

NOME SPECIE

Peperone corno di toro giallo

NOME DELLA VARIETÀ

Donor



GENERALITÀ

Selezione a frutto giallo a completa maturazione, di forma allungata, leggermente appiattita all'estremità peduncolare e con polpa medio spessa. Le dimensioni sono di circa 19-21 x 5-6 cm e il peso è di circa 150-200 gr. La pianta è vigorosa, coprente e a ciclo medio tardivo. 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 terreni a medio impasto tendenzialmente sciolti, profondi, freschi, fertili, ben drenati e con pH tra 7 e 7.5.

PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da aprile a giugno.

CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Interrare la sostanza organica al momento della lavorazione del terreno. Pianta esigente in fosforo e potassio che vanno distribuiti al momento del trapianto. Distribuire, in copertura, nitrati frazionandoli in 2-3 interventi da sospendere in fase di fioritura. Dopo l'allegagione intervenire solo con concimi minerali.

DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

Sulla fila: 40-50 cm

Tra le file: 60-80 cm

PERIODO DI RACCOLTA

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

Da luglio ad ottobre.

PRINCIPALI AVVERSITÀ

Peronospora: è una malattia fungina che si sviluppa sulle foglie quando ci sono condizioni di caldo umido, per esempio in giugno. Per combatterla bisogna spruzzare preventivamente le foglie con prodotti a base di rame.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Legare il fusto principale a dei paletti di legno o a canne di bambù per sostenerli meglio.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Ricco di sostanze nutrienti e in particolare di vitamine.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Polpa dolce e saporita, ideale per cottura alla brace, su piastra o saltati in padella.

Dati azienda: www.esasem.com