

NOME SPECIE

Zucchini verde

NOME DELLA VARIETÀ

Wrangler F1



GENERALITÀ

Zucchini ibrido a ciclo medio precoce. Produce un frutto dritto e cilindrico, lungo 20 cm circa. La buccia è di colore verde medio scuro brillante e buona è la conservabilità in post-raccolta. Il fiore non è persistente e lascia una cicatrice ridotta. La pianta si presenta a portamento aperto ed internodo corto. 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 fertili, freschi, soffici, permeabili e con pH compreso tra 5 e 7.

PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da aprile ad agosto.

CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Necessita di elevate quantità di sostanza organica da interrare al momento delle lavorazioni di fondo del terreno. Al momento del trapianto distribuire concimi bilanciati ed in copertura del nitrato.

DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

Sulla fila: 60 cm

Tra le file: 150 cm

PERIODO DI RACCOLTA

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

Si raccoglie dopo 30 giorni dal trapianto.

PRINCIPALI AVVERSITÀ

In caso di periodi caldi ed umidi è attaccato dallo oidio. Tra le altre malattie fungine l'antracnosi, il Pythium, la peronospora e le tracheomicosi. Tra gli insetti afidi e ragnetto rosso.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Pianta sensibile alle carenze idriche, richiede numerose irrigazioni badando a non bagnare le foglie per non favorire lo sviluppo di malattie fungine.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Ha proprietà diuretiche ed emollienti, un'elevata digeribilità, uno scarso valore energetico, un buon contenuto di vitamine e sali minerali.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Viene consumato cotto: lessato, fritto o ripieno. In alternativa può essere conservato sott'olio o marinato. Viene impiegato per la preparazione di zuppe e minestre.