

## NOME SPECIE

Peperone piccantissimo

## NOME DELLA VARIETÀ

Naga Morich chocolate



## GENERALITÀ

Originario dell'India, il suo aroma fruttato ricorda cioccolato e ciliegie. Frutti pendenti di colore scuro a maturazione.

## 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 a 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

900.000 gradi Shu

## CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Ottimo su carni rosse e per salse ed oli super piccanti.