

NOME SPECIE

Pomodoro tondo spalla verde

NOME DELLA VARIETÀ

Amerigo



GENERALITÀ

Ibrido indeterminato a frutto tondo. Il frutto è multiloculare con un'ottima colorazione interna e, a maturazione completa, presenta un colore rosso brillante e uniforme. La pezzatura media del frutto è di 230-250 gr. Buona la consistenza e la tenuta in post-maturazione. Forma un grappolo con 4-6 frutti. La pianta è forte e di buona vigoria, ma con internodo corto ed è adatta per coltivazioni in serra e in pieno campo. Ciclo precoce. Elevata resa produttiva.

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.

Una selezione speciale per i caldi mesi estivi. Può essere raccolto e consumato quando è ancora verde, poco prima che inizi a colorarsi.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Ottimo in insalata, condito con olio extra vergine e sale.