

FICHA DE CULTIVO



SALSA

ORIGEM

A salsa (*Petroselinum crispum*) é um ingrediente secular na cozinha mediterrânea, sendo uma planta anual indispensável em qualquer horta.

Há algumas variedades que pode cultivar para aromas e sabores variados, facilmente combinada com aromáticas como a salva e o cebolinho.

CONDIÇÕES DE CULTIVO

A salsa cresce melhor em solos húmidos e bem drenados, com sol pleno. Desenvolve-se melhor entre 22-30 °C e é cultivada a partir de sementes.

A germinação é lenta, levando entre quatro a seis semanas. Normalmente, as plantas cultivadas para a colheita das folhas são espaçadas cerca de 10 cm. Se tiver o cuidado de manter a salsa na meia sombra e a for cortando à medida que necessita, terá folhagem durante todo o ano.

PRAGAS E DOENÇAS

- Pulgão
- Nemátodo do caule
- Mosca da cenoura
- Oídio
- Ferrugem
- Alternaria