

NOME SPECIE

Melanzana tonda

NOME DELLA VARIETÀ

Clelia F1



GENERALITÀ

Ibrido di melanzana di forma tondo ovale di colore nero brillante con una pezzatura omogenea e peso medio di 400-500 grammi. Il calice, di colore verde medio, non presenta spine. Ottima la tenuta in post-raccolta. La pianta è di media vigoria, compatta, molto produttiva a ciclo medio precoce. 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.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

La polpa è consistente 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.