

**PEPERONE:** *Quadrato rosso e giallo; corno di toro, corno di capra e corno pescarese; topepo, friggitello e paesanello.*

*Il peperone, in tutte le sue versioni, è tra i frutti più prelibati dell'orto; originario del sud America ha trovato nel nostro Paese condizioni ideali per crescere. Oggi il peperone è coltivato nell'orto di casa o in giardino ma si può coltivare anche in vaso per il frutto ma anche per il suo ruolo estetico. Il peperone continua a produrre fiori per molte settimane e avrai il piacere di vedere sulle piante i peperoni nei loro diversi stadi di crescita e staccare gli ultimi poco prima dell'inverno. I peperoni sono tra gli ortaggi più salutari, ricchi di vitamina C e minerali come potassio, magnesio e zinco. Aiutano anche a prevenire le infiammazioni e sono ricchi di fibre.*

**disponibile da fine marzo a tutto giugno**

**consigli di coltivazione:** *il peperone presenta caratteristiche generali di coltivazione simili alle altre solanacee (melanzane, pomodori ecc.).*

#### **PREPARAZIONE DEL TERRENO:**

*I peperoni si adattano a molti tipi di terreno, preferendo quelli fertili e ben drenati. Sui terreni pesanti (ricchi di argilla), dove l'acqua tende a ristagnare più facilmente, può essere conveniente piantare su terreno rialzato praticando una leggera baulatura. Scegliere un'esposizione soleggiata, anche se sarebbe gradito un leggero ombreggiamento in piena estate.*

#### **EPOCA E MODALITÀ DI TRAPIANTO:**

*Una distanza di 40-50 centimetri sulla fila e 80 cm tra le file sono sufficienti per ottenere uno spazio ottimale di crescita. Nei mesi più freddi dove le temperature non si mantengono stabilmente sopra i 15 °C si consiglia di coltivare in serra o sotto tunnel. Come per le melanzane, quando le piante hanno raggiunto i 30 – 40 cm di altezza, può essere utile fissarle ad un sostegno per non stressare troppo il fusto con il peso dei frutti e proteggere la pianta dall'azione del vento.*

#### **CONCIMAZIONE:**

*Effettuare una ricca concimazione organica al trapianto. Dopo fertilizzare ogni 2 settimane, privilegiando l'apporto di fosforo e azoto nelle prime fasi fino alla formazione di una pianta ben sviluppata. Successivamente azoto e potassio per aumentare la qualità dei frutti; si consiglia di arricchire il terreno con compost o cenere che contengono questo elemento.*

#### **RACCOLTA:**

*Il peperone si può raccogliere colorato, quando ha raggiunto la piena maturazione, oppure verde quando il frutto è ben formato ma ancora non cambia colore. La colorazione del frutto (invaiaitura) è l'ultima fase della maturazione e la tonalità di colore dipende dalle varietà e dal tipo di peperone coltivato. Meglio utilizzare delle forbici per*

*staccare il frutto per evitare di strappare il peduncolo che può diventare un pericoloso punto d'ingresso per patogeni da ferita.*

**CONSIGLI DELL'ESPERTO:**

*Il frutto del peperone dovrebbe stare al riparo dai raggi del sole nelle ore più calde perché si "scotta" facilmente formando delle abrasioni sulla buccia. Di solito la funzione ombreggiante è svolta naturalmente dalle foglie; nel caso di una vegetazione poco coprente disponete delle reti ombreggianti o coprite i frutti nelle ore più calde. A questo scopo si può utilizzare anche un prodotto naturale la zeolite (polvere di roccia) che distribuito sulla pianta forma uno strato protettivo dal calore.*