



REGIONE LIGURIA

# ***PEPERONCINO ORNAMENTALE (Peperette)***

Famiglia: *Solanaceae*

Nome scientifico: *Capsicum annuum*



*Pianta annuale; i frutti sono bacche che si differenziano secondo la specie, per la forma, il colore e per essere portati eretti o penduli.*

## **Varietà**

- 1) *Cerasiforme*: alta 20-40 cm con frutto a forma di ciliegina portato eretto di colore rosso, arancio e salmone.
- 2) *Acuminatum*: alta 40-60 cm con frutto a forma conica lungo anche 15 cm di colore rosso e giallo.
- 3) *Frutescens* (Paprica): con frutti piccoli riuniti a mazzetti di colore rosso, arancio, giallo, violetti e verdi.
- 4) *Varietà a maturazione tardiva* (da settembre in poi): frutti conici rossi, da violablu cupo a rosso sulla stessa pianta, da verde a viola lucente, da verde a rosso a mazzetti.

## **Cenni botanici**

Il peperoncino è un piccolo arbusto, da un fusto legnoso si dipartono rami eretti e rigidi, le foglie del *Capsicum annuum* sono ovali, appuntite e lucide, i fiori appaiono in estate e sono bianchi con il centro giallo arancio. I frutti sono delle piccole bacche coriacee, hanno colore verde quando sono acerbi, giallo, rosso vivo, viola, porpora o marrone quando giungono a maturazione.

## **Esigenze pedoclimatiche**

Non presenta particolari esigenze di terreno, pH compreso tra 6,8 e 7,5. I suoli più adatti sono quelli di medio impasto, ma si utilizzano anche terreni argillosi o sciolti. In quelli argillosi-limosi soggetti a ristagni e compattamento, è preferibile effettuare lavorazioni profonde allo scopo di garantire un buon drenaggio e favorire lo sviluppo dell'apparato

radicale. Teme il freddo ed esige posizioni soleggiate. In inverno è preferibile una sistemazione protetta e riscaldata. Le condizioni climatiche per la crescita delle peperette si verificano con temperature diurne di 26° C e notturne di 16 – 18° C. Al di sotto dei 15° C si osserva una riduzione dell'accrescimento che si blocca del tutto a 10° C.

## Impianto

La semina viene effettuata in serra nel semenzaio, nei mesi di aprile-maggio per le produzioni precoci, e luglio-agosto per le produzioni tardive, con terriccio sciolto e drenato, ed esposizione soleggiata e arieggiata. Successivamente le plantule vengono ripicchettate in maggio- giugno (agosto-settembre per le tardive) e poste definitivamente a dimora in pien'aria a fine maggio e giugno (le piantine si trapiantano quando hanno 8-9 foglie). Data la bassa facoltà germinativa, con 1 gr di semente (300 semi) si hanno 80 piante, la densità di semina è di 30- 50 semi a mq.

Per germinare è indispensabile una temperatura di 18- 20 °C.

Prima del trapianto è necessaria una corretta preparazione del terreno: lavorazione superficiale con la fresa; lavorazione profonda a 40 cm, una volta all'anno; di fondamentale importanza l'analisi del terreno e l'eventuale correzione.

La densità d'impianto è di 8 piante al m<sup>2</sup> netto; due file per tavola con un sesto di 40 cm tra le file e 25 cm sulla fila. Una buona luminosità e una corretta densità di piantagione riducono l'allungamento delle piante e prevengono l'ingiallimento e la caduta delle foglie basali.

## Coltivazione

Irrigazione: il peperoncino richiede un'umidità equilibrata e costante, soprattutto nello strato esplorato dalle radici; sono richiesti, quindi, interventi irrigui frequenti, con volumi d'acqua medio bassi. In casi di carenza idrica si verifica la cascola dei frutticini e successivamente un ritardo di accrescimento delle bacche e un conseguente loro deprezzamento.

Diserbo: si può utilizzare in pre-trapianto Oxadiazon 34,1% alla dose di 200-300 cc /1000 mq, su terreno ben preparato, oppure si può utilizzare il Pendimethalin 31,7%, alcuni giorni prima del trapianto, alla dose di 400-500 cc/1000 mq; il prodotto agisce inibendo la germinazione dei semi e lo sviluppo dei germinelli delle più importanti infestanti annuali sia graminacee che dicotiledoni.

Al fine di posticipare la produzione è a volte necessario eseguire una spuntatura degli apici. Prima della raccolta è consigliabile l'impiego di defoglianti, per limitare successivamente la mano d'opera al confezionamento. A questo proposito sono state effettuate delle prove di defogliazione con l'impiego di rame EDTA e magnesio EDTA. Dai primi risultati ottenuti è possibile dire che l'efficacia del prodotto è strettamente correlata alla dose utilizzata in funzione della varietà.

## Squilibri nutrizionali

I principali squilibri nutrizionali di questa coltivazione riguardano i seguenti elementi:



**Ferro:** elemento fondamentale per la nutrizione in quanto agisce come catalizzatore nella fotosintesi e nella formazione della clorofilla, svolge inoltre un importante ruolo nella respirazione e in diverse reazioni di ossido-riduzione. La carenza di questo elemento si manifesta nelle foglie più giovani con diffusi ingiallimenti internervali.



**Magnesio:** costituente centrale della molecola della clorofilla. Il suo assorbimento è ostacolato da grandi quantità di potassio e calcio. La carenza si manifesta sulle foglie più vecchie con ingiallimenti o clorosi internervali che in alcuni casi necrotizzano.

## Concimazione

**Le peperette hanno un apparato radicale piuttosto delicato e sensibile agli stress idrici e minerali, sono mediamente tolleranti alla salinità, con pH ottimale compreso fra 6 e 7.5. Il rapporto nutritivo N: P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> : K<sub>2</sub>O è di 1 : 0,7: 1,7.**

E' una coltura che necessita di poco azoto e molto fosforo e potassio. In post-trapianto e per alcune settimane, è necessario apportare adeguati quantitativi di ferro e magnesio per contrastare le carenze dovute alle alte temperature e agli sbalzi di umidità tipici del periodo. Durante la fioritura è necessario apportare microelementi. Alcuni giorni dopo il trapianto per favorire un migliore affrancamento e una migliore ripresa vegetativa, si consiglia di dare in fertirrigazione un concime liquido contenente fosforo e magnesio. Successivamente utilizzare, nelle fasi iniziali, un concime completo idrosolubile dal titolo 12.9.34 già opportunamente arricchito di ferro, magnesio e microelementi; in seguito si rende necessario spostare il rapporto nutritivo a favore del Fosforo e del Potassio, utilizzando ad esempio un concime completo idrosolubile dal titolo 7.12.38.

**N.B.** Le dosi riportate nel piano di concimazione sono indicative, in quanto non tengono conto delle diverse situazioni che si possono incontrare nelle diverse varietà per quanto riguarda la forma di allevamento, il tipo di terreno, la coltivazione e l'esposizione. È quindi necessario adattare il piano di concimazione alle diverse realtà aziendali, dopo aver eseguito le corrette analisi fogliari e del terreno.

## Raccolta

La raccolta può essere effettuata dal mese di settembre a dicembre in funzione del periodo in cui avviene il trapianto. La tecnica di raccolta consiste nell'estirpare completamente la pianta dal terreno quando i frutti risultano uniformemente colorati; segue poi in magazzino l'operazione di eliminazione dell'apparato radicale e l'eliminazione delle foglie. Si confezionano in pacchi da 1 kg a colore unico o misto. I rami si possono conservare fino a 1 mese dopo la raccolta mettendoli con la base in sabbia umida e in un luogo fresco.