

## NOME SPECIE

Melanzana tonda violetta ibrida

## NOME DELLA VARIETÀ

Egle F1



## GENERALITÀ

Melanzana ibrida tipo "Violetta". Il frutto è tondo con pezzatura molto uniforme di 400-500 gr, di un bel colore viola purpureo brillante. La polpa è bianca con presenza ridotta di semi all'interno. La pianta è di buona vigoria, compatta con internodo corto, ben equilibrata, con spiccata precocità di raccolta. Buona capacità di allegagione anche in condizioni di sbalzi termici, garantendo un'elevata produttività. Indicata per coltivazioni in serra e in pieno campo.

## TIPO DI TERRENO IDEALE

Predilige un terreno soffice e fresco, di medio impasto o sabbioso, fertile, ben drenato, con pH compreso tra 6 e 7 e con un regime idrico regolare.

## PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da aprile a giugno.

## CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Le concimazioni devono essere abbondanti, specie quelle organiche a base di letame maturo o compost, da distribuire durante la preparazione del terreno. Durante la coltivazione intervenire 2-3 volte con nitrati seguiti da un'irrigazione. Suspendete le concimazioni azotate al momento della fioritura.

## DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

**Sulla fila:** 70 cm

**Tra le file:** 150 cm

## PERIODO DI RACCOLTA

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

Da giugno a ottobre.

## PRINCIPALI AVVERSITÀ

Tra quelle di natura crittogamica vi è la peronospora che causa maculature alle foglie e ai frutti e la tracheomicosi che ostruisce i vasi legnosi; tra i parassiti vi sono gli afidi.

## CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Evitare il trapianto nell'orto nel periodo più soleggiato della giornata. Addossando un po' di terra alla base delle piante, si stimola l'emissione di nuove radici; i tutori sono consigliabili per assicurare un buon ancoraggio al terreno.

## CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

La polpa è consistente, saporita, con pochi semi e di sapore dolce. Di modesto valore energetico, ma ricca di vitamine e sali minerali.

## CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Si adatta ad ogni tipo di preparazione; ideale se conservata sott'olio con aglio e peperoncino.

