

NOME SPECIE

Melanzana tonda bianca ibrida

NOME DELLA VARIETÀ



GENERALITÀ

Conosciuta anche come pianta delle uova. La pianta è alta 70-80 cm e i frutti sono lunghi di colore biancastro con leggere sfumature rosa, la forma è ovale schiacciata all'apice. L'innesto conferisce la capacità di produrre anche in terreni difficili e resistere a molte malattie del terreno, come nematodi, virosi e marciumi radicali. Inoltre stimola una maggiore vigoria e forza vegetativa perciò produce di più e per un periodo più lungo.

TIPO DI TERRENO IDEALE

Predilige un terreno soffice e fresco, di medio impasto o sabbioso, fertile, ben drenato, con pH compreso tra 6 e 7 e con un regime idrico regolare.

PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da aprile a giugno.

CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Le concimazioni devono essere abbondanti, specie quelle organiche a base di letame maturo o compost, da distribuire durante la preparazione del terreno. Durante la coltivazione intervenire 2-3 volte con nitrati seguiti da un'irrigazione. Sospendete le concimazioni azotate al momento della fioritura.

DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

Sulla fila: 65-70 cm

Tra le file: 140-150 cm

PERIODO DI RACCOLTA

da-a, oppure dopo quanti giorni/mesi dal trapianto

Da giugno ad ottobre.

PRINCIPALI AVVERSITÀ

Tra quelle di natura crittogamica vi è la peronospora (*Peronospora tabacina*) che causa maculature alle foglie e ai frutti e la tracheomicosi (*Verticillium dahliae*) che ostruisce i vasi legnosi; tra i parassiti, gli afidi e la dorifora.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Evitare il trapianto nell'orto nel periodo più soleggiato della giornata. Addossando un po' di terra alla base delle piante, si stimola l'emissione di nuove radici; i tutori sono consigliabili per assicurare un buon ancoraggio al terreno.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

La polpa è consistente, saporita, con pochi semi e di sapore dolce.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Si adatta ad ogni tipo di preparazione; ideale cucinata in forno con diversi ripieni. Di modesto valore energetico, ma ricca di vitamine e sali minerali.