

PEPERONE

VOCAZIONALITÀ PEDOCLIMATICA

Tenuto conto di quanto indicato nelle Norme Generali, si riportano di seguito le caratteristiche specifiche di questa coltura con obblighi e indicazioni utili.

Ambiente pedoclimatico

Il livello ottimale di attitudine dei suoli alla coltivazione del peperone prevede che il terreno abbia tessitura media o moderatamente fine, che il drenaggio sia buono (ovvero l'acqua è rimossa dal suolo prontamente e/o non si verificano durante la stagione vegetativa eccessi di umidità limitanti per lo sviluppo della coltura), che la falda sia a non meno di 100 cm dal piano di campagna, che la profondità utile (profondità a strati limitanti gli apparati radicali) sia 60-80 cm, che il calcare totale e attivo sia < 10%, che la salinità (mS/cm) sia inferiore a 5.

Da un punto di vista climatico le migliori condizioni si riscontrano con temperatura ottimale di germinazione pari a 25° C mentre al di sotto dei 10-12°C cessa l'attività fisiologica e tra 0 e 4°C la pianta muore; la temperatura massima biologica è al di sopra dei 30-35° C in quanto oltre queste temperature si ha una cascola fiorale, deformazione e cascola dei frutti.

La coltura presenta elevata sensibilità alla bassa intensità luminosa (<6000 lux.).

TECNICA COLTURALE

Scelta varietale

La scelta della cultivar rappresenta un aspetto cruciale per la buona riuscita della coltura dovendo soddisfare le esigenze di coltivazione e di mercato. Per la scelta devono essere considerate le seguenti caratteristiche:

- ⇒ aspetti commerciali (colorazione, forma, pezzatura);
- ⇒ adattamento alle condizioni pedo-climatiche (buona copertura delle bacche, apparato fogliare ben conformato);
- ⇒ resistenza o tolleranza ai più diffusi patogeni (tracheomicosi, virus, batteriosi).

Tenuto conto di quanto indicato nelle Norme Generali le varietà suggerite per la Regione Marche sono quelle riportate in coda alla presente scheda.

Rotazione

È una tipica coltura da rinnovo che apre la rotazione.

- ⇒ È ammessa la coltivazione del peperone intercalando almeno quattro cicli di altre specie (in coltura protetta) o adottando rotazioni quadriennali (colture in pieno campo) ovvero l'intervallo minimo in pieno campo tra due cicli è pari a 3 anni
- ⇒ Non è ammessa la successione a pomodoro, melanzana, patata, per motivi di stanchezza del terreno e per problemi sanitari comuni (tracheofusariosi)
Precessioni colturali consigliabili sono cereali autunno-vernini, aglio, cipolla e leguminose da granella che attenuano sensibilmente gli effetti della stanchezza del terreno.

Gestione del terreno

Il Peperone è una coltura che esige terreni molto fertili, freschi, tendenzialmente sciolti senza ristagni di acqua.

La preparazione del terreno va fatta con arature medio profonde (30-40 cm) associata eventualmente a ripuntatura a 50-60 cm, in caso di drenaggio insufficiente, seguite da lavorazioni più superficiali con fresatrici rotative.

Per le coltivazioni in serra, l'aratura può essere convenientemente sostituita da una vangatura.

La sistemazione idraulica dei campi va curata particolarmente perché il Peperone teme i ristagni di acqua che portano a patologie radicali.

Cure colturali

Coltura a pieno campo: per le colture che non si avvalgono della pacciamatura, trascorse tre settimane dal trapianto si consiglia di effettuare una sarchiatura e rincalzatura delle piante al fine di sostenere le piante, interrare gli eventuali concimi azotati distribuiti in copertura, facilitare lo sgrondo delle acque di irrigazione.

Colture in serra: per favorire l'allegagione, si consiglia l'impiego di bombi a partire dal mese di aprile, utilizzando un'arnia su una superficie coperta di circa 1000mq.

SISTEMA D'IMPIANTO

Il trapianto

Il peperone viene di norma trapiantato con impiego di piantine previamente coltivate in vivaio di almeno 50 giorni di vita messe a dimora con pane di terra, robuste, uniformemente sviluppate e con il primo palco florale già abbozzato.

Prima del trapianto può essere conveniente immergere il contenitore alveolato in acqua, per imbibire opportunamente il substrato torboso e favorire così un perfetto attecchimento delle piantine in pieno campo.

piantine

La densità della coltura varia con il tipo di impianto (a fila semplice o binata) e con la cultivar; si consiglia di fare riferimento alle seguenti indicazioni:

Pieno campo:

Fila binata:

- Distanza tra le file 70-100 cm
- Distanza sulla fila 25-30 cm

Fila semplice:

- Distanza tra le file 90-120 cm
- Distanza sulla fila 30-50 cm

Serra:

Fila binata:

- Distanza tra le file 40-50 cm
- Distanza sulla fila 25-30 cm

Fila semplice:

- Distanza tra le file 90-110 cm
- Distanza sulla fila 40-50 cm

Si consiglia l'impiego di pacciamatura.

Il trapianto è consigliabile generalmente attorno alla prima l'ultima decade del mese di Marzo per colture in serra oppure entro la prima decade del mese di maggio per quelle in pieno campo.

FERTILIZZAZIONE

⇒ In caso di concimazione azotata l'elemento N va frazionato a partire dal trapianto e/o in fertirrigazione

⇒ In caso di concimazione fosfatica l'elemento P deve essere fornito in pre-trapianto e solo in caso di scarsa dotazione del terreno

⇒ In caso di concimazione fosfatica l'elemento K deve essere fornito in pre-trapianto o frazionato in fertirrigazione e solo in caso di scarsa dotazione del terreno

IRRIGAZIONE

Si rimanda alle indicazioni contenute nella Parte Generale e alla premessa alle orticole.

Il peperone è una pianta con elevate esigenze idriche, in particolar modo durante la fase d'ingrossamento dei frutti; in una situazione di stress idrico i frutti sono più soggetti al marciume apicale e si favoriscono le scottature solari.

In genere, per il soddisfacimento del fabbisogno irriguo della coltura si può ricorrere a volumi di adacquamento crescenti a seconda dello stadio fenologico della coltura, somministrati con una frequenza in funzione del tipo di terreno e dell'andamento meteorologico.

Il metodo irriguo consigliato è quello a microirrigazione (irrigazione a goccia); nella conduzione delle operazioni di irrigazione bisogna comunque sempre evitare eccessi idrici che rendono la pianta più sensibile agli attacchi dei patogeni, soprattutto funghi e rendono le bacche meno resistenti alle manipolazioni ed al trasporto.

RACCOLTA

Il peperone viene raccolto a sviluppo completo, in funzione della forma della bacca.

Varietà di peperone consigliate per la Regione Marche

Capsicum	Toro
Cesario	Sabino
Corner	Minerva
Eolo	Teseo
Eppo	Indaro
Favolor	Theos
Fenice	Regazo
Quadrus	ISI 56750
Sienor	Linus
Solero	