

CESOIA & RASTRELLO Maggio seminiamo il cardo

Inviato da Marista Urru
domenica 17 maggio 2009

Se questo inverno volete togliervi la soddisfazione di gustare i cardo saporiti, teneri e profumati come quelli del tempo che fu, siete ancora in tempo a seminarli per tutto maggio.

Nell'orto è una bella pianta facile da coltivare in cucina trova moltissimi estimatori, considerando che è costoso da comperare fuori e spesso un po' duro o poco saporito, vale la pena di provare.

E' un ortaggio adattabile anche se preferisce i climi temperati, necessita di un terreno profondo e ben lavorato, fresco e ben drenato, aggiungetevi del letame maturo o terriccio pronto letamato, in mancanza del nitrato di ammonio (20 gr per mq). Tenete presente che abbisogna di una certa quantità di acqua. È opportuno non coltivare il cardo in airole dove nelle precedenti 2-3 annate c'era il cardo stesso o altre piante che appartengono alla medesima famiglia botanica (carciofo, lattughe, radicchi e cicorie, indivia riccia e scarola).

Semina : per tutto aprile e tutto maggio anche a dimora o in semenzaio se ancora non è libero lo spazio, in tale caso dopo 60 giorni circa dalla germinazione quando le piantine sono late 15 cm. Ed hanno sei foglie, trapiantate nel terreno, dopo aver cimato radici e foglie e tenendo fuori il colletto.

Per tutta la estate avranno bisogno di innaffiature abbondanti, a metà settembre è il momento di imbiancare i cardo.

Imbiancare il cardo ; quando le coste fogliari assumono la "gobba" da cui il nome "gobbi", scavate un solco laterale alle piante di cm 20 di profondità in cui delicatamente adagerete la pianta e ricoprirete con terreno , lasciando fuori le punte delle foglie.

Un altro sistema è quello di legare le foglie del cardo con uno spago e rinchiuderle poi dalla cima al piede con un foglio di polietilene scuro o sacchetti di carta resistente, lavoro da fare a piante e terreno asciutti, dopo di che rincalzate il terreno come si fa per le patate, dopo circa 1 mese dovrebbero essere pronti.

Sono ricchi di calcio, potassio e sodio.

Malattie : grillotalpa e malattie virali, ma normalmente non danno problemi

Ti può interessare anche:

NONNA ADA IN CUCINA: I Cardi

-