**FLORICOLTURA PIRONI s.s.a.**
Così naturalmente ... nella vostra terra
Via abbazia snc 22070 Vertemate con Minoprio (CO)
tel. 031-900515 fax 031-887848
*E-mail info@floricolturapironi.it - http://www.floricolturapironi.it*

**NOME SPECIE** **Lattuga romana**

**NOME DELLA VARIETÀ** **Romabella**

**GENERALITÀ**
Lattuga romana con cespo ben chiuso e di medie dimensioni, di colore verde medio brillante.

**TIPO DI TERRENO IDEALE**
Predilige terreni da medio impasto a sciolti, ricchi di humus, freschi e ben drenati. Per le colture primaverili ed autunnali, periodi in cui si verificano le maggiori precipitazioni, sono preferibili terreni sciolti con capacità di drenare l'acqua in eccesso; per le colture estive sono da preferire terreni capaci di trattenere l'acqua.

**PERIODO DI TRAPIANTO**
in nord italia e pieno campo
Da marzo a maggio.

**CONCIMAZIONI NECESSARIE**
prima di trapiantare e durante la coltivazione
La distribuzione diretta di concimi organici è sconsigliata. Si consiglia di distribuire un fertilizzante bilanciato al momento del trapianto ed eventualmente intervenire con concimi nitrici in 2-3 volte al momento della sarchiatura o erpicatura.

**DISTANZE DI TRAPIANTO**
sulla fila e tra le file
**Sulla fila**: 30 cm
**Tra le file**: 30-35 cm

**PERIODO DI RACCOLTA**
da-a, oppure dopo quanti giorni/mesi dal trapianto
Si raccoglie dopo 4-6 settimane dal trapianto.

**PRINCIPALI AVVERSITÀ**
Buona resistenza al Virus del mosaico della lattuga.

**CONSIGLI DI COLTIVAZIONE**
da legare su tutore, da cimare, ecc
Per mantenere pulito il terreno dalle erbe infestanti si consiglia di trapiantare su pacciamatura nera che inoltre favorisce l'anticipo del raccolto.

**CARATTERISTICHE**
organolettiche e proprietà nutritive
Molto depurativa per la presenza di fibre; ricca di vitamine A e C e di elementi come calcio e ferro.

**CURIOSITÀ E/O RICETTE**
campo facoltativo
Si presta ad essere consumata sia cruda, che cotta. Prodotto da consumare fresco per preservare i valori nutrizionali.

**OLTER (divisione di Blumen s.r.l.)**
**Località Valgera, 92/c**
**14100 Asti**
**Tel. 0141 353807 Fax 0141 30205**
**www.olter.it - olter@olter.it**