

# Piante ortive: il Peperone

written by Rivista di Agraria.org | 6 febbraio 2006  
di Francesco Sodi

Il **Peperone**, *Capsicum annum* L., appartenente alla famiglia delle Solanacee, è una pianta annuale nel clima mediterraneo e perenne nei paesi caldi del sud America da dove proviene. I suoi frutti (bacche) ricchissimi di vitamine, si usano cotti o crudi, conditi in diverse maniere, oppure essiccati e macinati come condimento piccante (paprika) d'alcune vivande.



Peperoni a maturazione completata var. da sott'olio (foto Francesco Sodi)

## CULTIVAR

Le cultivar si distinguono per le particolari caratteristiche del frutto che può essere dolce o piccante, di piccolo o grande volume, di forma cuboide, conica più o meno regolare, piramidale, allungato o breve, di colore rosso, giallo, verde, bruno o scuro.

Le più apprezzate per il consumo allo stato fresco sono così suddivise:

### A frutto dolce:

#### a) Forma quadrangolare (*Capsicum annum* varietà *grossum*)

"Giallo San Valentino"

"Giallo quadrato dolce di Nocera"

"Rosso quadrato dolce di Nocera"

"Giallo quadrato d'Asti"

"Rosso quadrato d'Asti"

"Ercole rosso"

"Ercole giallo d'oro"

"Braidese rosso" e "Braidese giallo"

Queste cultivar si assomigliano moltissimo e forse derivano l'una dall'altra.

"California Wonder": diffuso nelle colture di pieno campo.

"Yolo Wonder": largamente diffuso nella grande coltura il cui prodotto è destinato alla esportazione. Frutto quadrilobato a polpa spessa resistente ai trasporti. Pianta vigorosa molto produttiva. Produzione uniforme.

"Torpedo" o "Peperone pomodoro": Cultivar molto caratteristica a frutto schiacciato simile al pomodoro leggermente costoluto. Molto apprezzato sui mercati esteri, ma non molto produttivo.

#### b) Forma allungata (*Capsicum annum* varietà *longum*)

"Lungo Marconi": a frutti penduli, lunghi fino a 18 cm, polpa ottima, consumo in verde e in rosso.

"Lungo di Chiasso": Cultivar largamente diffusa nel Piemonte. Frutto allungato, d'ottima qualità.

"Proboscide d'elefante": frutto allungato, terminante a punta ricurva, molto caratteristica.

"Corno di toro": frutti voluminosi, di forma conica a punta ottusa, ottimo per il consumo fresco e per l'industria. Colore rosso e giallo.

"Toro di Spagna": pianta piuttosto nana, frutti penduli, di forma conica, allungata, polpa ottima.

"Verticus": caratteristica cultivar a frutti eretti, di forma conica, con apice appena lobato, polpa rossa di buona qualità.

#### c) Forma allungata (*Capsicum annum* varietà *acuminatum*)

##### Dolci:

"Peperoncino lungo, sottile dolce per sottaceti"

"Sigaretta", "Lungo del Veneto", "Spagnolino dolce".

##### Piccanti:

"Peperoncino lungo sottile di Cajenna": Cultivar da paprika, ricchissima di vitamine.

#### **d) Forma troncata (*Capsicum annum* varietà *abbreviatum*)**

“Quadrato piccolo del Veneto”: per sottaceti.

“Piccolo di Firenze”: per sottaceti, molto produttivo, ma diviene piccante se non si raccoglie quando il frutto è molto tenero.

“Parigino”: dolce, precocissimo. Si usa in Piemonte per coltivazioni precocissime. Poco produttivo.

“Pimento”: Cultivar caratteristica per la forma del frutto a trottola con polpa molto spessa adatta all'industria conserviera.

“Nano quarantino d'Asti”: sempre per sottaceti. Precocissimo, a frutto un po' irregolare.

Le varietà piccanti, che, com'è noto, si consumano, di preferenza essiccate e per condimenti, sono più ricche di vitamine delle altre, tanto che raggiungono valori 300 volte maggiori di ciascuno degli altri ortaggi coltivati.

Ottimi risultati danno anche alcuni F1 della Clause e della giapponese Sokota.



Pianta di Peperone (foto Francesco Sodi)

#### **COLTIVAZIONE**

Il peperone è molto sensibile al freddo, perciò nella coltura, che possiamo considerare normale, si semina in febbraio, in cassone riscaldato. È necessario scegliere seme proveniente da piante a frutti sani, in quanto esso è vettore di patogeni di tutte le forme.

Non è male in ogni caso disinfestarlo con Ceresan o altri prodotti adatti.

Le piantine si ripicchettano o no in vivaio sempre in cassone riscaldato.

Piantagione: a dimora si fa a primavera inoltrata (fine aprile, primi maggio), quando non sono più da temere forti abbassamenti di temperatura, mettendo le piantine a 40-60 cm in solchetti distanti 60-90 cm. I peperoni da sottaceto si possono mettere a coppia per ogni postarella. Si ha così una maggiore produzione.

Il peperone richiede terreni fertilissimi e soprattutto di facile scolo, specialmente quello da sottaceti che richiede ripetute annaffiature, preparati con un'aratura profonda 35-40 cm, ben sminuzzati e concimati con 120-150 unità d'anidride fosforica e 250 unità d'ossido di potassio da distribuirsi al momento del ripasso, poco prima della piantagione, lasciando la concimazione azotata per la somministrazione in copertura, da calcolarsi in ragione di 140-150 unità d'azoto sotto forma nitroammoniacale.

#### **RACCOLTA**

La raccolta è scalare. La raccolta dei peperoni da sottaceto richiede un'attenzione particolare: va ripetuta almeno due o tre volte alla settimana, in maniera da raccogliere le piccole capsule tenerissime. È necessario annaffiare dopo ogni raccolta, possibilmente il giorno stesso o, comunque, 48 ore prima della raccolta successiva per dare agio al terreno di prosciugarsi in superficie. Si evita così il costipamento del terreno che è deleterio alla pianta.

Le irrigazioni si alternano opportunamente con sarchiature per distruggere le erbe infestanti facili a svilupparsi in un terreno fertile e tenuto costantemente fresco e aerato.

#### **COLTIVAZIONE EXTRASTAGIONALE**

La coltivazione extrastagionale può avere lo scopo di ottenere una produzione a fine inverno (febbraio) o all'inizio della primavera o più o meno leggermente anticipata su quella normale che d'altra parte può considerarsi anticipata in quanto in tutti i casi si fa la semina in ambiente condizionato.

**Coltivazione per la produzione di fine inverno:** questo tipo di coltivazione è fatto per l'intero ciclo d'ambiente condizionato, in generale in una serra riscaldata, coperta con vetri.

La semina si può iniziare verso la fine di settembre, in cassone, riscaldabile o no. Dopo un mese circa dalla nascita, che può avvenire, al buio, in 8-10 giorni a temperatura di 28°C, si fa il ripicchettamento in cubetti come si è detto per la melanzana o in fertil-pot, o in qualsiasi altro contenitore.

La messa a dimora si fa in novembre con investimenti di 3-4 piante a metro quadrato, meglio se a file abbinata, sul terreno sistemato a solchi.

La temperatura ambiente, subito dopo il trapianto si porta a 28°C con tempo luminoso per riabbassarla a 24°C di giorno e 16-18°C di notte, Umidità Relativa 90%.

Da tenere in buone condizioni il contenuto idrico del terreno poiché il peperone è molto esigente. Subito dopo la piantagione si farà pertanto una buona annaffiatura, meglio se localizzata.

Durante lo sviluppo delle piante si faranno cure colturali consistenti in frequenti sarchiature o fresature, si distribuirà, in copertura, la dose calcolata d'azoto, si farà una buona rincalzatura e, se necessario, la palatura con fili di ferro tesi ai lati delle bine, in modo da costruire una specie di gabbia dove le piante abbiano agio di mantenersi in posizione eretta. Se necessario, oltre ai normali trattamenti antiparassitari, si faranno più concimazioni fogliari con complesso 20-20-20, integrato da stimolanti.

Raccolta: può essere iniziata fin da febbraio.

Cultivar usate: sono per lo più le nostrali:

“Quadrato d’Asti”, “Quarantino”, “Genovese” e alcuni F1, meno usate il “Yolo Wonder” e il “California Wonder”.

Nelle zone molto favorite dal clima, della Sicilia, e in genere dell’Italia meridionale, questo tipo di coltivazione è fatto in serre coperte con P.V.C. con riscaldamento di soccorso fatto con aria calda prodotta da stufe alimentate a cherosene.

**Coltivazioni per la produzione primaverile, inizio dell'estate:** questo tipo di coltivazione può essere fatto in serra fredda o in tunnel-serra coperti con P.V.C. o polietilene o in pieno campo con protezione di tunnel dello stesso materiale.

Semina: si fa in cassone riscaldato da ottobre a dicembre, fino ai primi di gennaio, regolandosi a seconda del clima della zona dove si opera. Non c'è una regola universale fissa.

Il ripicchettamento si fa in cubetti od altri contenitori.

Piantagione: in serra fredda, con un supplemento di copertura in tunnel, può essere fatta fin dal mese di febbraio, mentre all'aperto, con protezione di solo tunnel, si deve ritardare fino alla seconda metà di marzo e fino ai primi d'aprile nelle zone meno favorite.

Raccolta: si può iniziare a fine aprile primi di maggio per le colture in serra fredda e fine maggio primi di giugno per le colture in campo protette da tunnel.

## **CURE COLTURALI**

Le cure colturali, per queste colture che si sviluppano in un periodo che nelle zone meridionali può considerarsi molto assolato, consisteranno soprattutto in irrigazione e arieggiamenti per evitare pericolosissimi innalzamenti della temperatura al disopra dei 28-30°C. I tunnel con P.V.C. forato possono evitare questo pericolo in quanto è più facile il ricambio d'aria e pertanto può essere evitato il costosissimo alzamento delle “sottane”.

## **AVVERSITA'**

Dannose sono spesso le “tracheomicosi”, come pure il marciume apicale dei frutti e l'alternariosi. Valgono nella lotta l'opportuna scelta del terreno di coltura e i trattamenti anticrittogamici più in uso in orticoltura.

*Francesco Sodi si è diplomato presso l'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. Selezionatore e allevatore di avicoli, responsabile tecnico dell'azienda agricola “Podere l'Uccellare” nel Chianti Classico, è iscritto al terzo anno del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università di Firenze.*