

Cavolfiore

Brassica oleracea L.
(Gruppo *botrytis*)

Cima di cola



- **Pianta:** morfotipo uniforme; durante la crescita presenta uno stelo allungato non ramificato che termina con apice allargato florale o preflorale. Altezza 75 cm, diametro 80 cm. Radice triangolare di media lunghezza 15-20 cm x 3-4 cm;
- **Foglia:** lunghezza della foglia 70 cm, ampiezza della lamina fogliare 35 cm, lamina fogliare ovata, media bollosità, colore della foglia verde scuro, peduncolo e/o nervatura centrale largo e verde chiaro, piccolo di dimensioni 5 cm x 1,5 cm x 15 mm;
- **Capolino:** capolino esposto di media grandezza in relazione alle dimensioni della pianta 20-25 cm x 13-16 cm, foglie che formano il capolino curve verso l'esterno, foglie esterne del capolino verde scuro, capolino di consistenza intermedia, capolino compatto costituito da sub-capolini disposti irregolarmente;
- **Fiore:** sezione longitudinale sferica dell'infiorescenza, infiorescenza larga e profonda dalla superficie gialla, assenza di brattee nell'infiorescenza, bassa predisposizione alla fioritura precoce, media lunghezza del peduncolo del fiore, stelo florale mediamente ramificato, fiore giallo uniforme;
- **Frutto:** siliqua di 3-5 cm x 0,3-0,4 con attitudine eretta e bordo ristretto tra i semi, rostro me diamante lungo 5 cm, pochi semi per siliqua (10 o meno) con tegumento marrone;
- **Periodo di raccolta:** da ottobre a gennaio.

Storia e curiosità:

Sul listino prezzi del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Bari di anni diversi è riportata l'indicazione "Cavolfiori C. di cola al pezzo" e Cavolfiori C. di cola al fascio". Tra le prime segnalazioni quella di Cesare Giulivi del 1984 in "Commercializzazione del Cavolfiore sui mercati nazionali ed esteri".

Sinonimi/denominazione dialettale:

cime d cole (in dialetto la "e" è muta)

Caratteristiche tecnologiche:

Tra le antiche varietà con infiorescenza verde è particolarmente rinomata la Cima di cola il cui colore è più precisamente verde limone. La parte edule della Cima di cola è più spugnosa delle varietà di cavolfiore presenti sul mercato ed emana un forte odore durante la cottura.



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

22

< 9



Ambito locale di riferimento: Provincia di Bari



Luogo di conservazione:

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IBBR - CNR) - Bari



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA