

NOME SPECIE

Peperone quadrato giallo

NOME DELLA VARIETÀ

Mohay F1



GENERALITÀ

Ibrido di peperone vigoroso a portamento eretto, con fogliame ampio e coprente. Il ciclo di maturazione è medio-precoce. Il frutto è di buone dimensioni, con spalla larga fino a 9 cm e lungo 16-18 cm. Presenta una parete liscia, polpa spessa ed un peso elevato di 400-450 gr. Il colore giallo intenso risulta attraente anche in fase di viraggio. La pezzatura ed uniformità del frutto si mantengono costanti in tutto il periodo di raccolta. Ottimi risultati si ottengono con trapianti precoci ed in coltura protetta. 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

Concimare con letame maturo e/o compost in autunno-inverno, vangare o fresare il terreno e lasciarlo riposare fino a primavera. Dopo un mese circa dal trapianto fornire concime chimico contenente azoto, e nuovamente quando si stanno ingrossando i frutti.

DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

Sulla fila: 40-60 cm

Tra le file: 50-80 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

E' fonte di vitamina C ed ha proprietà toniche e corroboranti.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Con polpa dolce di spessore medio fine; rende benissimo cucinato ripieno o al forno oppure unito ad altre verdure in una colorata ratatouille.