

# Comment cultiver du radicchio rose à la maison

## Facteurs à prendre en compte pour la culture du radicchio rose

### Climat et plantation

Le radicchio rose prospère dans les climats plus froids, avec des températures comprises entre 60 et 65 degrés Fahrenheit (15-18 degrés Celsius). Il peut être cultivé en automne ou en hiver dans la plupart des régions. Lors de la plantation, vous pouvez choisir entre le semis direct et le repiquage. Pour le semis direct, semez les graines à environ un quart de pouce de profondeur, à un pouce de distance, dans des lignes espacées de 12 à 18 pouces (30 à 45 cm). Si vous repiquez, commencez à semer les graines à l'intérieur environ six à huit semaines avant la dernière gelée prévue et repiquez les plantules lorsqu'elles atteignent une hauteur de trois à quatre pouces (7.5 à 10 cm).

### Le sol

Le radicchio rose préfère un sol bien drainé dont le pH est compris entre 5,5 et 6,5. Veillez à ce que le sol soit riche en matières organiques, qui favorisent une croissance saine.

## **Entretien du radicchio rose**

### L'arrosage

Le radicchio rose a besoin d'une humidité constante, mais il ne faut pas que le sol soit gorgé d'eau. Arrosez profondément une à deux fois par semaine, en fonction des conditions météorologiques et du sol.

### Fertilisation

Le radicchio rose se nourrit beaucoup et bénéficie d'une fertilisation régulière. Utilisez un engrais équilibré avec des quantités égales d'azote, de phosphore et de potassium toutes les deux ou trois semaines pour favoriser une croissance robuste.

### Lutte contre les ravageurs et les maladies

Le radicchio rose est vulnérable à divers ravageurs comme les pucerons, les limaces et les maladies comme la tache des feuilles. Une surveillance constante et des mesures de contrôle opportunes sont essentielles pour protéger la plante contre les dommages.

## **Récolte et commercialisation du radicchio rose**

### La récolte

En général, le radicchio rose est prêt à être récolté environ 70 à 90 jours après la plantation, en fonction des

conditions environnementales. Pour récolter, coupez la tête du radicchio à la base de la plante. Vous pouvez choisir de couper les feuilles extérieures ou de les laisser, selon vos préférences.

### Commercialisation

Le radicchio rose est réputé pour être l'un des légumes les plus chers au monde, atteignant souvent un prix élevé de 10 dollars la livre (environ 800 roupies pour 500 grammes). Sa couleur distinctive et sa saveur unique en font un mets recherché, ce qui en fait une option intéressante pour la culture commerciale.

En tenant compte de ces facteurs et en suivant les meilleures pratiques, vous pouvez cultiver et commercialiser avec succès le radicchio rose, que ce soit en tant que passe-temps ou en tant qu'entreprise potentiellement lucrative.