

NOME SPECIE

Peperone piccantissimo

NOME DELLA VARIETÀ

Acrata



GENERALITÀ

Peperoncino originario del Venezuela, foglie che al tatto sembrano vellutate, frutti a cornetto che crescono verso l'alto cambiando colore dal verde al nero fino a diventare rossi a maturazione completa.

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.

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 a ottobre

PRINCIPALI AVVERSITÀ

Squilibri idrici sono possibile cause di marciumi apicali.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Non necessita di grandi cure. E' possibile coltivarla anche in vaso.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Piccantezza media.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

E' possibile accostarli molto bene a pietanze di carne o pesce crudi: provate questi peperoncini tritati finemente nella tartare di manzo battuta al coltello con scalogno, uno spicchio d'aglio, olive di Gaeta, acciughe, succo di limone e un filo d'extravergine a crudo. Il tutto servito a fianco di un'insalatina mista.