

NOME SPECIE

Pomodoro nero di crimea

NOME DELLA VARIETÀ

Nerondo F1



GENERALITÀ

Pomodoro ibrido indeterminato della tipologia "nero di crimea". Si caratterizza per la colorazione del frutto molto scura tendente al color cioccolato alla quale si accompagna un sapore molto intenso, ottima consistenza e resistenza alle spaccature. La pezzatura media è di 80-100 gr.

TIPO DI TERRENO IDEALE

Si adatta a tutti i terreni ma da il meglio di sé in terreni di medio impasto, profondi, tendenzialmente sciolti, freschi, fertili, ben drenati e con pH tra il 6 e 6.5.

PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da aprile a giugno.

CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Pianta con elevate esigenze nutritive. Distribuire in inverno, prima della lavorazione di fondo, concimi organici. Prima del trapianto spargere fertilizzanti a base di fosforo e potassio. Durante la coltivazione intervenire 2-3 volte con nitrati seguiti da un'irrigazione. Se possibile scegliere concimi con microelementi quali boro, calcio, magnesio e zolfo.

DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

Sulla fila: 50 cm

Tra le file: 100 cm

PERIODO DI RACCOLTA

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

Da giugno a ottobre.

PRINCIPALI AVVERSITÀ

Peronospora: è una malattia fungina che si sviluppa sulle foglie quando ci sono condizioni di caldo umido, per esempio in giugno. Per combatterla bisogna spruzzare preventivamente le foglie con prodotti a base di rame.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Quando la piantina ha raggiunto un'altezza di circa 30 cm è necessario utilizzare sostegni (pali, canne) per assicurare una posizione eretta. Si procede alla legatura del fusto per impedire ai frutti il contatto con la terra; togliere i getti ascellari per consentire la crescita lungo un solo asse.

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Ha proprietà rinfrescanti, ricco di vitamine, sali minerali e zuccheri.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Ottimo per il consumo fresco si crudo, in insalate miste con pomodori rossi, gialli e verdi, che cotto o grigliato.