

NOME SPECIE

Peperone piccantissimo

NOME DELLA VARIETÀ

Jalapeno



GENERALITÀ

Pianta a ciclo tardivo, vigorosa, può essere coltivata in serra o in pieno campo. Produce frutti molto piccanti a forma di piccola lanterna, lunghi 50-90 mm e larghi 20-30 mm di colore verde che a maturazione virano al rosso.

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

Il più piccante dei piccanti, ideale per palati forti e nei condimenti. Secondo alcuni sarebbe ancor più piccante di Naga Morich. Per conservarlo si possono essiccare i frutti in forno ventilato a 60-70 °C.