

Torna di **moda**
il **cavolo**
ornamentale.

Decorativo e resistente – le cavolo ornamentale!

Non è necessariamente mangereccio, ma in compenso è bello e molto resistente. In giardino cattura gli sguardi e si presta bene come fiore da taglio per composizioni interessanti.



In autunno e in inverno porta colore in giardino

Quando in giardino tutte le altre piante sono già sfiorite o hanno perso il loro colore, il cavolo ornamentale ci allietta con la sua magnificenza. Ne esistono varietà con foglie increspate ma anche dentate e con profonde incisioni. Sviluppa i suoi colori appariscenti solo quando le temperature si abbassano. Infatti con la sua colorazione la pianta protegge le sue cellule dalle temperature in calo. Più le notti si fanno fredde, più i colori del cavolo ornamentale diventano sgargianti. In bianco, rosa carminio, porpora e rosa tenue adorna aiuole e fioriere. Resiste bene anche al gelo leggero, fino a -80. Se l'inverno è mite, può ravvivare il giardino anche fino a marzo inoltrato.

Semina

La semina del cavolo ornamentale non è per nulla complicata. All'inizio dell'estate (ca. maggio) spargere i semi in appositi vasi per la semina. Con una temperatura tra i 15 e i 20 gradi, i semi germoglieranno nel giro di una o due settimane. Al raggiungimento di una grandezza adeguata le piante potranno essere trasferite in giardino o in vasi singoli. Come tutte le piante, anche il cavolo ornamentale va annaffiato quando la pioggia non è sufficiente.

Ambiente

Il cavolo ornamentale in vaso andrebbe sistemato possibilmente all'aperto. Se disposto in locali caldi, il più delle volte muore molto rapidamente.

Varietà

Il cavolo ornamentale, nobile appartenente alla famiglia delle brassicacee, è parente stretto del cavolo piuma (cavolo riccio). La maggior parte delle varietà che troviamo sul mercato sono state coltivate in Giappone. Le foglie crescono per lo più con steli corti, ma nel frattempo sono nate anche colture a stelo lungo adatte per mazzi di fiori e per decorazioni. Hanno dei nomi caratteristici come «Nagoya», «Purple Pigeon», «White Christmas» o «Peacock».

Si può mangiare il cavolo ornamentale?

In linea di massima sì, perché si tratta di una normale varietà di cavolo. Tuttavia, in tal caso, sarebbe assolutamente necessario coltivarlo personalmente, infatti le piante destinate al commercio dei fiori sono sicuramente trattate in modo massiccio con pesticidi. Per prepararlo generalmente viene stufato, procedura che compromette la maggior parte del suo colore. Tuttavia è possibile contrastare tale perdita aggiungendo un pizzico di bicarbonato di sodio. Il suo gusto ricorda un po' i broccoli o il cavolfiore. Poiché richiede solo tempi di cottura brevi, è molto adatto alla cottura con il wok.



Parassiti

Il cavolo ornamentale è soggetto ad afidi, bruchi, altiche del cavolo e mosche dei fagioli.



Ricetta per il cavolo verde

Far imbiondire le cipolle, aggiungere il cavolo tagliato sottilmente (non il cavolo acidificato in scatola, ma fresco), delle patate pelate, cotte e tagliate sottilmente (infarinate, se piace) e della spalla di maiale affumicata a pezzetti. Aggiungere un po' di acqua (ed eventualmente del brodo di dado), insaporire con del cumino, sale, pepe nero ed eventualmente un po' di aglio, lasciar cuocere a fuoco lento finché il cavolo si ammorbidisce (per cui per poco tempo, patate e carne sono già cotte). Una volta pronto si mangia da solo o accompagnato con del pane.

Jumbo-Markt AG
Industriestrasse 34
Casella postale 222
CH-8305 Dietlikon
Svizzera

Tel.: +41 (0)44 805 61 11
Fax: +41 (0)44 833 10 10
E-mail: info@jumbo.ch

Per altri consigli & suggerimenti
visitate il sito www.jumbo.ch