



I PEPERONI
E LE MELANZANE
ORTAGGI COLORATI
E PROFUMATI



L'ORTO
FRUTTIFERO
LA FELICITÀ NELL'ORTO

ORTAGGI COLORATI E PROFUMATI

I Peperoni e le Melanzane sono frutti colorati e profumati che troviamo nell'orto nella stagione estiva. Sulle loro forme e colori la natura si è sbizzarrita. Ci sono Peperoni di forma allungata, altri tondeggianti, altri cubici, con frutto diviso in logge. Il colore spazia dal verde intenso al rosso, al giallo, fino all'arancione più o meno scuro e al nero. La forma della Melanzana può essere invece allungata, rotonda, ovale e i colori spaziano dal viola al nero e perfino al bianco.



TIPO DI TERRENO

I Peperoni e le Melanzane richiedono un terreno ben drenato e profondo.



PERIODO DI COLTIVAZIONE

ARIA APERTA

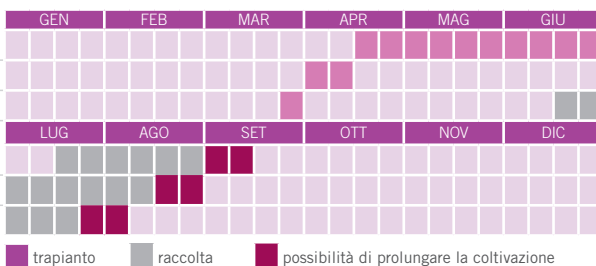
PICCOLI TUNNEL

PROTEZIONI AMPIE

ARIA APERTA

PICCOLI TUNNEL

PROTEZIONI



Densità di piante a metro quadrato: 3



CLIMA

Sono piante che richiedono un clima caldo, posizione soleggiata o mezz'ombra e riparo dai forti venti.



CONCIMAZIONI

Peperoni e Melanzane sono specie a crescita lenta, per cui inizialmente è importante sostenere le piante con concimi contenenti Azoto e Fosforo, per garantire un buon sviluppo radicale e vegetativo. Ad inizio allegazione intervenire con prodotti a base di Calcio e Magnesio per prevenire il marciume apicale.



ANNAFFIATURA

Mantenere il terreno fresco, bagnando il piede della pianta, senza colpire i fusti, foglie e frutti.



LE VARIETÀ

DI SEGUITO RIPORTIAMO ALCUNE
DELLE VARIETÀ PIÙ INTERESSANTI:

MELANZANA GENOVESE TONDA VIOLETTA PICCOLA

Frutto di piccole dimensioni tondo e di color viola scuro lucido. Ideale sott'olio.

MELANZANA LUNGA

Molto resistente alle alte temperature. Calice privo di spine.

MELANZANA OVALE

Frutto a forma di pera, viola scuro brillante, di sapore gradevole, lungo circa 15 cm.

MELANZANA TONDA VIOLETTA

Frutto grosso, tondo e leggermente ovale, di colore viola chiaro. Sapore intenso e gradevolissimo.

MELANZANA OVALE BIANCA

Frutto ovale dalla consistenza molto carnosa e dal sapore eccellente. Ciclo precoce.

MELANZANA ROTONDA BIANCA

Frutti grossi di forma rotondeggiante, scanalati nel senso longitudinale e buccia bianca sfumata di rosa. Polpa bianca e consistente con pochi semi.

MELANZANA COSTOLUTA A BORSA

Frutto dal colore nero lucente persistente. Pianta molto produttiva. Frutto a polpa tenera e pochi semi.

MELANZANA LUNGA VIOLETTA FINE

Frutto molto allungato di colore viola brillante, del peso di circa 100-150 g. Ottima da mangiare. Frutto di ottima consistenza.

MELANZANA BIANCA STRIATA

Frutto a forma ovale-allungata con striature viola su fondo bianco. Calice verde e ampio con spine.



MELANZANA OVALE



MELANZANA BIANCA STRIATA



MELANZANA OVALE BIANCA

MELANZANA SETA TIPO MESSINESE

Frutti dalla forma ovale, colore viola nero con polpa gustosa resistente alla raccolta. Pianta compatta con poche spine.

PEPERONE CUNEO

Tipico frutto tronco-conico. A maturazione completa produce frutti giallo brillante. Sapore ottimo.

PEPERONE MANTOVANO

Frutto quadrato allungato, con buccia sottile, di colore verde molto chiaro e dal sapore delicato.

PEPERONE PESCARESE FLORIO

Frutto a forma di cono e polpa spessa. Il colore vira da verde a rosso brillante. Ottimo sapore e digeribilità.

PEPERONE PIACENTINO

Frutto quadrato allungato, con buccia sottile, di colore verde chiaro e dal sapore delicato.

PEPERONE TOPEPO

Frutto leggermente appiattito, di colore rosso a maturazione e sapore dolce. Polpa di eccezionale spessore. Ottimo sia ripieno che sott'olio.



PEPERONE FRIARIELLO



PEPERONE TOPEPO ROSSO



PEPERONE SOROKSARI

PEPERONE CORNO

Frutto lungo fino a 18 cm. Polpa liscia, tenera e dolce. Ottimo per la conservazione in salamoia o sottaceto.

PEPERONE LOMBARDO DA SOTTACETO

Frutto dalla tipica forma allungata, fino a 12 cm, molto dolce e di colore verde chiaro. Adatto alla coltivazione in vaso.

PEPERONE FRIARIELLO

Frutto lungo fino a 10 cm con tipica forma a cornetto e punta a tre lobi. Insostituibile per la frittura.

PEPERONE QUADRATO ALLUNGATO GIALLO

Frutto allungato con polpa molto dolce, spessa e croccante. Adatta alla grigliatura.

PEPERONE QUADRATO ALLUNGATO ROSSO

Frutto allungato con polpa molto dolce, spessa e croccante. Colore rosso intenso che raggiunge una brillantezza unica a maturazione. Adatta alla grigliatura.

PEPERONE QUADRATO ALLUNGATO VERDE

Il frutto arriva fino a 20 cm di lunghezza. Molto dolce e carnoso. Peso fino a 500 g.

PEPERONE DI CAYENNA

Frutto lungo fino a 16 cm. Colore rosso vivo, ottimo da essiccare. Mediamente piccante.



PEPERONE CORNO BIANCO

Frutti medio grandi, lunghi e lobati. Durante la maturazione il frutto passa da un colore verde giallo a rosso intenso. Ottimo sott'olio.

PEPERONE LIVORNESE DA PADELLA

Frutto lungo circa 12 cm dalla tipica forma a cornetto, di colore rosso a maturazione. Molto digeribile. Ottimo per la frittura.

PEPERONE QUADRATO NERO

Ottima produzione di frutti dal gusto intenso e particolarmente aromatico. Frutto di colore viola scuro. Ideale alla griglia e in padella. Ricco di antiossidanti.

PEPERONE QUADRATO ARANCIONE

Frutto dal colore verde scuro che vira all'arancione a maturazione. Frutto grande e carnoso. Molto dolce.

PEPERONE CILIEGIA PICCANTE

Varietà molto produttiva. Frutti dalla forma tondo-conica, colore rosso. Mediamente piccante. Ideale sottolio.



LO SAPEVI CHE...

Il Peperone risulta difficile da digerire perchè la pellicola esterna, che ricopre interamente la polpa, è fatta di cellulosa pura (carta). È molto nutritiva per gli organismi che possiedono gli enzimi per digerirla ma noi non abbiamo questa possibilità. Pertanto possiamo togliere la pellicola mettendo i peperoni direttamente sul fuoco, o nel forno, facendo bruciare la carta fin tanto che non è totalmente annerita, quindi basterà metterlo sotto l'acqua lavandone via il rivestimento. In questo modo risulterà facilmente digeribile.

SCOPRI
LE ALTRE VARIETÀ



Disponibile anche nella variante Biologica.



Disponibile anche nella variante Innestate.



TRATTAMENTI

Prima della fioritura si possono effettuare trattamenti preventivi a base di Rame contro la Cladosporiosi, un fungo che può attaccare le foglie creando disseccamenti, determinando una scarsa produttività delle piante.



MANUTENZIONE

Man mano che le piante crescono, quando iniziano a raggiungere un'altezza di circa 40-50 cm, aggiungere un po' di terra alla base delle piante, operazione che prende il nome di rincalzatura.



PRODUZIONE E RACCOLTA

Mediamente la raccolta dei frutti inizia dopo circa 60-70 giorni dal trapianto e si protrae per circa 2 mesi. È bene adoperare delle forbici e non strappare i frutti poiché è facile che qualche rametto si spezzi. In media è possibile ottenere 3-4 kg di frutti per ogni pianta.



CONSERVAZIONE

Peperoni e Melanzane consumati freschi mantengono al meglio gusto, aroma e caratteristiche nutritive. In frigo si possono conservare per 2-3 giorni. Si possono anche congelare purché siano prima sbollentati.



CONSOCIAZIONE

Peperoni e Melanzane si avvantaggiano della coltivazione vicino a Cavoli, Cicorie, Finocchi, Lattuga, Porri, Prezzemolo.



CONSIGLI

La zona prossima alle piante va mantenuta costantemente pulita dalle erbe infestanti. L'utilizzo di teli biodegradabili o di materiale plastico, a copertura dell'aiuola, detta pacciamatura, consente di ridurre questa attività.



L'AGRONOMA LUCIA RISPONDE

Segui tutti i consigli dell'Agronoma Lucia su
www.facebook.com/LOrtofruttifero

Il tuo Rivenditore di fiducia

Via Filippo Turati
Arena Metato, 29
San Giuliano Terme - Pisa

Tel. +39 050 0986094

Fax. +39 050 0986095

info@lortofruttilifero.it

www.lortofruttilifero.it

#felicitànellorto
#lortobio



L'ORTO
FRUTTIFERO
LA FELICITÀ NELL'ORTO