

NOME SPECIE

Zucchini ad alberello

NOME DELLA VARIETÀ

Levante F1



GENERALITÀ

Zucchini ibrido a ciclo precoce della tipologia "Alberello di Sarzana". Produce un frutto cilindrico, lungo 20 cm circa, con costolature appena accennate. La buccia è di colore verde chiaro con tipica mazzatura di colore crema. Il fiore è persistente, grosso e bene attaccato al frutto. La pianta si presenta eretta, compatta e di straordinaria produttività. Adatto anche per raccolta con il fiore e alla coltivazione in serra e pieno campo.

TIPO DI TERRENO IDEALE

Predilige terreni fertili, freschi, soffici, permeabili e con pH compreso tra 5 e 7.

PERIODO DI TRAPIANTO

in nord italia e pieno campo

Da aprile ad agosto.

CONCIMAZIONI NECESSARIE

prima di trapiantare e durante la coltivazione

Necessita di elevate quantità di sostanza organica da interrare al momento delle lavorazioni di fondo del terreno. Al momento del trapianto distribuire concimi bilanciati ed in copertura del nitrato.

DISTANZE DI TRAPIANTO

sulla fila e tra le file

Sulla fila: 60 cm

Tra le file: 150 cm

PERIODO DI RACCOLTA

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

Si raccoglie dopo 40-50 giorni dal trapianto.

PRINCIPALI AVVERSITÀ

In caso di periodi caldi ed umidi è attaccato dallo oidio. Tra le altre malattie fungine l'antracnosi, il Pythium, la peronospora e le tracheomicosi. Tra gli insetti afidi e ragno rosso.

CONSIGLI DI COLTIVAZIONE

da legare su tutore, da cimare, ecc

Pianta sensibile alle carenze idriche, richiede numerose irrigazioni badando a non bagnare le foglie per non favorire lo sviluppo di malattie fungine. Si può legare a dei sostegni e farla crescere in verticale

CARATTERISTICHE

organolettiche e proprietà nutritive

Ha proprietà diuretiche ed emollienti, un'elevata digeribilità, uno scarso valore energetico, un buon contenuto di vitamine e sali minerali.

CURIOSITÀ E/O RICETTE

campo facoltativo

Viene consumato cotto: lessato, fritto o ripieno. In alternativa può essere conservato sott'olio o marinato. Viene impiegato per la preparazione di zuppe e minestre. Si utilizzano anche i fiori fritti oppure ripieni. Dai semi si ottiene un olio commestibile.