

L'Hort

RECOL·LECCIÓ DE BIMI

En el butlletí informatiu núm. 175 vam abordar una especialitat dins del cultiu del bròcoli que s'ha introduït els últims anys. Es tracta del bimi, un nou híbrid natural entre el bròcoli convencional i el kai-lan (o bròcoli xinès), el nom científic del qual és *Brassica oleracea* L. var. *albogabra* Bailey.



Abordarem en el present butlletí algunes recomanacions d'interès a l'hora de recol·lectar este producte, així com les especificacions que marquen les distintes qualitats.

ESPECIFICACIONS

1a categoria: Tija sense nucs, de diàmetre entre 8 i 15 mm i longitud de 12 a 22 cm.

2a categoria: Tija amb un màxim de quatre nucs, de diàmetre entre 8-15 mm i longitud de 12-22 cm.

RECOMANACIONS EN LA RECOL·LECCIÓ

- S'ha de recol·lectar en hores amb baixes temperatures.
- En les cistelles de recol·lecció és recomanable utilitzar una coberta de fibra humida per a evitar la ràpida deshidratació del producte.
- No s'han de deixar les cistelles i el producte exposat al sol.
- No ha de transcórrer més d'una hora entre la recol·lecció i el refredament.

FORMES DE RECOL·LECCIÓ

- Normalment, la recol·lecció es fa tallant les tiges avançades del cap principal, i la resta queda per a la pròxima recol·lecció.



Tiges de tall

L'Hort

- En el cas que totes les tiges de la capça principal siguin uniformes i aprofitables pot recol·lectar-se el cap sencer, per a tallar totes les tiges posteriorment en el magatzem, i evitar així l'exposició a les altes temperatures i la consegüent deshidratació en el camp.



- Una vegada despuntada la capça principal, la planta és capaç de traure alguns brots axil·lars que a vegades també poden arribar a ser comercials.



L'Hort

Hi ha diferents formats de presentació del producte, encara que el més usual és la presentació en safates de 200-250 grams, buscant sempre la màxima uniformitat possible.

