



Ce très joli chou frisé de type Milan se démarque pour sa qualité gustative : « *bon, goût, incroyable* » — *Assa Restaurant*. Les maraichers le trouvent solide, productif, résistant. En revanche, il pousse très peu et peut prendre beaucoup de volume : on recommande donc de vendre le cœur à la pièce et les feuilles au poids, comme un chou kale.

Calendrier de culture



Chou d'automne : semis en mai-juin pour une récolte à partir d'octobre

Quelques essais en chou d'hiver > bonne tenue au champ et peu sensible aux gelées

Mode de culture



Voile anti-insecte recommandé contre les altises



Bonne résistance au froid (jusqu'à -6°C)



Supporte les coups de chaud : sa croissance est moins ralentie par la chaleur que d'autres variétés.

Récolte



Diamètre important, beaucoup de feuilles mais pas ou peu de pomme



Masse faible (1kg) mais volume très important



Bonne conservation au champ

Commercialisation, consommation



Croquant, doux, tendre : il fait l'unanimité auprès des clients et des maraichers
Potée, pesto, farcis



Commercialisation à la feuille, comme un chou kale et le cœur vendu à part.

Cette fiche a été établie sur la base des essais en maraichage menés par l'URGC.

2019	2021	2022	2023
1	4	5	7

Description

Feuilles amples, nombreuses et cloquées, jaune-vert au centre et vert-foncé en périphérie. Atteint un diamètre important mais ne pousse pas ou très peu.

Histoire de la variété

Très ancienne variété datant de la fin du 18^{ème} siècle, elle était très commercialisée et cultivée jusque dans les années 1950. Retrouvée par un collectionneur des Hauts de France, elle est relancée par l'URGC depuis les années 2018.

Statut en 2023



Variété non inscrite au catalogue officiel



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles

