

ALTA QUALITÀ



pro

TOPEPO A CUORE MATIZ • Varietà ibrida adatta per produzioni in serra o in pieno campo. I peperoncini sono di forma tonda, liscia, leggermente a trottole. La polpa è molto spessa e con eccellente colorazione di rosso vivo. La pianta è rustica, di buon vigore vegetativo e con internodi di media lunghezza.

epoca di trapianto da marzo a giugno

DA FRIGGERE



FRIARIELLO O FRIGGITELLO • Pianta a portamento alto, molto ramificato e iper-produttivo. Di forma conica-allungata e semi-appuntiti con 12 cm di lunghezza, di colore verde brillante. La polpa è sottile, di aroma intenso e persistente ed è particolarmente digeribile. I peperoni friarielli sono conosciuti anche con il nome di frigitelli, ideali da friggere e per la preparazione di peperoni gratinati.

epoca di trapianto da marzo a giugno

LEGGERMENTE PICCANTE



SETTE ANNI (SIGARETTA BIONDO) • Varietà di peperone tipica del messinese, dell'area dei monti Nebrodi. Il ciclo del peperone può durare 7 anni, da qui prende il nome di peperone sette anni. La pianta, molto rustica, può raggiungere 1,5 mt di altezza. Alla raccolta i peperoni sono di sezione rettangolare, lunghi 8-10 cm di leggera piccantezza con buccia di colore verde che vira al rosso a maturazione completa. Ideali per conserve sotto olio, come i peperoncini farciti con acciughe conosciuti come "mare e monti", una vera armonia di sapori per il palato.

epoca di trapianto da marzo a giugno

DA ACETO



LOMBARDO TAGO • Varietà di peperone tipo sigaretta a frutto sottile, lungo circa 14 -16 cm, di peso di circa 30 gr., di colore verde-biondo. L'uso del Lombardo Tago è principalmente per la preparazione di sottaceti.

epoca di trapianto da marzo a giugno

varietà a polpa piccante

50.000 SHU



PICCANTE DI CAYENNA • Pianta a portamento eretto e alto, ad internodi corti. I peperoncini sono lunghi 14 -16 cm a polpa liscia, di colore rosso vivo e molto piccante a maturazione completa. Mantiene un'elevata piccantezza anche nel periodo invernale ed a frutto verde. Ideale da essiccare al sole, per la preparazione di paprika piccante, olio piccante e macinato per la conservazione in polvere.

epoca di trapianto da marzo a giugno

70.000 SHU



pro

PICCANTE LUNGO PICARO • Dalle caratteristiche qualitative e quantitative eccezionali, la pianta è molto vigorosa e precoce, a internodi corti, ottima allegazione con fruttificazione pendente. I peperoncini hanno una forma allungata e conica e uniforme, molto piccanti. La lunghezza è di cm 16 -17 e calibro cm 2,5-3,5 dal peso medio di 40-45 gr. Possono essere raccolti prima della maturazione di colore verde scuro lucente o in piena maturazione rosso brillante. Dal sapore forte e deciso è da consumare fresco. Ottimo per ricette tipiche siciliane e calabresi. Ideale per la preparazione di olio piccante, marmellata di peperoncini, crema di peperoncini e da utilizzare fresco negli antipasti o a dadini su varie pietanze (orecchiette alle cime di rapa, linguine, spaghetti). Darà ai vostri piatti un irresistibile tocco messicano.

epoca di trapianto da marzo a giugno

pro

Questo simbolo identifica le varietà utilizzate dai professionisti per l'alta produttività, la tolleranza alle malattie e una buona tenuta del frutto dopo la raccolta.



www.ilgiardinodellemeraviglie.it

Sul nostro nuovo sito web troverete il catalogo on line completo di tutte le piante per l'orto, il giardino, la casa e il balcone. Inoltre sono disponibili **numerosi consigli su come coltivare l'orto e il giardino** per avere risultati brillanti. È anche possibile consultare l'elenco sempre aggiornato delle rivendite dove trovare le nostre piante. Iscriviti alla nostra **newsletter**.

seguici su



Azienda Agricola di Gerace Gaetano

sede legale via Giovanni Amendola 94, 97019 Vittoria (RG) • Italia
vivi Contrada Randello, 97017 S. Croce Camerina (RG)

MOBILE (+39) 366 9062148

EMAIL info@ilgiardinodellemeraviglie.it

P.IVA 00878600881

Da parte del tuo rivenditore

il giardino
delle meraviglie
SCELTA NATURALE



piante da
SEME
ORIGINALE

NO
OGM

Coltivare il Peperone
varietà a polpa dolce
varietà a polpa piccante

guida

www.ilgiardinodellemeraviglie.it

varietà a polpa dolce

POLPA SPESSA E
MOLTO DOLCE

pro

ROSSO TIPOLOGIA LAMUYO • Di media vigoria, con fogliame aperto. Ottima allegazione nei primi palchi con un'eccezionale continuità in quelli superiori. Produce peperoni di forma regolare e ben squadriati, dalla polpa liscia e spessa, con un'ottima consistenza e tenuta in post-raccolta. La lunghezza dei frutti è di cm 12-14 e calibro cm 9-10 dal peso medio di 200-350 gr. Il colore verde intenso vira ad un rosso lucente e brillante. Ideali per contorni, fritti, al forno, arrosto, in agrodolce, al gratin e ripieni. Ricchissimo di Vitamina C ed A.

epoca di trapianto da marzo a luglio

POLPA SPESSA, SODA
E MOLTO DOLCE

pro

GIALLO IBRIDO • Ibrido di grande qualità ed elevata produzione. La pianta si presenta equilibrata di media vigoria ad internodi regolari, con grandi capacità di allegazione, anche in condizioni ambientali sfavorevoli. Adatta per la coltivazione in serra o in pieno campo. I peperoni sono lisci e ben squadriati di dimensioni medio-grandi (lunghezza cm 16-19), (calibro cm 9-10). Eccellente contrasto di colore verde-giallo, molto brillante a maturazione con polpa molto spessa, soda e dolce. Il peperone Giallo è un contorno sano e nutriente, ricco di Vitamina C e A. Ideale al forno, al gratin, per involtini e ripieni, arrosto per piatti vegetariani, fritti, per ricette tipiche come la caponata e sughi sulla pasta.

epoca di trapianto da marzo a giugno

ALTA QUALITÀ



CORNO DI TORO ROSSO • Pianta a portamento eretto, medio-alta ad internodi corti e facilità di allegazione. Il frutto è lungo 18-20 cm, diritto, pesante a forma di corno di toro. La polpa è di colore rosso intenso, liscia, soda e spessa. Si raccomanda un periodico apporto di concimi azotati subito dopo l'allegazione dei primi peperoni. Si presta bene sia alla coltura in serra che in pieno campo. Il peperone è un contorno sano e nutriente, ricco di Vitamina C e A. Ideale al forno, al gratin, per involtini e ripieni, arrosto per piatti vegetariani, fritti, per ricette tipiche come la caponata e sughi sulla pasta.

epoca di trapianto da marzo a luglio

ALTA QUALITÀ



CORNO DI TORO GIALLO • Pianta a portamento eretto, compatto ad internodi corti. La raccolta avviene 100-150 giorni dal trapianto, a forma di corno, lunghi 16 cm con polpa spessa, liscia di colore giallo. E' adatto alle coltivazioni in serra e anche in pieno campo. Il peperone è un contorno sano e nutriente, ricco di Vitamina C e A. Ideale al forno, al gratin, per involtini e ripieni, arrosto per piatti vegetariani, fritti, per ricette tipiche come la caponata e sughi sulla pasta.

epoca di trapianto da marzo a giugno

PER SALSE E PER SALUMI



TOPEPO ROSSO • Pianta di medio-vigore e di buona copertura fogliare. I peperoni sono globosi-schiacciati ai poli, di colore verde che vira al rosso a maturazione. Buccia liscia con lievi solcature e polpa spessa di ottima qualità organolettica. Adatto alle coltivazioni in serra e pieno campo. E' una tipica varietà molto utilizzata nel sud Italia, specie in Calabria. Ideale per frittiture, da ripieno, per la conservazione sotto aceto, per salse e preparazioni di salumi calabresi.

epoca di trapianto da marzo a luglio

FRUTTO TONDO GRANDE
E CARNOSO

pro

TOPEPO ROSSO IBRIDO CHIOKIERA • E' una varietà ibrida ricercata per l'elevata produttività e l'uniformità dei frutti. La pianta ha un portamento eretto e di media-vigoria, con foglie scure e ben coprenti. La forma è tonda-appiattita, di diametro 9 cm circa, con superficie liscia di colore verde intenso che vira al rosso brillante a maturazione completa. Presenta frutti uniformi. La polpa, spessa, dolce e vellutata. Ottimo per frittiture, ripieno, al forno, per la conservazione sotto aceto, per salse e preparazioni di salumi calabresi.

epoca di trapianto da marzo a giugno

PREPARAZIONE & TRAPIANTO

IL TERRENO: il peperone cresce bene in terreni sciolti, fertili di medio impasto, esenti da ristagni d'acqua e ben dotati di sostanza organica. Il pH deve essere tendenzialmente acido.

LA CONCIMAZIONE DI BASE: apportare, molto anticipatamente rispetto al trapianto, e incorporare nel terreno del concime organico (letame fermentato maturo, compost). È una pianta che ha elevate esigenze in fosforo e potassio ed anche di magnesio.

LE ESIGENZE CLIMATICHE: richiede climi temperato-caldi ed esposizione soleggiata. Condizioni ottimali oscillano tra i 16-18°C di notte e 25-28°C di giorno. È molto sensibile alle basse temperature.

IL TRAPIANTO: da effettuarsi nelle ore più fresche della giornata. Umettare bene la zolletta prima dell'impianto al suolo e irrigare leggermente il terreno per facilitare l'attecchimento. Interrare solo la zolletta. (figura1)

LA DISTANZA: sulla fila, ossia tra una pianta e l'altra, lasciare 40-50 cm; tra le file lasciare 60-100 cm per il transito. (figura 2)

COLTIVAZIONE

LE CURE COLTURALI: eliminare costantemente le erbe spontanee in prossimità delle piante coltivate in quanto fonti di inoculo di numerose malattie. Per evitare la comparsa delle infestanti risulta efficace l'utilizzo della pacciamatura con film plastico bianco sopra e nero sotto o strati di paglia. È possibile praticare la cimatura a due foglie sopra i frutti in formazione per migliorare la pezzatura dei frutti. Una limitata soppressione dei fiori favorisce l'ingrossamento dei frutti. Il tutoraggio delle piante a dei sostegni è utile e migliora la qualità del prodotto.

LE IRRIGAZIONI: si consiglia, per una migliore gestione e un risparmio idrico, l'impianto a goccia con manichetta forata che evita di bagnare la vegetazione riducendo le problematiche fitosanitarie. Evitare squilibri idrici. Innaffiare nelle ore più fresche preferibilmente al mattino. In fase di fruttificazione richiede apporti idrici costanti per evitare fisiopatie.

LE CONCIMAZIONI DI COPERTURA: ogni 7-10 giorni nutrire la pianta con concimi minerali equilibrati contenenti azoto, fosforo, potassio, ferro, magnesio, calcio e microelementi o con prodotti naturali stimolanti (sangue bovino, alghe, ecc.). Nella fase di ingrossamento e maturazione dei frutti preferire un rapporto con più alto titolo di potassio.

LE CONSOCIAZIONI: si associa bene a carciofi, insalate, finocchi e cavoli.

GLI AVVICENDAMENTI: è meglio che non segua se stessa o altre solanacee.

LA RACCOLTA: avviene dopo 8-10 settimane dal trapianto ed è scalare. Il frutto va raccolto preferibilmente nella fase di viraggio del colore da verde a pigmentato (giallo o rosso) prima della piena colorazione quando ancora questo è particolarmente croccante e mantiene, dopo la raccolta, buon turgore. Ogni pianta, mediamente, produce 0,8-1,2 kg di frutti. I frutti si possono conservare per 20-30 giorni a 0°C.

LE AVVERSITA' AMBIENTALI: Alte temperature: intorno ai 30-35°C con

presenza o meno di alta ventilazione viene favorita la cascola dei fiori e/o deformazione e caduta dei frutti. **Colpo di sole:** in seguito a forti insolazioni, le parti più esposte del frutto si scottano e si sviluppano grandi macchie con tessuti allentati che poi si asciugano divenendo asciutti e lisci (tipo la pelle del tamburo) con margini definiti. **Marciume apicale del frutto:** risultato di deficienze o squilibri idrici che portano a squilibri del metabolismo del calcio.

LOTTA BIOLOGICA: per combattere i parassiti in modo ecologico è consigliabile effettuare irrorazioni fogliari con prodotti naturali quali: oli vegetali, sapone potassico, estratti di ortica, aglio, propoli, ecc.

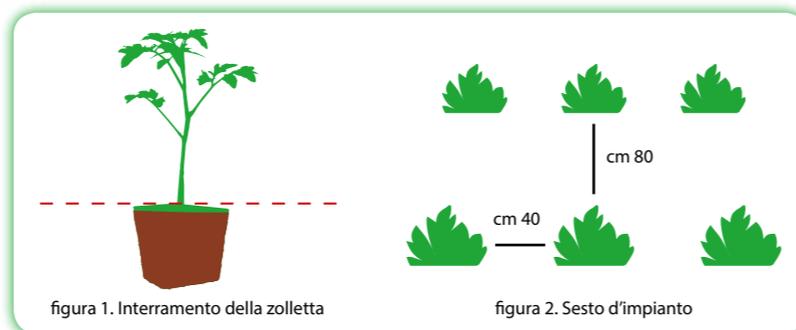


figura 1. Interramento della zolletta

figura 2. Sesto d'impianto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Peperoni dolci

Il Peperone è uno degli alimenti base della dieta mediterranea.

- Ricco di carotene, altre vitamine e sali minerali.
- Ricco di vitamina C.
- Più digeribile togliendo, una volta cotto, la pellicola esterna e le porzioni interne e bianche

Peperoncini piccanti

Particolarmente ricchi di Vitamina C e di capsicina, un alcaloide dotato di proprietà officinali. Inoltre apporta una notevole quantità di Vitamina A che aiuta a mantenere la salute dei capelli, degli occhi e della pelle.

LA SCALA SCOVILLE

Tutte le varietà di peperoncino contengono sostanze chiamate *capsicinoidi*, che ne determinano il grado di piccantezza. Il chimico Wilbur Scoville nel 1912 creò un sistema di misura per la classificazione dei peperoncini, posizionandoli in una scala nota a tutti come la **scala Scoville**.

Come funziona: l'unità Scoville rappresenta la quantità di capsicina contenuta ed è indicata con la parola **SHU** (Scoville Heat Units).

- Il gradino più alto è occupato dalla capsicina pura che possiede 16 milioni SHU
- Da 500.000 a 2.000.000 SHU: estremamente piccante
- Da oltre 70.000 a 500.000 SHU: molto piccante
- Da 20.000 a 70.000 SHU: piccante
- Da 500 a 20.000 SHU: mediamente piccante
- Da 0 a 500: dolce

| AGENTI PATOGENI MALATTIE | RICONOSCIMENTO | CURE E TRATTAMENTI |
|--------------------------|---|---|
| insetti | tripidi | Argentatura e necrosi pagina inferiore foglie e calice frutti; sono vettori di virus |
| | mosca minatrice | Strette e lunghe mine scavate all'interno della lamina fogliare |
| | notturne | Le larve causano erosioni fogliari e buchi sulle bacche |
| | afidi | Pidocchi che infestano foglie e fiori imbrattando la vegetazione con la melata; sono vettori di virus |
| acari | tarsonemide | Suberificazioni argentate su foglie, fusto e bacche |
| | ragnetto rosso | Macchie decolorate sulle foglie |
| funghi o crittogame | cancrena pedale | Presenza di un'area depressa e necrotica al colletto; repentino avvizzimento e morte delle piante |
| | botrite | Alterazioni necrotiche ricoperte di muffa grigia |
| | alternaria | Macchie necrotiche rotondeggianti |
| | mal bianco | Muffa farinosa biancastra sulla superficie delle foglie |
| batteri | marciume molle | Disfacimento tessuti interni del frutto |
| | picchiettatura batterica | Piccole macchie irregolari con alone giallastro e successive necrosi su tutti i tessuti |
| lumache e limacce | Erosioni fogliari e presenza di tracce mucose argentate | Esche a base di Metaldeide o Methiocarb |
| virus | Malformazioni, aree clorotiche, mosaici | Disinfettare attrezzi e ostacolare i vettori dei virus (afidi e tripidi) |

75.000 SHU



PICCANTE TIP. ROMITAL - Ibrido dal ciclo precoce per coltivazioni in serra e pieno campo. Molto apprezzato per il consumo fresco. Pianta molto produttiva con frutti lunghi 12-17 cm, con diametro di cm 2,5-3, dal peso di circa 40-45 gr che virano al rosso a maturazione completa. Ottimo per la preparazione di olio piccante, marmellata di peperoncini, crema di peperoncini e fresco negli antipasti o a dadini su varie pietanze.

epoca di trapianto da marzo a giugno

PER SALSE E SALUMI, 'NDUJA



PICCANTE CALABRESE - Produce frutti di forma conica, lunghi 6-7 cm e diametro 3 cm. Alla raccolta sono rivolti verso l'alto, di colore rosso vivo. La polpa è spessa e molto piccante. La pianta è rustica adattandosi bene alle coltivazioni in pieno campo, ottenendo ottimi risultati, può raggiungere un'altezza massima di 60-65 cm, con fogliame abbondante e coprente. È una varietà tipica della zona calabrese. Ideale per la preparazione di conserve piccanti (essiccato, sott'olio, in polvere).

epoca di trapianto da marzo a giugno

PICCANTE DA RIEMPIRE



PICCANTE CILIEGIA ROSSO - Pianta dalla crescita vigorosa e compatta sulla quale sono distribuiti molti frutti dalla forma tonda-conica come una ciliegia, di colore rosso, dal diametro di 3,5-4 cm. Sapore molto piccante. Il Ciliegia Rosso è indicato per la conservazione sott'olio e/o per ripieno. Particolarmente ricco di Vitamina C, A e di capsicina, un alcaloide dotato di proprietà officinali.

epoca di trapianto da marzo a giugno

PICCANTE DA RIEMPIRE



PICCANTE COCCINELLA - Pianta compatta ad alberello, fertile, ciclo medio, adatta per coltura in serra, pieno campo e vaso. Produce frutti rotondi di diametro 25-30 mm, uniformi su tutta la pianta, di colore verde molto scuro, rosso intenso a maturazione. La piccantezza della varietà è medio alta: 17.900 unità Scoville. Ricco di vitamina C, A e di capsicina, un alcaloide dotato di proprietà officinali. Utilizzato per ripieni.

epoca di trapianto da marzo a giugno

PICCANTE DA RIEMPIRE



PICCANTE CILIEGIA GIALLO - Produce peperoncini tendenzialmente rivolti verso l'alto, molto piccanti e tondeggianti con un diametro di circa 2,5 cm. La polpa è molto spessa e la buccia si colora di giallo-arancio a maturazione completa. La pianta è a portamento eretto e di media vigoria. Ottimo per preparare peperoncini ripieni da conservare sottolio o per la preparazione di olio piccante.

epoca di trapianto da marzo a giugno

PICCANTE DA RIEMPIRE



TONDO DA RIPIENO PAPECCHIA - Varietà più utilizzata per fare peperoni ripieni o imbottiti. La pianta è molto compatta, vigorosa, ad internodi corti e con alto potenziale di produzione. I peperoni alla raccolta si presentano di forma tonda-appiattita, di diametro 4-5 cm, lisci e di colore rosso brillante. La polpa è spessa e abbastanza piccante. Ideale per ripieni di carne o di riso.

epoca di trapianto da marzo a giugno

15.000 SHU



PICCANTE JALAPENO - È un ibrido proveniente dall'America centrale. I peperoncini si presentano di forma conica e lunghi 6 cm circa con medio grado di piccantezza da 5.000 a 15.000 SHU, di colore verde che vira al rosso a maturazione completa. La polpa è spessa e quindi il processo di essiccazione non può avvenire naturalmente al sole ma occorre asciugarli in forno. La pianta è molto rustica, compatta, precoce, molto produttiva. Si adatta bene sia in serra che per il pieno campo. Per le caratteristiche che possiede è molto richiesto per la preparazione di conserve piccanti (sott'olio, in polvere dopo l'essiccazione).

epoca di trapianto da marzo a giugno

PER SALSE E SALUMI



PICCANTE TOPEPO - Varietà di topepo piccante molto precoce. La pianta è vigorosa e ben coprente. Alla raccolta i peperoni si presentano tondi-appiattiti, dal diametro di 9 cm circa, tutti di elevata uniformità. La buccia è liscia con lievi solcature, di colore verde che vira al rosso a maturazione completa. La polpa del topepo è molto spessa e semi-piccante. Ideale fresco, al forno, fritto, per ripieni di carne o riso, o per conservazioni in inverno sotto aceto.

epoca di trapianto da marzo a giugno

PER SALSE E SALUMI, 'NDUJA



PICCANTE SILANO - Varietà di peperoncino mediamente piccante da 5000 a 15000 SHU. La pianta ha una crescita vigorosa ed eretta di ottima uniformità, produce in modo abbondante e costante durante tutto il ciclo colturale. I peperoncini sono di colore verde, per poi passare al rosso a maturazione completa. La specialità del peperoncino silano è l'uniformità del peso, la qualità e la colorazione. In cucina viene consumato fresco a dadini o per salse o essiccato.

epoca di trapianto da marzo a giugno