

### COLLITA DE LA FLORICOL

La floricol per al consum en fresc s'ha de collir fent diverses passades en una mateixa parcel·la per a obtindre peces al punt idoni. El més normal en la floricol és fer un total de 4-6 passades (en aproximadament 15-20 dies), encara que açò dependrà de la climatologia. Si la temperatura augmenta la producció s'agrupa, i amb temperatures fredes els períodes de collita s'allarguen.

El punt de recol·lecció és aquell en què el capça ha adquirit un grandària màxima, i es manté coberta per les fulles internes. Eixes fulles acaben obrint-se, deixant visible la inflorescència (foto 1). A vegades, esta obertura pot donar-se abans del moment idoni de recol·lecció. En estos casos, podem tancar alguna fulla a fi d'ombrejar-la i evitar així l'engrogiment a conseqüència de l'exposició a la radiació solar. En estes condicions la floricol ha de mantindre un bon grau de compacitat, bon color blanc, evitant possibles defectes de coloració, deformitat i vellositat sobre la superfície.



Foto 1. Punt de recol·lecció



Foto 2. Trencament de la fulla per a ombrejar



Foto 3. Fulla ombrejant la inflorescència

## L'hort de CRM



Foto 4. Collint



Foto 5. Neteja de fulles per a la seua confecció



Foto 6. Confecció 6 capces/caixa



Foto 7. Confecció 8 capces/caixa

La collita es fa de forma manual, si bé en extensions grans pot ajudar-se amb cintes transportadores i plataformes que faciliten la seua confecció o encaixament.

Es pot encaixar en camp per a la posterior confecció en el magatzem, si bé la tendència dels últims anys és intentar fer la confecció directament en el camp.



Foto 8. Tractor amb bastidor



Foto 9. Collita mecanitzada