00003 985 85	PRIMURA gialla (la precoce)	30 sacchi
TP00008 985 85	SPUNTA gialla (la novella)	30 sacchi
TP00009 985 85	MONALISA gialla	30 sacchi
TP00022 985 85	DESIREE rossa	30 sacchi
SACCHETTI DA KG 2,5 CAL. 28/35		
TP00003 987 85	PRIMURA gialla (la precoce)	10 sacchetti
TP00008 987 85	SPUNTA gialla (La novella)	10 sacchetti
TP00009 987 85	MONALISA gialla	10 sacchetti
TP00022 987 85	DESIREE rossa	10 sacchetti
TP00036 987 85	SIFRA bianca	10 sacchetti
“LE PATATE ITALIANE DI MONTAGNA”		
ORTOBAG DA KG.3 CAL.25/35		
TP00012 988 85	LEVANTE gialla	10 sacchetti
TP00003 988 85	PRIMURA gialla (la precoce)	10 sacchetti
TP00008 988 85	SPUNTA gialla (la novella)	10 sacchetti
TP00022 988 85	DESIREE rossa	10 sacchetti
TP00023 988 85	KURODA rossa	10 sacchetti
TP00035 988 85	KENNEBEC bianca (la più ricercata)	10 sacchetti
TP00033 988 85	EL BEIDA bianca (tipo Kennebec)	10 sacchetti
BIOLOGICA CERTIFICATA IN ORTOBAG DA KG.5 CAL.25/35		
TP00016 990 04	CICERO gialla	6 sacchetti



VASCHETTA da 25/50 buche

10 VASCHETTE PER CARTONE

I mini tuberi in vaschetta, con il loro packaging originale ed accattivante, sono stati ideati appositamente per garantire un prodotto di qualità e facile coltivazione, adatto all'orticoltura amatoriale ma con sorprendenti risultati di produttività.

SACCHI da 200 buche IN PAL-BOX

30 SACCHI PER PAL-BOX

Grazie al piccolo calibro delle patate contenute, i nostri sacchi da 200 buche garantiscono per ogni kg di prodotto utilizzato un rendimento assai superiore agli altri tipi di sacchi presenti sul mercato.

SACCHETTI da Kg 2,5

10 SACCHETTI PER CARTONE



Confezionato direttamente in Olanda, questi sacchetti di mini-tuberi permettono di avere un prodotto controllato e di alta qualità in anticipo rispetto alla stagione normale.

ORTOBAG da Kg 3

(A PARTE PRIMURA BIOLOGICA DA KG 5)

VEDI SCHEMA PAGINA PRECEDENTE

PATATE ITALIANE DI MONTAGNA: UN TESORO DELLA TERRA

Le patate da seme di montagna sono un prodotto unico, grazie alle particolari condizioni nelle quali vengono coltivate. L'altitudine, il clima sempre fresco, i terreni fertili ed incontaminati ricchi di sostanze organiche e la salubrità dell'aria limitano l'uso di pesticidi e diserbanti. La conformazione del territorio, fatto di appezzamenti scoscesi e soleggiati, esalta le qualità delle patate di montagna, mentre il naturale deflusso della pioggia evita un eccessivo assorbimento d'acqua ai tuberi, la cui pasta risulta soda, omogenea e poco acquosa. **Per questo motivo le patate da seme di montagna una volta messe a dimora, danno origine a piante sane e vigorose dall'alto potenziale produttivo.**



Il seme di patata di montagna viene coltivato in altura e senza trattamenti post-raccolta dando origine a piante sane e vigorose, molto produttive.

Asparago

(*Asparagus officinalis* L.)



Appartiene alla famiglia delle Liliacee; è coltivato per raccoglierne i giovani germogli commestibili, definiti tecnicamente "turioni". La pianta dell'asparago è formata da una zampa sotterranea e da una vegetazione aerea. La zampa è composta dalle radici e da un fusto sotterraneo, detto rizoma o colletto, al centro del quale crescono le gemme. Le radici vivono più anni, crescendo e rinnovandosi ogni stagione. Esse partono dal rizoma e si sviluppano sopra le radici morte, cosicché l'asparagiaia ha la tendenza a salire verso la superficie con il passare del tempo, quindi in inverno è necessario rincalzare accuratamente con del terreno il cordone produttivo. Il rizoma, dalla cui base si diramano le radici e le radici stesse fungono da serbatoio delle sostanze nutritive. In alto, in posizione centrale, si trovano le gemme ben evidenti al centro del rizoma. Si formano nell'anno precedente alla raccolta.

ASPARAGO VERDE O BIANCO, VIOLETTO O SELVATICO?

In Italia, a seconda delle aree geografiche e del gusto del consumatore, gli asparagi si dividono in 2 grandi gruppi: verdi e bianchi. La differenza dipende dal tipo di coltivazione adottato: se la crescita dell'asparago avviene fuori terra, per effetto della luce e della fotosintesi clorofilliana l'asparago diventa verde; se la crescita avviene sottoterra in assenza di luce, l'asparago rimane bianco. Ci sono ovviamente varietà più o meno adatte alla coltivazione dell'asparago verde o dell'asparago bianco. In Italia l'asparago bianco è coltivato e consumato principalmente in Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige, mentre in tutto il resto del territorio nazionale si producono asparagi verdi o mezzoverdi. La differenza è anche organolettica: l'asparago bianco ha un sapore molto delicato e tenue, mentre le altre tipologie di asparagi hanno sapori molto più decisi e marcati.

Altre interessanti tipologie che si coltivano con le stesse modalità dell'asparago verde sono l'"asparago selvatico" ed il "violetto". Un sapore più accentuato di tutti gli altri asparagi è possibile ritrovarlo nell'"asparago selvatico Montina", di pezzatura medio-piccola ma dal gusto insuperabile. È l'unico asparago tollerante ai terreni salmastri tipici delle zone costiere italiane. L'asparago che "si scioglie in bocca" è il "Violetto di Albenga", varietà antica molto pregiata e saporita, di ottima qualità e con un sapore unico (ha meno fibra rispetto agli altri asparagi).



ASPARAGO VERDE

Caratterizzato da turioni medio-grossi è quello più conosciuto ed utilizzato in tutta Italia, il colore può avere sfumature leggermente diverse in base alla varietà impiegata. La parte edule è abbondante e burrosa con bassa presenza di fibrosità. Una volta cotto ha profumi delicati che ricordano sentori vegetali e aromi di fiori di campo che avvertiamo anche al gusto. **Buonissimo in cucina per la preparazione di frittate, zuppe, primi piatti e risotti.**



ASPARAGO BIANCO

È l'asparago che può raggiungere le dimensioni più grandi, di conseguenza è quello che presenta maggiore succulenza.

I turioni, una volta lessati hanno una spiccata tendenza dolce, buona burrosità con sentori vagamente resinosi che ricordano l'aroma dei pinoli e del mallo di noce. **Si presta a preparazioni semplici come ad esempio avvolgendo ogni asparago in una fetta di prosciutto crudo, a primi piatti delicati conditi con mela fresca e gherigli di noce, e tante altre stuzzicanti proposte come secondi di carne o preparazioni adatte anche a vegetariani e vegani.**



ASPARAGO VIOLETTO

Caratterizzato da turioni grossi e di colore viola intenso che sfumano gradatamente verso la base è particolarmente morbido e burroso (privo della fibrosità tipica di altri asparagi), buona è la sua tendenza dolce con un ventaglio di sentori vegetali molto variegati e piacevoli.

Ottimo appena lessato e condito con una presa di pepe e olio extravergine di oliva; adatto a preparazioni elaborate, si accompagna bene anche cibi delicati (come pesci). Se lessato, al vapore o cotto al forno, si abbina anche a carni bianche e formaggi vaccini di media stagionatura. Ottimo anche crudo tagliato in fettine sottili per gustose insalate miste.



ASPARAGO SELVATICO - AMARO MONTINA

Questo buonissimo asparago si caratterizza per avere i turioni più sottili rispetto alle altre tipologie più conosciute. La sua peculiarità è la piacevole e persistente sensazione amarognola che ritroviamo anche in altri vegetali tipo cicoria e carciofi; tale sensazione viene contrapposta ad una media tendenza dolce, sufficiente per esaltare le caratteristiche sensoriali di questo interessantissimo prodotto, insieme ai sentori sapido/minerali che sono sempre presenti e spesso ci riconducono ad aromi sulfurei e salmastri.

Da abbinare a tutte le preparazioni gastronomiche aventi una buona tendenza dolce, eventualmente impreziositi da olio extra vergine di oliva con fruttato maturo ed intenso.

VARIETÀ DISPONIBILI



ASPARAGO CLASSICO

Tipologia di asparago ottenuta utilizzando seme appartenente alla vecchia varietà Argenteuil. Facile da coltivare, molto precoce, di ottimo sapore, risulta però meno rustico dell’Asparago Superiore. Adatto indifferentemente per ottenere asparago verde e/o bianco.



ASPARAGO SUPERIORE VERDE

L’asparago verde è il tipo di asparago più coltivato in Italia. Utilizziamo solo i migliori ibridi disponibili sul mercato, che garantiscono produttività, rusticità ed ottimo sapore. Si adatta a tutti i tipi di terreno ed è il più facile da coltivare.



ASPARAGO SUPERIORE BIANCO

L’asparago bianco è molto apprezzato nel Nord-Est Italia e nei paesi del Centro Europa. La coltivazione dell’asparago bianco avviene sotto terra, in assenza di luce. È l’asparago che dal punto di vista sensoriale ha il sapore più delicato ed è interamente commestibile se pelato alla base. Ottimo consumato fresco, ma molto adatto anche ad essere conservato in salamoia.



ASPARAGO VIOLETTO

L’asparago violetto deriva da numerose selezioni della vecchia varietà “Violetto d’Albenga”. E’ un’asparago di lusso, tornato ad essere richiesto dal consumatore più esigente anche perchè possiede un sapore unico ed insuperabile. **Da provare assolutamente!** Ottimo anche mangiato crudo (da solo o in insalate miste) e grigliato.



ASPARAGO SELVATICO VARIETÀ “AMARO MONTINA”

L’asparago selvatico si adatta bene anche a terreni molto difficili, dando buoni risultati produttivi. Dopo lunghe selezioni si è ottenuta questa varietà che unisce la facilità di coltivazione (si coltiva come l’asparago verde) alla produzione di asparagi dal sapore amarognolo molto marcato. Oltre alle eccellenti caratteristiche culinarie, possiede proprietà salutistiche maggiori rispetto agli altri asparagi. Eccellente per la preparazione di frittate, risotti, pasta, sughi e patè.

IBRIDI PROFESSIONALI

Le varietà ibride utilizzate nei cartoni da 250 zampe (1° scelta) sono selezionate tra quelle di maggior interesse per il mercato nazionale. Di origine italiana, con elevati standard di produttività ed omogeneità, per produzione di asparago sia verde che bianco o violetto e adatti ai vari tipi di clima della nostra penisola. Scegliete il migliore per le vostre specifiche esigenze.

SCHEMA COMPARATIVO DELLE VARIETÀ

VARIETÀ	TIPOLOGIA	AREA DI COLTIVAZIONE	PRODUTTIVITÀ	RUSTICITÀ	PEZZATURA	EPOCA DI RACCOLTA	SAPORE	PUNTO FORTE
ARGENTUIL	Verde	Tutta l'Italia	...	...	Grosso	Precoce		Ottimo sapore Grossa pezzatura
ERCOLE F1	Verde bianco	Centro-Nord Italia			Medio-grosso	Precoce		Adattabilità Affidabilità
ATHOS F1	Verde bianco	Centro-Nord Italia			Medio-grosso ed uniforme	Precoce		Elevate produzioni in ogni tipo di terreno
EROS F1	Verde bianco	Centro-Nord Italia			Medio-grosso ed uniforme	Medio Tardivo		Si adatta anche al terreno argilloso
VIOLETTO	Viola	Tutta l'Italia		...	Grosso	Tardivo		Sapore inimitabile Dolce e tenero
SELVATICO	Verde	Tutta l'Italia	...		Sottile	Medio precoce		Gusto amaro Molto burroso

CONFEZIONI DISPONIBILI

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONI PER CARTONE
SCATOLA DA 10 ZAMPE IN CARTONE		
ZP00001 940 85	VERDE CLASSICO	15 scatole
ZP00002 940 85	BIANCO CLASSICO	15 scatole
ZP00006 940 85	VIOLETTO	15 scatole
ZP00011 940 85	SELVATICO-AMARO MONTINA	15 scatole
MAZZO DA 10 ZAMPE IN PAL-BOX		
ZP00001 942 85	VERDE CLASSICO	35 mazzi
ZP00021 942 85	SUPERIORE VERDE	35 mazzi
ZP00022 942 85	SUPERIORE BIANCO	35 mazzi
ZP00006 942 85	VIOLETTO	35 mazzi
ZP00011 942 85	SELVATICO-AMARO MONTINA	35 mazzi
250 ZAMPE IN MAZZI DA 10 IN CARTONE (1ª SCELTA)		
ZP00041 947 85	ARGENTEUIL	1 cartone
ZP00054 947 85	ERCOLE F1	1 cartone
ZP00056 947 85	ATHOS F1	1 cartone
ZP00052 947 85	EROS F1	1 cartone
ZP00006 947 85	VIOLETTO	1 cartone
ZP00011 947 85	SELVATICO-AMARO MONTINA	1 cartone

1° SCELTA: ZAMPE DI PESO SUPERIORE A 60 GR



Gli asparagi in scatola da 10 zampe sono la soluzione ideale per un cliente dai bisogni limitati che voglia avvicinarsi alla coltivazione di questo prodotto mantenendo la stessa qualità delle confezioni più professionali.

SCATOLA da 10 zampe

15 SCATOLE PER CARTONE



MAZZI da 10 zampe IN PAL-BOX

35 MAZZI PER PAL-BOX



MAZZI da 10 zampe IN CARTONE

1^a SCELTA: 250 ZAMPE



Sia nel pal-box che nel cartone, le zampe di asparagi confezionate a mazzi presentano una serie di tipologie e di pezzature che vi permetteranno di fare la scelta più adatta ai vostri bisogni.

COME COLTIVARE GLI ASPARAGI

ASPARAGO VERDE, VIOLETTO E SELVATICO

Preparare un solco a forma di trapezio rovesciato profondo 15-20 cm, largo 30 cm alla base e 40 cm nella parte superiore, ben drenato e ben concimato con sostanza organica. L'epoca ottimale per il trapianto va da novembre ad aprile. Le zampe devono essere sistemate a fila singola sul fondo del solco e distanziate di 30 cm l'una dall'altra (3 zampe per metro lineare), avendo cura di stendere bene orizzontalmente le radici e ricoprirle subito con 5 cm di terreno. La distanza fra le file varia da 100 a 120 cm. Alla fine del 1° anno d'impianto si ricopre con ulteriori 5 cm; si consiglia una raccolta di 2-3 asparagi per pianta (ciò favorisce l'irrobustimento dell'asparagiaia). Terminata la raccolta (fine primavera-inizio estate) lasciare sviluppare il fogliame e concimare durante l'estate, con concimi azotati e potassici. In autunno, a fogliame ingiallito, tagliare lo stesso pari terra e concimare con letame maturo o simili. Durante la coltivazione tenere pulita l'asparagiaia dalle erbe infestanti. Le zappettature di pulizia devono essere molto superficiali. Irrigare nei periodi asciutti.



ASPARAGO BIANCO

Si adatta preferibilmente a terreni sciolti o leggeri e senza scheletro. Preparare un solco a forma di trapezio rovesciato profondo 15-20 cm, largo 30 cm alla base e 40-50 cm nella parte superiore, ben concimato con sostanza organica. L'epoca ottimale per il trapianto va da novembre ad aprile. Le zampe devono essere sistemate a fila singola sul fondo del solco e distanziate di 30 cm l'una dall'altra (3 zampe per metro lineare), avendo cura di stendere bene orizzontalmente le radici e ricoprirle subito con 5 cm di terreno. La distanza fra le file varia da 150 a 200 cm. Nel 1° anno d'impianto si ricopre progressivamente il solco mano a mano che la vegetazione cresce, arrivando a fine anno a livello del terreno. Al secondo anno (inizio primavera) si devono riportare sull'asparagiaia ulteriori 20-30 cm di terreno. Si formerà una baulatura, indispensabile per una corretta crescita dell'asparago bianco che necessita, per il suo ottimale sviluppo, di un ambiente privo di luce. Per avere asparagi bianchi anche in punta si può ricoprire l'asparagiaia con del polietilene nero. Terminata la raccolta (fine primavera) eliminare il cumulo di terreno e riportare il piano di campagna orizzontale. Si coprirà nuovamente l'anno successivo appena spunteranno i primi asparagi. Per la coltivazione estiva ed autunnale, comportarsi come per l'asparago verde (v. sopra). L'asparago bianco presenta rispetto all'asparago verde un sapore molto più delicato e meno marcato. È molto apprezzato, poiché avendo meno fibra del verde è tutto commestibile.



A primavera, con l'innalzamento della temperatura, le gemme cominciano a sviluppare formando i germogli che fuoriescono dal terreno. Quando la loro altezza è soddisfacente, prima che la punta si apra, si possono raccogliere gli asparagi. È importante tagliare l'asparago sotto il livello del terreno. La raccolta normalmente si protrae per circa 60-70 giorni, dopodiché è consigliabile interrompere la raccolta per rivitalizzare il proprio impianto. I turioni non raccolti crescono in altezza, aprono le cime e danno origine al fogliame. La parte aerea, che raggiunge in età adulta anche 1,5 m di altezza, comincia l'elaborazione delle sostanze utili assorbite dal terreno. In questa fase (estate) è importante effettuare una concimazione, soprattutto a base di azoto. Il fogliame nel tardo autunno comincia ad ingiallire e quando è completamente secco va tagliato pari terra ed asportato. Dopo questa operazione, si consiglia un'abbondante concimazione organica ed un'eventuale rincalzatura per coprire ottimamente il cordone produttivo.





COME ORDINARE

**Direttamente all'agente di zona,
oppure trasmettendo l'ordine a l'Ortolano:**

**via Fax: 0547 639280
via e-mail: ufficio-ordini@lortolano.com**

DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI

La disponibilità delle piante e semi è spesso subordinata alle operazioni di estirpazione, selezione, conservazione delle varie tipologie del prodotto, che sono differenti l'una dall'altra. Inoltre è necessario aspettare i tempi necessari per l'ottenimento da parte delle autorità competenti dei certificati ENSE o Passaporto fitosanitario e dei certificati di qualità.

ALTA QUALITÀ DEI PRODOTTI

Adottiamo le tecniche più innovative ed utilizziamo le migliori materie prime disponibili per ottenere la più alta qualità possibile dei nostri prodotti. Vengono selezionate solo le migliori varietà presenti sul mercato che sono anche le più valide da un punto di vista organolettico. Questo per ottenere i massimi risultati, dall'orto alla cucina.





 lortolanoementi

Stampato in Italia - Edizioni Barzanti



www.lortolano.com

L'ORTOLANO s.r.l.

via Calcinaro 2425 - 47521 Cesena (FC) Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280

www.lortolano.com · e-mail: info@lortolano.com