



ASPERGES AMARO MONTINA

Variété verte

Variété verte la plus proche de l'asperge sauvage, elle est très rustique et avec une bonne productivité. L'asperge verte est plus fine, elle se développe à l'air libre, c'est ce qui lui donne sa couleur verte.

CONSEIL DU JARDINIER

Cette plante potagère ne produit qu'au bout de 3 ans. Pensez bien à l'emplacement de l'aspergeraie car elle peut rester en place une bonne dizaine d'années. Pour profiter longtemps de vos asperges, attendez la troisième année après la plantation pour la récolte. Lors des premières récoltes, laissez au moins 3 à 4 tiges par touffe. Les asperges peuvent être récoltées lorsque le diamètre du turion atteint 1 cm. L'asperge verte ne se butte pas.

Rendement : Bon

Couleur : Verte

Plantation : Printemps



ASPERGES

CONSEILS DE PLANTATION

Les griffes d'asperges se plantent au printemps, leur enracinement et production nécessitent un cycle de 3 ans.

- 1^{ère} année : pas de récolte, la plante s'acclimate au terrain.
- 2^{ème} année : développement des griffes et des tiges, une récolte peut se faire sur 1/3 à 1/2 des tiges.
- 3^{ème} année : récolte de la totalité de la production. Un bon enracinement et acclimatation au terrain permet d'avoir une production sur 5 à 8 ans sans avoir à replanter.

Les griffes qui ne proviennent pas de production d'hybrides, on peut planter directement une 2 ans. La griffe est plus grosse, elle est plus vigoureuse et permet d'entrevoir un meilleur rendement. Le cycle de 3 ans n'est pas modifié.

Les asperges se plantent dans un sol meuble et très sableux qui se réchauffe vite.



LES BONS GESTES

En hiver : applatir les buttes et couper les fannes.

En été : fertiliser, arroser, maintenir le sol au propre.

Fumure : au cours de la préparation du sol, ajouter 4kg/m² de fumure organique.

Récolter et conserver

Afin de profiter plus longuement de vos asperges, il faut attendre la troisième année après la plantation pour récolter. Lors des premières récoltes, laissez au moins 3 ou 4 tiges par touffe.

Si les turions atteignent 1 cm de diamètre, vous pouvez commencer la récolte à l'aide d'une gouge. L'asperge est à ce moment relativement tendre, et elle se casse facilement.

L'asperge se conserve dans un bas de réfrigérateur environ deux jours mais il est préférable de la consommer immédiatement.