

# Vita in CAMPAGNA

[www.vitaincampagna.it](http://www.vitaincampagna.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

# Con il peperone Corno di toro avrete raccolti da luglio sino alle prime gelate

Oltre alle comuni varietà di peperone a frutto quadrato e a frutto semi-allungato e allungato, particolarmente interessanti sono quelle con frutto a forma di corno, che vanno piantate da aprile sino alla prima decade di maggio. Questo ortaggio dà buoni risultati sia in piena aria che nella coltivazione sotto tunnel e in un piccolo orto riesce bene anche senza alcun tipo di intervento fitosanitario

Quella del peperone è una delle colture più importanti e diffuse nei piccoli orti del nostro Paese anche se gli viene dedicato meno spazio rispetto ad altri ortaggi perché in genere la sua presenza sulla mensa, pur abbastanza frequente e legata a piatti dei più diversi generi, ne richiede quantità minori.

Le varietà più coltivate sono quelle con frutto di forma detta comunemente quadrata (cioè quasi cubica, con dimensioni medie da cm 9 x 9 a cm 12 x 12, e bacche che hanno di regola 2-4 lobi) e negli ultimi decenni pure con bacche semi-allungate (8-10 cm di larghezza x 12-15 cm di lunghezza con 3-4 lobi) e allungate (larghezza 6-10 cm e lunghezza dai 16 ai 20 centimetri e oltre con 2-4 lobi). Pur conosciute, ma meno frequenti negli orti familiari, sono invece i peperoni con forma di corno che invece, per le caratteristiche complessive che presentano, sono particolarmente adatte a superfici di limitata ampiezza.

## LE ESIGENZE CLIMATICHE DEL PEPERONE SONO SIMILI A QUELLE DEL POMODORO

Le esigenze climatiche del peperone, compreso il tipo a corno, sono abbastanza simili a quelle del pomodoro; può infatti venire coltivato in tutta Italia tran-



*Frutti di peperone Corno di toro giallo giunti in prossimità della raccolta*

ne che in zone di collina medio-alta e di montagna.

In pianura padana si inizia la coltura all'aperto a fine aprile-prima decade di maggio e si protrae fino in prossimità delle prime gelate (inizio di novembre). Nelle regioni centrali e ancora di più in quelle meridionali il periodo di coltivazione è più lungo.

Le temperature più adatte per le principali funzioni vitali del peperone vanno dai 16 ai 28° C; la vegetazione si blocca a 10-12° C e sopra i 28° C.

## QUESTE LE VARIETÀ PIÙ INTERESSANTI PER LA COLTIVAZIONE NELL'ORTO FAMILIARE

Le varietà di riferimento sono Corno di toro a frutto rosso-1 e Corno di toro a frutto giallo-2 i cui semi si trovano facilmente anche in piccole confezioni presso i rivenditori di sementi da orto.

La pianta è alta 80-100 cm o poco più e porta frutti (bacche) larghi nella parte più alta 5-6 cm e lunghi 18-20 cm. Non di rado però si possono raccogliere, anche a seconda delle selezioni, frutti che raggiungono i 25 cm. I frutti terminano con una punta e prima sono verdi, poi, a seconda delle varietà, diventano rossi oppure gialli. Il loro peso talora può superare i 150 grammi.

La polpa è piuttosto spessa, dolce, di buona qualità. La produzione è abbastanza precoce ma prolungata, tanto che si può raccogliere fino in prossimità delle prime gelate.

Affine alla precedente si può considerare la varietà Marconi rosso-3 (più comune). Si distinguono dalle precedenti per il fatto che il loro frutto, largo di regola attorno ai 5-6 cm, è lungo quasi sempre 20-22 cm e anche più; in sezione presenta tre-quattro suddivisioni (logge), non termina a punta (ha il fondo



1



2



3



4

1-Corno di toro rosso. 2-Corno di toro giallo. 3-Marconi rosso. 4-Marconi rosso ibrido



A



B



C



D

**A**-Piantine di peperone a Corno prodotte con il pane di terra pronte per il trapianto. **B**-Con un piantabulbi si pratica un foro nella pacciamatura; **C**-nello stesso tempo si predispose nel terreno una conca in cui si colloca la piantina con il pane di terra. **D**-Si accosta poi il terreno al pane di terra per colmare eventuali vuoti e il trapianto è ultimato

arrotondato) e si distinguono tre-quattro piccoli lobi. La qualità della polpa è buona come quella della Corno di toro. Si possono trovare i semi in piccole quantità pure della varietà Marconi rosso ibrido-4 che presenta resistenza al virus del mosaico del tabacco.

#### ECCO I SUGGERIMENTI PER LA SUA COLTIVAZIONE

**Sistemazione del terreno.** Se disposte di terreni che tendono alla compattezza, in cui però il peperone può riuscire in modo apprezzabile, effettuate i lavori di fondo del suolo nell'autunno che precede l'attuazione della coltura. Bisogna comunque che in caso di piogge o irrigazioni abbondanti l'acqua in eccesso sgrondi facilmente dal terreno, e non siano presenti strati compatti (suola di coltivazione) che ostacolino il regolare deflusso dell'acqua e impediscano alle radici di approfondirsi nel suolo.

In terreni pesanti e umidi potrebbe essere conveniente sistemare il terreno ad arco (a porche).

La reazione (pH) del terreno più adatta al peperone varia da 6 (leggermente acido) a 7 (neutro), ma questo ortaggio può adattarsi a terreni con valori un po'

inferiori (5,5) o leggermente più elevati (7,5). Il peperone è una pianta mediamente sensibile alla salinità del suolo.

**Rotazione.** Occorre attendere almeno 3-4 anni prima di far tornare la coltura del peperone nella stessa aiola. Fate trascorrere un uguale numero di anni pure dopo la coltivazione di piante della stessa famiglia botanica del peperone (Solanacee), e cioè melanzana, patata e pomodoro.

**Concimazione organica.** Pur essendo una coltura che si avvale positivamente degli apporti di sostanza organica, è consigliabile non superare i 4-5 chilogrammi di letame molto maturo (o 3-4 chilogrammi di compost maturo) per metro quadrato. Sarebbe consigliabile distribuire e interrare il letame, oppure il compost, possibilmente nel periodo di fine autunno-inverno che precede l'attuazione della coltura, soprattutto nei suoli compatti e che tendono alla compattezza.

Non disponendo di letame, o di compost, si può adoperare letame (o pollina) essiccato-concentrato non superando in media i 250 grammi per metro quadrato. Il letame concentrato-essiccato non ha effetti positivi paragonabili a quelli

del letame o del compost, tuttavia il suo impiego è sempre consigliabile.

**Concimazione minerale.** Si possono utilizzare anche concimi organo-minerali (1), che si trovano con sempre maggiore facilità (alcuni sono ammessi pure nelle colture organiche-biologiche). Per il peperone i quantitativi vanno, in linea di massima, da 100 a 120 grammi per metro quadrato (bisogna comunque attenersi alle indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto).

Per integrare la concimazione organica, specialmente nei terreni poco fertili, è possibile adoperare prima dell'impianto (meglio metà al momento della vangatura e metà durante i lavori di preparazione superficiale del suolo) 50-60 (fino a 80 nei terreni più poveri) grammi per metro quadrato di perfosfato minerale-19 e 20-30 grammi, sempre per metro quadrato, di solfato di potassio-50.

Subito prima dell'impianto, durante i lavori di preparazione del suolo, si possono distribuire 10-15 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-26. Questo per consentire una rapida ripresa vegetativa e stimolare la crescita che, nelle prime fasi di sviluppo delle piante, è piuttosto lenta.

Nel corso della coltivazione (il peperone è una coltura che prolunga nel tempo il periodo produttivo spesso oltre i 100 giorni), cioè in copertura, si possono apportare per 2-4 volte 10 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-26 in rapporto alla fertilità del terreno, alla quantità di letame o di altri concimi organici usati in precedenza e alla lunghezza del periodo produttivo.

È possibile adoperare in copertura pure concimi a lenta cessione (contenenti ad esempio il 15% di azoto ad effetto prolungato, il 9% di fosforo, il 15% di potassio, il 2% di magnesio, il 16% di anidride solforica e microelementi come ferro, boro, rame, manganese, zinco) per 4-6 volte alla dose di 5-7,5 grammi per metro quadrato alla volta con le modalità indicate per il nitrato ammonico, e seguendo attentamente le istruzioni riportate in etichetta.

Quando, per la concimazione di fondo, si impiegano concimi organo-minerali in genere prima dell'impianto non si eseguono apporti di concimi minerali, oppure si riducono le quantità di perfosfato e di solfato di potassio in rapporto ai contenuti di questi due elementi nei concimi organo-minerali stessi. I quantitativi di questi due concimi andranno ridotti anche quando si usano in copertura concimi a lenta cessione.

**Semina.** Non è difficile trovare piantine di peperone Corno di toro, non sono

però disponibili presso tutti i vivaisti orticoli. Per questo spesso è consigliabile prodursi le piantine, meglio con il pane di terra (semina tra metà febbraio e metà marzo a seconda delle località). È sufficiente disporre di una doppia finestra ben illuminata o, specialmente per le semine di marzo, di un tunnel anche di limitate dimensioni (temperatura minima di germinazione 17-18° C, ottimale da 25 a 28-30° C).

Bisogna impiegare l'adatto terriccio per semine e vasetti o contenitori alveolati. Talora vi possono essere difficoltà di germinazione e per questo, al fine di non correre rischi di scarsa germinabilità, si possono porre due semi per ogni alveolo e in seguito, a germinazione avvenuta, tenere la piantina migliore. In un grammo sono contenuti 140-150 semi.

**Trapianto.** Il trapianto si esegue a fine aprile-prima decade di maggio (pianura padana). Il peperone ama i climi caldi, per questo quando si effettua la messa a dimora in pieno campo se si verificano periodi freddi e perturbati è consigliabile attendere qualche giorno.

È opportuno al momento dell'impianto non collocare le piantine troppo fitte, ma consentire una buona circolazione dell'aria tenendo tra le file una distanza di 70-80 centimetri e sulla fila, in media, una distanza variabile dai 40 ai 50 centimetri; è comunque consigliabile non superare le tre piantine per metro quadrato.

**Pacciamatura.** La pacciamatura, attuata tanto con teli di materiale plastico scuro (anche degradabili nel terreno) che adoperando paglia, è una tecnica da raccomandare.

**Irrigazione.** Per irrigare si dovrebbe evitare il sistema per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi perché può favorire la diffusione di pericolosissimi marciumi (cancrena del pedale). Invece è più razionale adoperare le apposite manichette forate che si possono collocare tanto a livello del terreno che sotto la pacciamatura.

⚠ Sarebbe da evitare, possibilmente, pure l'irrigazione a pioggia perché può favorire gli attacchi di funghi microscopici e provocare scottature sui frutti.

Il peperone è un ortaggio che abbisogna di ripetute irrigazioni, tuttavia non si deve mai esagerare con i quantitativi d'acqua apportati. Il terreno deve assorbire bene l'acqua, che non deve scorrere in superficie e neppure formare ristagni.

**Sostegni.** Se possibile è buona cosa collocare un sostegno per ogni pianta al fine di renderle più solide e impedire, o li-



A-Pianta in fase di crescita. B-Pianta con i primi frutti quasi completamente formati



mitare al massimo, la rottura delle branche o del fusto che nel peperone si può verificare di frequente. In genere, rispetto al pomodoro, sono necessari tutori più corti (1-1,2 metri fuori terra) e anche le legature sono minori come numero perché i fusti hanno portamento rigido. È importante legare le piante ai tutori fino al termine della raccolta perché quando la produzione si sposta nella parte alta della pianta è più facile che il peso dei frutti provochi rotture delle branche.

**Difesa da malattie e parassiti.** Il peperone è soggetto all'attacco di numerose malattie e parassiti animali. Nondimeno in un piccolo orto familiare si può completare la coltura senza alcun intervento antiparassitario. Per contrastare le malattie e i parassiti presenti sul peperone

ne è comunque opportuno far riferimento alla «Guida illustrata alla difesa delle piante dell'orto familiare» allegata al n. 4/2004 di *Vita in Campagna*.

Va comunque raccomandato durante tutte le operazioni di coltivazione di procedere con delicatezza e non ferire le piante perché potrebbe diffondersi il pericoloso virus del mosaico del pomodoro (ToMV). Le varietà tipo Corno di toro sembrano abbastanza suscettibili agli attacchi provocati da questo virus (i tecnici ritengono che potrebbe trasmettersi anche a mezzo del seme).

#### COME SI COLTIVA IL PEPERONE CORNO DI TORO IN COLTURA PROTETTA

Negli orti familiari la coltivazione sotto tunnel non è molto diffusa anche se può dare risultati molto buoni pure coltivando poche piante. Per le necessità familiari sarebbe più che sufficiente eseguire l'impianto sotto protezioni (quindi senza ripetere trapianti in pieno campo), perché le colture seguite in modo costante a mezzo di concimazioni in copertura e irrigazioni possono dare frutto fino alle prime gelate.

Questo tipo di coltura non pone particolari problemi ed è più semplice rispetto a quella del pomodoro (ad esempio perché sono minori gli interventi di sostegno e legatura delle piante).

Le piante in coltura protetta oltre che vegetare in maniera più rigogliosa producono mediamente di più rispetto a quelle coltivate in piena aria. In ogni caso piccole protezioni dovrebbero venire impiegate con più frequenza su tutte le colture (anche su quelle messe a dimora in pianura padana a fine aprile-pri-



## Ciclo di coltivazione del peperone Corno di toro (tempi indicativi per la pianura padana)

### Semina sotto protezioni



DA METÀ FEBBRAIO  
A METÀ MARZO

### Trapianto



DA FINE APRILE ALLA PRIMA  
DECADE DI MAGGIO

### Raccolta



DA METÀ LUGLIO A METÀ  
OTTOBRE-PRIMI DI NOVEMBRE

mi di maggio) e per un periodo più lungo possibile perché, essendo il peperone una pianta che ha bisogno di caldo, se già dall'inizio del suo ciclo vegetativo si creano le condizioni idonee al suo sviluppo si avrà una produzione più elevata.

Va tenuto presente che per ottenere piantine da mettere a dimora sotto ampi tunnel verso metà marzo bisogna seminare (in coltura protetta riscaldata) a gennaio (o prima se si vogliono ottenere piantine ben sviluppate) o agli inizi di febbraio.

### LA COLTIVAZIONE ORGANICA (BIOLOGICA)

La coltivazione organica è simile a quella sopra esposta. Nelle colture organiche al posto del perfosfato si possono usare le scorie di defosforazione, scorie Thomas (<sup>1</sup>), e, volendo, sale di potassio contenente magnesio, ma sono concimi difficilmente reperibili in piccole quantità. È invece facile trovare fertilizzanti contenenti guano (che si possono distribuire anche nella coltura in atto cioè in copertura). Per le modalità d'uso e le quantità da impiegare bisogna fare riferimento alle istruzioni allegate ai vari prodotti presenti in commercio; il loro costo è però piuttosto elevato.

Se si vogliono pacciamare le airole con teli plastici sono disponibili, anche in limitate quantità, prodotti che, una volta interrati, si decompongono nel terreno (Agri Bio-Telo).

### LA RACCOLTA SI PROTRAE SINO ALLE PRIME GELATE

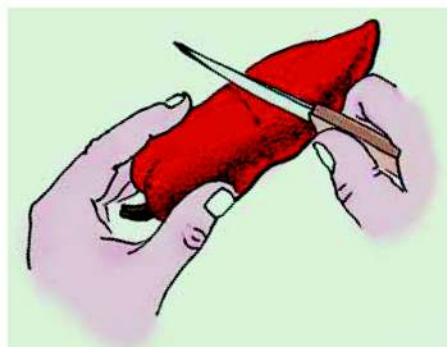
Si procede alla raccolta anche quando i frutti sono di colore verde, purché abbiano raggiunto le dimensioni e la consistenza caratteristiche della varietà, ma soprattutto nel momento in cui hanno assunto il colore rosso o giallo, sem-

pre in rapporto alle differenti varietà. Raccogliendo almeno una parte di frutti verdi, specialmente tra quelli che si formano per primi, si dà alla pianta la possibilità di produrre nuove bacche (cioè di produrre in modo continuativo).

Mediamente in pianura padana si può iniziare a raccogliere attorno a metà luglio (in colture protette ampie si può anticipare l'inizio della raccolta di oltre un mese). Le raccolte vengono ultimate verso metà ottobre, ma spesso si protraggono fino alle prime gelate.

Quando si raccoglie bisogna adoperare le forbici e non strappare i frutti dalla pianta altrimenti è facile che qualche branca si spezzi. Dopo la raccolta i frutti si depositano con delicatezza nei contenitori dato che sono piuttosto sensibili alle ammaccature; una volta staccati dalla pianta è opportuno poi non lasciarli al sole.

Il peperone a corno su dieci metri quadrati di superficie può produrre 15-30 chilogrammi di frutti, ma sono frequenti produzioni più elevate; se si staccano le bacche verdi, la quantità è superiore rispetto a quando si raccolgono rosse o gialle.



*Se si desidera preparare ripieni  
i peperoni Corno di toro conviene  
tagliarli perpendicolarmente, come  
indicato dalla linea tratteggiata*

### COME UTILIZZARLI IN CUCINA

I peperoni a corno si impiegano come le altre varietà a polpa dolce e cioè per primi e secondi piatti, ma soprattutto per contorni.

La forma dei frutti è particolarmente adatta per prepararli ripieni (si taglia come indicato nel disegno qui sotto a sinistra) perché si verifica un'ideale proporzione tra la polpa del peperone e il ripieno. Queste varietà sono molto adatte ad essere conservate sia sotto aceto che sotto olio e pure unite ad altre verdure (giardiniere). Per questi scopi vengono largamente impiegate anche dalle industrie di trasformazione.

Si prestano inoltre benissimo alla congelazione senza eseguire alcuna particolare preparazione (quindi a crudo). In genere dopo averli privati dei semi e puliti, si tagliano in larghe strisce secondo la loro lunghezza, cioè in falde, ma si possono tagliare anche solo a metà. Si pongono quindi in due sacchetti per congelazione (l'uno dentro l'altro) in modo che non conferiscano il loro odore e sapore agli alimenti circostanti. Questo accorgimento vale per tutti i preparati (tanto crudi che dopo cottura) che contengono peperoni.

*Giuseppe Cipriani*

Tratto da Vita in Campagna  
n° 4/2006  
[www.vitaincampagna.it](http://www.vitaincampagna.it)

