



via Piave 16 22060 Viganò (LC) - Tel. 039 957030 –
e-mail info@teresadellefragole.it - web www.teresadellefragole.it

“Portare in bianco ” o eziolamento

Portare in bianco alcuni ortaggi (eziolamento è il vocabolo tecnico) ha la funzione di renderli più teneri e gradevoli al palato e, in alcuni casi, di fornire protezione dai freddi dell’inverno.

Letteralmente *eziolamento* indica la condizione delle piante che crescono in assenza di luce solare e che, per questo, sviluppano meno clorofilla.

Ecco dunque un lavoro da svolgere nel periodo autunnale.

Imbianchimento del sedano

Il sedano si può imbianchire semplicemente legando le foglie della pianta “a mazzo” e limitando così il penetrare dei raggi solari all’interno.

Dopo 15/20 giorni la parte più interna sarà pronta. Le foglie più esterne rimaste verdi saranno più saporite e adatte ad aromatizzare i piatti, quelle interne, rimaste più tenere, si possono consumare in insalata.

Per far sì che l’imbianchimento abbia anche la funzione di proteggere la pianta dai rigori dell’inverno è altresì possibile avvolgerla con paglia e cartoni. E’ opportuno non utilizzare materiali impermeabili, come i fogli di plastica nera impiegati per la pacciamatura, poiché all’interno si creerebbe una condensa dannosa per le piante.

In entrambe le modalità è fondamentale che l’operazione venga svolta quando la pianta è ben asciutta, per evitare la formazione di marciumi che renderebbe l’ortaggio inutilizzabile. Evitare anche, durante l’annaffiatura, di bagnare l’involucro.

