

Μπρόκολο MONRELLO: Άριστη συμπεριφορά στο χωράφι και στο ράφι

Νέα

27.07.2015

Ελλάδα, 27 Ιουλίου 2015

Βαγγέλης Πελεκάνης, Campaign Manager Κηπευτικών, Syngenta Hellas

Η παγκόσμια αυξητική τάση στις εκτάσεις που καλλιεργείται μπρόκολο σχετίζεται άμεσα με υψηλή διατροφική αξία του ως τροφή και τις αντικαρκινικές του ιδιότητες που έχουν οδηγήσει τον μέσο καταναλωτή να το εντάξει στο πρόγραμμα διατροφής του.

Ειδικά στις μεσογειακές χώρες (Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα, Τουρκία) παρά το γεγονός ότι οι τιμές των κραμβών (κουνουπίδι, λάχανο) ήταν έντονα μεταβαλλόμενες τα τελευταία χρόνια, το μπρόκολο φαίνεται να ακολουθεί μια πιο σταθερή πορεία τιμών, λόγω της αυξημένης τοπικής κατανάλωσης, αλλά και της διεύρυνσης των εξαγωγών στη Β. Ευρώπη και σε τρίτες χώρες.

Η Syngenta, επιδοτεί την έρευνα για νέα βελτιωμένα υβρίδια μπρόκολου εδώ και αρκετά χρόνια και έχει οδηγήσει στο λανσάρισμα νέων υβριδίων με βελτιωμένα χαρακτηριστικά και ποιότητα.

Πιο συγκεκριμένα από το πρόγραμμα έρευνας που απευθύνεται ειδικά για τις συνθήκες των μεσογειακών χωρών, όπου πρωταρχικός στόχος είναι η επιλογή υβριδίων για φθινοπωρινές και χειμωνιάτικες συγκομιδές, αλλά και προσαρμοστικότητα στις κλιματολογικές συνθήκες, οι γενετιστές και οι τοπικές οργανώσεις της Ισπανίας, Ιταλίας και Ελλάδας παρουσιάζουν το νέο ποιοτικό υβρίδιο μπρόκολου, το **Monrello**, που επιλέχθηκε ειδικά για τις ανάγκες μας!!

Το **Monrello** είναι ένα μεσοόψιμο υβρίδιο, κύκλου **85 - 100 ημερών**, για παραγωγή μιας ανθοκεφαλής (μονοκέφαλο). Η ανθοκεφαλή του είναι σφαιρικού σχήματος, "μανιταρόσχημη", με υψηλή συνεκτικότητα και ομοιομορφία, ελκυστικό πράσινο χρώμα και πολύ μικρά ανθίδια.

Χαρακτηριστικό του Monrello είναι και ο τύπος του φυτού του που **είναι εύρωστο, υγιές και συγχρόνως σχετικά αραιόφυλλο, πράγμα που διευκολύνει τη συγκομιδή.**

Προστιθέμενη αξία για τον παραγωγό που θα καλλιεργήσει το Monrello είναι φυσικά το μεγάλο ειδικό βάρος των συγκομιζόμενων κεφαλών (εύκολα > 600gr) και ο παχύς, τρυφερός του μίσχος.

Αλλά και για τον έμπορο - εξαγωγέα και τα καταστήματα πώλησης (supermarkets, μανάβικα κλπ) η υψηλή συνεκτικότητα και μετασυλλεκτική διατηρησιμότητα του, εξασφαλίζουν ότι το προϊόν θα φτάσει στο ράφι σε άριστη κατάσταση και θα διατηρηθεί μέχρι την κατανάλωση του με τα χαρακτηριστικά του αναλλοίωτα.

Στην Ελλάδα, το Monrello δοκιμάζεται τα τέσσερα τελευταία χρόνια στις σημαντικότερες περιοχές καλλιέργειας και σε διάφορες εποχές φύτευσης. **Σημαντικό χαρακτηριστικό διαφοροποίησης του Monrello από τον ανταγωνισμό είναι εκτός από τη σταθερή του ποιότητα, η πολύ καλή**

συμπεριφορά του σε συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών.

Η πρόταση της τοπικής ομάδας για τις ελληνικές συνθήκες είναι η καλλιέργειά του την περίοδο μεταφύτευσης από αρχές Αυγούστου έως και τέλος Οκτωβρίου, με τις πιο όψιμες φθινοπωρινές φυτεύσεις φυσικά μόνο σε περιοχές με ηπιότερες συνθήκες.

Καλλιεργήστε Monrello και δείτε στην πράξη τα μοναδικά του πλεονεκτήματα που θα το καθιερώσουν στην αγορά!