

NOME SPECIE

Melanzana violetta

NOME DELLA VARIETÀ

Barbarella F1



GENERALITÀ

Ibrido di melanzana a ciclo medio-precoce del tipo Violetta di Sicilia. Il frutto è uniforme e tondeggiante, misura 14 cm di diametro e 16 cm di lunghezza. Peso medio è di circa 580 gr. Il colore della bacca è viola scuro, lucido, con sfumatura bianca sotto il calice il quale è di medie dimensioni quasi privo di spine e antocianico (colore scuro). La pianta è vigorosa, eretta, con internodi corti e fiore aperto. Si adatta sia per la coltivazione in pieno campo che in serra.

TIPO DI TERRENO IDEALE

Predilige un terreno soffice e fresco, di medio impasto o sabbioso, fertile, ben drenato, con pH 6-7 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. Sospendete 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 (*Peronospora tabacina*) che causa maculature alle foglie e ai frutti e la tracheomicosi (*Verticillium dahliae*) che ostruisce i vasi legnosi; tra i parassiti, gli afidi e la dorifora.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Eliminare le foglie basali quando ingialliscono.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Polpa tenera con pochi semi dal sapore dolce.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Molto produttiva con frutti di ottima qualità. Il sapore delicato la rende ottima per la cottura a fette frita o arrostita. Si conserva molto bene sott'olio con aglio e peperoncino.