

# Vita in CAMPAGNA

[www.vitaincampa.gna.it](http://www.vitaincampa.gna.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

# Cure colturali: radicchi e cicorie da cespo richiedono attente irrigazioni

**R**adicchi e cicorie da cespo richiedono precise cure colturali: moderate concimazioni minerali, periodiche lavorazioni superficiali del suolo e, soprattutto, attente irrigazioni. Vi sono poi alcune pratiche che possono rendere più agevole la coltivazione e allungare il periodo di produzione, quali la pacciamatura e la protezione delle piante dal freddo, e una particolare tecnica, detta «imbianchimento», che serve a migliorare sia il sapore che l'aspetto dei cespi. Con tali cure questi ortaggi si raccolgono per diversi mesi dell'anno, prestandosi anche ad essere trasformati e/o conservati per arricchire con il loro sapore la mensa quotidiana.

## La concimazione di copertura

*Durante la coltivazione, ai terreni poveri e sciolti e alle colture stentate occorre apportare modeste quantità di concimi azotati*

Nei terreni poveri e sciolti vanno somministrati con la coltura in atto, cioè in copertura, 10 grammi di nitrato ammonico-26 per metro quadrato, quando le piantine sono ben attecchite – oppure dopo il diradamento, se si esegue la semina diretta in pieno campo – ed altri 10 grammi, sempre per metro quadrato, dopo circa 3 settimane. Vanno impiegati quantitativi simili o leggermente inferiori (5-7/8 grammi, sempre per metro quadrato), qualora, anche nei suoli più favorevoli alla coltura, la vegetazione si presentasse stentata, con crescita lenta.

**Le concimazioni in copertura vanno comunque sempre ultimate almeno un mese prima della raccolta e, nelle colture più tardive, a fine estate-inizio autunno.**

## Le lavorazioni superficiali del terreno

*Le colture si devono seguire con periodiche zappature e/o estirpature, al fine di tenere pulito il terreno dalle erbe infestanti*

Tra le cure colturali da eseguire più assiduamente vi è quella rivolta a tenere pulite le airole dalle erbe infestanti e, nei terreni più pesanti, quella rivolta a smuovere la crosta superficiale, qualora si formasse a seguito di precipitazioni e/o



**1-È necessario eseguire ripetuti e accurati interventi di diserbo, altrimenti le colture possono venire interamente invase dalle piante infestanti. 2-La pacciamatura attuata con teli plastici può risolvere completamente il problema della difesa dalle malerbe; nella foto, coltura di radicchio Rosso di Verona tardivo**



a ripetute irrigazioni. Questi due lavori, come si può comprendere, si possono eseguire nello stesso tempo. Un accurato diserbo è molto importante perché, specialmente nelle prime fasi di crescita, le piante infestanti potrebbero prendere il sopravvento sulle colture. Per togliere le erbe infestanti si devono effettuare ripetute zappature e/o estirpature superficiali, intervenendo con le mani vicino alle piantine in crescita per non rischiare di scaltarle dal terreno.

## L'irrigazione

*Radicchi e cicorie da cespo vanno seguiti durante tutto il ciclo vegetativo con attente irrigazioni, che non devono mai essere troppo abbondanti*

È indispensabile irrigare radicchi e cicorie da cespo, soprattutto nel periodo estivo. Quando si avvicina e si afferma l'autunno non sono, in genere, necessari apporti d'acqua; non mancano però casi di periodi asciutti anche in questa stagione, e quindi bisogna proseguire con le irrigazioni, che devono però essere molto moderate, per non favorire l'insorgenza, a livello del colletto delle piante, di pericolosi marciumi.

Nei piccoli orti, per irrigare, è consigliabile adoperare il sistema per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi realizzati tra una fila e l'altra; pratico e consigliabile è pure l'impiego di manichette forate in materiale plastico, da posizionare sempre tra una fila e l'altra.

## La pacciamatura

*Tale pratica, generalmente poco attuata per questi ortaggi, evita di dover eseguire le lavorazioni superficiali del suolo e limita l'insorgenza di pericolosi marciumi*

La pacciamatura, con materiali vegetali (paglia) o con teli di materiale plastico scuro, non è molto attuata nella coltivazione di radicchi e cicorie da cespo, anche se è molto conveniente adottarla, soprattutto nelle colture medio-tardive e tardivo-invernali.

In particolare con i **teli plastici** si ottiene un migliore riscaldamento del terreno che, nello stesso tempo, rimane più soffice per il minore compattamento provocato dall'azione battente di piogge e irrigazioni. La copertura delle airole con teli plastici scuri fa sopportare meglio alle piante, come si accennava, le basse temperature dei periodi freddi e il mancato contatto con il terreno delle foglie più basse limita l'insorgenza di pericolosi marciumi.

Oltre a ciò, adottando la pratica della pacciamatura, non vi è più la necessità di tenere sotto controllo le erbe infestanti tramite periodiche zappature e/o estirpature.

Se si adotta la pacciamatura con teli plastici scuri, il sistema d'irrigazione più razionale è quello delle manichette forate, da installare sotto i teli. Vista la facilità di attuazione, questa pratica è senz'altro raccomandabile negli orti familiari, tenuto conto pure della limitata spesa che si ri-

chiede per coprire piccole superfici.

Per pacciamare si possono adoperare anche teli prodotti con materiali plastici a base di amido di mais degradabili nel terreno (come ad esempio BioTelo Agri, della durata di tre mesi circa).

## La protezione delle colture

*Per proteggere le piante dal freddo e per prolungarne l'utilizzo si possono installare piccoli tunnel, da tenere sempre aperti sui fianchi, o coprire le aiole con tessuto non tessuto*

Per proteggere le colture specialmente le più precoci (come radicchio Rosso di Chioggia precoce e medio-precoce, radicchio Variegato di Castelfranco e radicchio Rosso di Treviso precoce) dai primi freddi autunno-invernali e per prolungare il periodo di utilizzo di varietà che formano il cespo in campo (come radicchio Rosso di Verona) è opportuno **proteggere le piante con piccoli tunnel** (0,8-1 metri di altezza per 1-1,20 metri di larghezza).

Per proteggere le piante in attesa di imbianchimento (come radicchio Rosso di Treviso tardivo) è invece opportuno raccogliere le piante con il loro pane di terra, porle in un solco ed installarvi sopra un piccolo tunnel (vedi riquadro riportato in alto nella pagina). In tutti i casi tali strutture si devono tenere aperte da entrambi i fianchi, per consentire un abbondante e continuo arieggiamento delle piante.

*I piccoli tunnel possono essere sostituiti da veli di tessuto non tessuto, sia per la praticità d'uso che per il minor costo di questi ultimi.* Il tessuto non tessuto va posto direttamente sulle piante e lasciato sul posto sino a fine raccolta: le parti esterne della pianta possono venire più o meno danneggiate dal freddo, ma il cespo rimane integro, oppure subisce solo lievi danni.



**L'imbianchimento a mezzo legatura dei cespi del radicchio Rosso di Treviso precoce.** Si raggruppano le foglie del cespo (1) e quindi si legano (2) con un elastico, oppure con un legaccio in materiale plastico o anche di rafia naturale o sintetica



## L'imbianchimento

*L'imbianchimento è una tecnica che serve a migliorare sia la qualità del cespo, che diventa più tenero e di sapore delicato, sia il suo aspetto*

L'imbianchimento è una tecnica usata per radicchi e cicorie (ma anche per ortaggi come cardo, indivia riccia e scarola, porro), il cui scopo è quello di sottrarre in tutto o in parte le piante alla luce e di far sviluppare le foglie del cespo utilizzando le sostanze di riserva accumulate nelle radici. Impedendo o rallentando la produzione di clorofilla, si limita notevolmente anche la produzione di parti fibrose, per cui le foglie diventano tenere ed appetibili (l'imbianchimento viene detto anche «eziolatura» o «forzatura» nei casi del radicchio Rosso di Treviso tardivo e della cicoria di Bruxelles).

### L'imbianchimento a mezzo legatura dei cespi del radicchio Rosso di Treviso precoce

È il sistema più semplice e si attua legando le piante con un elastico o con altro tipo di legaccio. La legatura si esegue direttamente in campo, specialmente per il radicchio Rosso di Treviso pre-



coce. Talvolta la legatura può essere impiegata anche per il chioggiotto quando la pianta stenta a chiudersi e tarda a formare il cespo. In genere questa parziale o mancata chiusura può dipendere dalla semina di una varietà poco selezionata e/o non adatta al periodo di produzione prescelto.

Quando si legano le piante è opportuno che le foglie siano asciutte, altrimenti l'umidità può condensarsi all'interno dei cespi e creare così le condizioni per una rapida diffusione di marciumi.

I radicchi trevigiani precoci vengono tenuti legati da 10-12 a 20-25 giorni, in rapporto alla temperatura del periodo (meno giorni con alte temperature, più giorni con basse temperature).

Dopo la raccolta, alle piante si tolgono le foglie che circondano il cespo, quindi si pulisce la radice principale, la si accorcia a circa 4 centimetri di lunghezza e poi la si lava.

### L'imbianchimento in cumuli del radicchio Rosso di Verona

L'imbianchimento del radicchio Rosso di Verona si effettua in genere in campo, togliendo le piante dal terreno con tutta la radice e formando dei cumuli alti circa mezzo metro.

Le piante vanno disposte con le radici verso l'interno e i cespi verso l'esterno. I cumuli vanno poi ricoperti con foglie, paglia o teli plastici, ma solo parzialmente – soprattutto se si usano teli plastici – perché l'aria possa circolare. In questo modo, sebbene si produca un po' di calore all'interno dei cumuli, l'imbianchimento avviene con lentezza ed i radicchi sono pronti per il consumo dopo un periodo lungo fino a 7-8 settimane dalla formazione dei cumuli stessi. Alla fine si tolgono le foglie esterne delle piante, finché rimane un cespo utilizzabile, e poi si ripuliscono e si raccorcano le radici.

Questo sistema d'imbianchimento porta alla deformazione di diversi cespi

## L'imbianchimento del radicchio Rosso di Treviso tardivo a livello professionale

Il radicchio Rosso di Treviso tardivo viene preparato per l'imbianchimento a livello professionale nel seguente modo:



1

– le piante, spesso coperte con tessuto non tessuto vengono tolte dall'aiola (1) con la radice lunga attorno ai 15 centimetri e riunite in mazzi di circa 20-30 radicchi (2). La raccolta in media avviene da novembre a gennaio-febbraio (in ogni caso le piante devono aver subito almeno due brinate perché i cespi possano assumere il loro caratteristico colore);



2

– si portano provvisoriamente i mazzi sotto tunnel arieggiati per proteggerli dalle gelate.

I radicchi vengono in seguito prelevati scalarmemente dai tunnel e sottoposti all'imbianchimento vero e proprio con i seguenti passaggi:

– si collocano i mazzi in vasche di cemento coperte da tunnel in cui scorre acqua di risorgiva (3) che ha una temperatura di 11 °C e talvolta un po' superiore (l'acqua non deve mai bagnare le foglie, ma fermarsi un po' sotto la zona del colletto);



3

– dopo un periodo massimo di 25 giorni di permanenza nelle vasche i radicchi vengono portati in un ambiente, meglio se non molto luminoso, con temperatura di 18-20 °C. Qui vengono collocati su uno strato di sabbia (oppure sabbia e terriccio, sabbia e torba) e dopo 4-5 giorni, quando hanno assunto le loro caratteristiche gustative e visive, vengono preparati per la vendita;

– prima di confezionarli si tolgono le foglie esterne e le parti guaste (4); la radice viene accorciata e ripulita (non deve essere lunga più di 6 centimetri) (5). Per ultimo si lava il cespo e si confeziona in cassette (6).



4



5

Per semplificare il lavoro ed evitare la legatura in mazzi, alcuni coltivatori, nel momento in cui trasportano i radicchi dal campo o dal tunnel alle vasche, li collocano in cassette alte di plastica (le stesse che si impiegano per contenere bottiglie di vino o birra). Per piccole



6

quantità si possono adoperare anche cassette di legno del tipo utilizzato per confezionare frutta e ortaggi.

Parecchi coltivatori coprono i tunnel posti sopra le vasche d'imbianchimento con rete ombreggiante, sia per oscurare l'ambiente sia per tenere più basse le temperature, specialmente nella parte finale del periodo produttivo (febbraio-metà marzo).

L'imbianchimento si esegue scalarmemente anche per andare incontro alle richieste di mercato, che di solito raggiungono il loro massimo durante le festività di fine anno.

Dato l'elevato interesse che riscuote questa coltura, nelle zone tipiche sono state eseguite delle prove di conservazione dei radicchi in frigorifero, in atmosfera controllata (oltre a regolare la temperatura e l'umidità delle celle di conservazione, vi si immette anidride carbonica in quantità pari al 10-15%) con successivo imbianchimento in acqua. Questo tipo di conservazione consentirebbe di prolungare la presenza dei radicchi sul mercato per un periodo molto lungo – cioè per buona parte dell'anno – come avviene per la cicoria Di Bruxelles.

per cui si è provato a cambiare tecnica ponendo piccoli tunnel ricoperti di materiale plastico opaco direttamente sopra le piante, senza cioè togliere i radicchi dal terreno. Questo sistema è più facile da applicare negli orti familiari purché si assicuri il ricambio dell'aria all'interno dei tunnel.

## L'imbianchimento su sabbia del radicchio Variiegato di Castelfranco

Per l'imbianchimento di produzioni medio-precoci del radicchio Variiegato di Castelfranco, le piante vengono raccolte, accostate le une alle altre e coperte con paglia o foglie. Questa tecnica è però poco usata. Per le produzioni di piena stagione (fine autunno-inverno), invece, dapprima si riparano in campo con tessuto non tessuto e poi si raccolgono e si ricoverano sotto tunnel.

L'imbianchimento vero e proprio viene effettuato su uno strato di sabbia (oppure terriccio o terriccio e sabbia) nel seguente modo:

– in un ambiente (una serra, un tunnel, uno stanzone) dove la temperatura non scenda neppure di notte sotto i 10 °C si stende uno strato di sabbia alto 10-15 centimetri, possibilmente posto tra due assi di legno distanti 1,5-2 metri;

– si bagna accuratamente questo strato di sabbia;

– si collocano le piante fila dopo fila nella sabbia, affondando il più possibile le radici;

– ad ogni fila si aggiunge abbondante sabbia umida, facendo in modo che questa ricopra buona parte delle radici, senza però che arrivi al colletto delle piante ed evitando che tocchi anche la più piccola parte di foglia, per non causare marciumi;

– si coprono quindi i radicchi con uno strato di foglie secche o di paglia, oppure con cartoni;

– la sabbia deve essere mantenuta umida; questo si può ottenere ponendo tra le piante, a distanza regolare per poter inumidire tutto lo strato, dei pezzi di tubo rigido in cui, per mezzo di un imbuto, si fa arrivare acqua alla sabbia. Le foglie non devono mai essere bagnate;

– dopo 8-15 giorni, al massimo 20, a seconda della temperatura dell'ambiente, i radicchi sono pronti per il consumo. Le piante vanno pulite come indicato per il radicchio di Treviso, lasciando la radice ad una lunghezza di 4 centimetri, se si vuole procedere alla vendita del prodotto.

Disponendo di un numero di radicchi molto limitato si può adottare la stessa tecnica, utilizzando però cassette di materiale plastico (o altro materiale) sul fon-

do delle quali si predispone lo strato di sabbia. Nelle cassette devono essere praticati dei fori per lo sgrondo dell'acqua.

**Il sistema sopra descritto si può adottare anche per gli altri radicchi; infatti ben pochi possono disporre di acqua corrente di risorgiva come avviene nelle zone di produzione del radicchio Rosso di Treviso tardivo.**

## La coltivazione organica (biologica)

*Per questo tipo di coltivazione occorre utilizzare concimi contenenti guano, oppure quelli organici e minerali ammessi, nonché utilizzare sementi provenienti da colture biologiche*

La coltivazione organica è simile a quella convenzionale, precedentemente esposta. Nelle colture organiche vanno impiegati fertilizzanti contenenti guano (che si possono distribuire anche con la coltura in atto, cioè in copertura; per le quantità da impiegare, i modi e i tempi d'uso occorre fare riferimento alle istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto) oppure concimi organici e minerali ammessi in queste colture, come ad esempio quelli derivati da sottoprodotti della macellazione e le scorie di defosforazione, da somministrare alle dosi, nei modi e nei tempi riportati in etichetta.

Volendo pacciamare le aiole con teli plastici sono disponibili, anche in limitate quantità, prodotti che una volta interrati si decompongono nel suolo (tipo BioTelo Agri).

Si devono inoltre utilizzare sementi provenienti da colture organiche (**biologiche**).

## Le produzioni ottenibili

*La resa di radicchi e di cicorie da cespo è molto diversa non solo a seconda dei tipi e delle varietà, ma anche in base all'andamento stagionale e alle zone di produzione*

I tipi che si pongono in bianco di regola producono meno rispetto a quelli che non hanno bisogno di essere sottoposti a questa pratica.

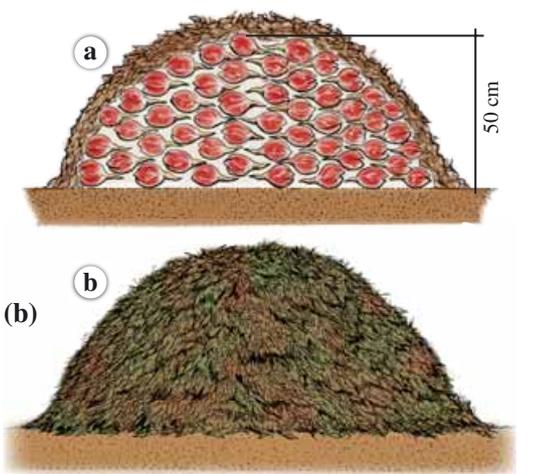
Il miglioramento delle selezioni disponibili e le tecniche di coltivazione sempre più precise hanno permesso negli ultimi anni un aumento generale della resa. In media la produzione che si ottiene da 10 metri quadrati di coltura è la seguente:

- da 10-12 fino a 18-20 chilogrammi per il radicchio Rosso di Chioggia e il radicchio Variegato di Lusia;
- da 8 a 12 chilogrammi per il radicchio

### L'imbianchimento in cumuli del radicchio Rosso di Verona.

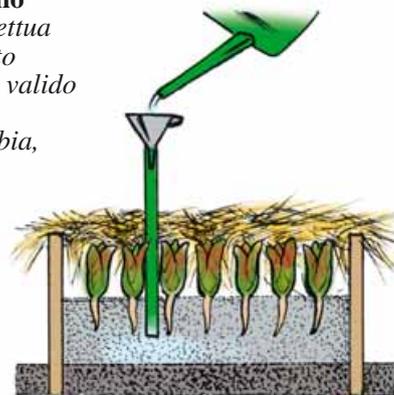
*Le piante, tolte dal terreno con tutta la radice, vanno poste in cumuli alti circa 50 cm, con le radici rivolte verso l'interno e i cespi verso l'esterno del cumulo stesso (a).*

*I cumuli vanno poi ricoperti con uno strato di paglia o foglie (b) dello spessore di almeno 10 cm, o con un telo di materiale plastico, solo parzialmente perché l'aria possa circolare liberamente tra le piante*



### L'imbianchimento su sabbia del radicchio

**Variegato di Castelfranco.** *Quando si effettua l'imbianchimento dei radicchi su uno strato di sabbia (di Castelfranco, ma il sistema è valido pure per gli altri tipi da porre in bianco), si deve tenere costantemente umida la sabbia, senza bagnare le foglie, per evitare il diffondersi di pericolosi marciumi. Il sistema migliore consiste nel porre fra le piante dei pezzi di tubo di materiale plastico rigido, facendoli penetrare per alcuni centimetri nella sabbia. L'acqua necessaria va somministrata impiegando un imbuto introdotto all'estremità superiore del tubo*



- Rosso di Treviso precoce;
- 6-8 chilogrammi per il radicchio Rosso di Treviso tardivo;
- da 7 a 12 chilogrammi per il radicchio Rosso di Verona;
- da 4,5 a 7 chilogrammi per il radicchio Variegato di Castelfranco;
- da 12 a 18, fino a 25 chilogrammi per la cicoria Pan di zucchero e la cicoria Bianca di Milano.

## La raccolta

*La raccolta delle piante si esegue quando il cespo si presenta ben chiuso, scalzandole dal terreno con un forcone o una vanga*

Per eseguire la raccolta delle varietà che formano il cespo senza essere sottoposte alla pratica dell'imbianchimento (come il radicchio Rosso di Chioggia, la cicoria Pan di zucchero, il radicchio Rosso di Verona) o che vengono poste in bianco in campo (radicchio Rosso di Treviso precoce), occorre scalzare le piante con un forcone o una vanga.

Le piante sono da considerare pronte quando il cespo si presenta chiuso e ben serrato, cioè quando non cede sotto la

pressione delle dita.

Dopo la raccolta si tolgono le foglie che circondano il cespo (che si possono consumare, se sane, dopo averle lessate) e poi, con un coltellino ben affilato, si puliscono e si accorciano le radici.

Quando invece si portano le piante sotto tunnel per ripararle dal freddo o in attesa dell'imbianchimento o per l'imbianchimento stesso, si prelevano dal terreno sempre con la vanga, ma lasciando in genere un pane di terra più o meno abbondante attorno alle radici. Solo nel caso del radicchio Rosso di Treviso tardivo si toglie del tutto il pane di terra, perché i radicchi vanno legati in mazzi o collocati in cassette.

Le piante così preparate – una volta ripulite da foglie deteriorate o da altre parti guaste – si pongono le une accanto alle altre dentro un solco predisposto nel terreno. Dopo aver riaccostato un po' di terra alle piante delle due file più esterne, si proteggono con un tunnel, aperto su entrambe le fiancate, oppure con tessuto non tessuto.

In seguito sarà necessario controllare di frequente i radicchi per eliminare quelli guasti che potrebbero diffondere marciumi tra quelli sani. □