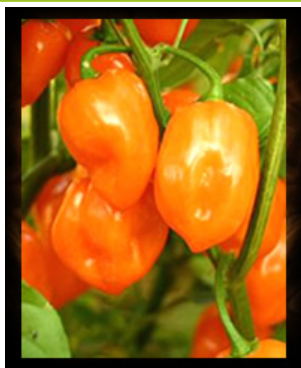


NOME SPECIE

Peperone piccantissimo

NOME DELLA VARIETÀ

Habanero Orange



GENERALITÀ

Pianta a ciclo tardivo, vigorosa che può essere coltivata in serra o in pieno campo. Produce frutti molto piccanti a forma di piccola lanterna, lunghi 40-50 mm e larghi 20-30 mm di colore verde chiaro che a maturazione virano all'arancione. Molto piccante.

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

Teme i colpi di sole che provocano scottature sui frutti, con la formazione di aree decolorate che possono ospitare dei marciumi secondari; squilibri idrici sono possibile cause di marciumi apicali. Malattie fungine possono provocare avvizzimenti improvvisi, come nel caso della cancrena pedale e della verticillosi. Sono temibili alcuni marciumi di origine batterica che possono colpire foglie e frutti.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Due settimane dopo il trapianto eseguire una rincalzatura per favorire l'espansione dell'apparato radicale. Trapiantare in zone soleggiate e nel punto più caldo possibile.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Ha proprietà vasodilatatrici, benefiche per la circolazione.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Leggermente meno piccante rispetto all'Habanero rosso, ideale per palati forti e nei condimenti.