

**CORNO DI TORO GIALLO DONOR F1**

Frutti lunghi oltre 20 cm, pianta estremamente produttiva anche in condizioni difficili. La polpa è gialla, saporita e delicata, di ottima digeribilità. È la varietà ideale come peperone da cuocere sulla griglia. Ottimo anche per la conservazione sott'aceto.

**CORNO DI CAPRA ROSSO PESCARA F1**

Frutti sottili e lunghi oltre 20/25 cm, pianta estremamente produttiva anche in condizioni difficili. La polpa è rossa e molto saporita di ottima digeribilità. Viene consumato fresco o come esaltatore di sapidità nella preparazione di primi e secondi piatti, oltre che di insaccati. Può essere essiccato per il consumo invernale.

**DA RIEMPIRE DA FORNO TOPEPO F1**

Varietà tipica e molto apprezzata in cucina come peperone da riempire sia cotto che conservato. Pianta estremamente produttiva e rustica. Frutti medi, schiacciati che virano al rosso a maturazione completata. Buccia grossa e consistente, ottima digeribilità. Resistente al marciume apicale.

PEPERONI PER RICETTE SPECIALI**NAPOLETANO FRIARIELLO FRIGGITELLO F1**

Varietà tipica e molto apprezzata in cucina. Frutti lunghi 10 cm dalla forma conica e di colore verde scuro che vira al rosso a maturazione avvenuta. La polpa è dolce e saporita. Utilizzati sia allo stato verde per la conservazione sott'aceto che saltati in padella.

**SIGARETTA BIONDO TAGO F1**

Frutti lunghi circa cm 10-12, è la migliore varietà sia per sott'aceto che per qualsiasi tipo di insalata. Dolce, ha un profumo ed un aroma inconfondibile. Pianta estremamente produttiva e rustica. Produce anche in situazioni difficili, addirittura in vaso.

**DA FRIGGERE MONCHETTO**

Apprezzata varietà veneta di peperone adatto alla frittura. La pianta è precoce, resistente e super produttiva. La buccia è sottile e, a maturazione completata è di colore giallo, rosso arancio. Frutti lunghi 10 cm che vengono fritti in padella. Sapore eccellente.

**CAPPELLO DEL VESCOVO O LANTERNA**

Bellissima varietà di peperone dalla forma particolare. La buccia è soda, croccante e sottile: utilizzati per condire ottimi piatti di pasta. A maturazione completata è di colore rosso. Le bacche, poco piccanti, si possono conservare anche sott'olio. La pianta è precoce, resistente e super produttiva.

**TROTTOLINO F1**

Nuova varietà a bacca rossa di grosso spessore, molto dolce. Pianta molto rustica e produttiva, di medio vigore, molto bella esteticamente con i frutti in piena maturazione. Eccellente per la colorazione naturale dei salumi.

PATATE

Con le piantine di patate è possibile per tutti cimentarsi in maniera semplice nella coltivazione del noto tubero. Infatti si riducono notevolmente i rischi di fallanze frequenti nelle semine precoci. Sono disponibili le varietà più pregiate.

• **TERRENO ED ESPOSIZIONE:** le patate crescono in tutti i tipi di terreno, ma si esprimono al meglio in quelli fertili, freschi e ben drenati, possibilmente non troppo argillosi. Richiedono esposizione soleggiata.

• **EPOCA E MODALITÀ DI TRAPIANTO:** la piantina, rispetto al tubero ci consente di ritardare il trapianto, limitando maggiormente il rischio dei ritorni di freddo. A seconda della zona si potrà piantare da marzo a giugno.

**A PASTA GIALLA PRIMURA**

La patata più rinomata per la sua altissima qualità. Pianta di buona produttività. Tuberi di taglia medio-grande a buccia gialla. Ciclo precoce, si raccoglie già in luglio. Si conserva pochi mesi. Utilizzabile per qualsiasi portata in cucina. Farinosa, dal gusto delicato è ideale frita, cotta al forno e in insalata; discreta per gli gnocchi e il purè.

**A PASTA BIANCA KENNEBEK**

Pianta vigorosa, rustica e produttiva, produce grossi tuberi con buccia molto chiara, che si conservano a lungo. Ciclo medio tardivo, raccolta in agosto-settembre. Ottima anche in ambiente collinare e montano. Meno sensibile a peronospora rispetto alle altre varietà. Dal sapore deciso; la più adatta per purè, gnocchi, dolci, crocchette.

**A BUCCIA ROSSA DESIRÉE**

Patata a polpa giallo chiaro con tuberi di buona dimensione, dall'eccellente resa produttiva. Pianta di vigore medio e ciclo medio tardivo, si raccoglie in agosto-settembre. Adatta anche all'ambiente collinare e montano. Si conserva a lungo dopo la raccolta. Perfetta per essere frita, assorbendo poco olio, ma anche bollita.

**A PASTA VIOLA**

Novità, patata antica e rara, di piccole dimensioni, a polpa e buccia viola, usata dai grandi chef per dare gusto, originalità e colore alle portate. Sapore simile alla castagna. Ricchissima di antiossidanti, combatte l'invecchiamento riducendo i radicali liberi. Buona al vapore con l'olio, frita tipo chips. Consumare in fretta.

**PATATA DOLCE AMERICANA**

Di origine sudamericana. Pianta sana e produttiva, di facile coltivazione in terreni ben drenati, dove riesce a sviluppare al meglio le proprie radici tuberose. Abbonda di fibre, potassio, manganese, zuccheri, vitamina B6, risultando molto adatta per i dolci e per l'alimentazione degli sportivi.



Azienda Agricola Orto mio

e-mail: info@ortomio.it

www.ortomio.it



Segui Ortomio su
www.facebook.com/ortomio



Edizioni Barzanti
Stampato in Italia



PIANTE DA ORTO

Piante da Orto Controllate e Garantite

GUIDA AL TRAPIANTO

Melanzane, Patate e Peperoni

NOVITÀ

PEPERONE TROTTOLINO QUELLO PER I GRANDI CHEF

www.ortomio.it

NO OGM

Peperone e Melanzana trapianto e cure colturali

• **TERRENO ED ESPOSIZIONE:** melanzana e peperone si adattano a qualsiasi tipo di terreno, preferendo quelli fertili, di medio impasto, con buon drenaggio. In suoli argillosi, con sgrondo difficoltoso, è consigliabile il trapianto su baulatura (cuscini di terra rialzati). Prediligere esposizione soleggiata, anche se sarebbe gradito un leggero ombreggiamento in piena estate.

• **EPOCA E MODALITÀ DI TRAPIANTO:** in serra da febbraio, in campo aperto con protezione, da fine marzo a fine aprile. Consigliabile l'interramento in buca di una buona quantità di sostanza organica e l'apporto di terriccio di buona qualità nella zona circostante la radice.

Se la piantina estratta dal vasetto presenta la radice talmente sviluppata da essere stratificata, può essere ridotta e sfoltita strappandola delicatamente con le mani nella zona esterna, lasciando intatto il pane di terra.

• **PROTEZIONE E CURA:** nei trapianti molto precoci e in zone collinari è consigliabile piantare su terreno coperto con pacciamatura e proteggere le piante con agrovolo, appoggiato su archetti. Stessa pratica è consigliabile sui trapianti di maggio e giugno (anche senza pacciamatura) per ripararsi dalla forte insolazione: mantenendo per almeno 3 settimane l'agrovolo, si favorisce un rapido attecchimento delle piantine e una migliore vigoria, anticipando la produzione. Successivamente deve essere rimosso.

• **SOSTEGNI:** quando la pianta raggiunge i 30-40 cm di altezza dovrebbe essere legata a un sostegno (canna o paletto). Le branche cariche di frutti vanno sostenute con legature ai sostegni o ai fusti più centrali per evitarne la rottura.

• **ANNAFFIATURA E CONCIMAZIONE:** Importante un'abbonante annaffiatura al trapianto, poi proseguire mantenendo fresco il terreno, evitando attentamente i ristagni. Abbondare nel periodo di piena estate con temperature elevate. La concimazione può iniziare un paio di settimane prima del trapianto, mettendo in buca e interrando una quantità importante di sostanza organica, e un po' di ternario. Al trapianto si metta del terriccio di buona qualità intorno al pane di terra della piantina. Dopo il trapianto fertilizzare ogni 2 settimane, privilegiando l'apporto di fosforo e azoto nelle prime fasi, fino alla formazione di una pianta ben sviluppata.

• **DIRADAMENTO DEI FRUTTI:** una pratica solitamente indispensabile per avere soddisfazione nella coltivazione di peperoni e melanzane è l'eliminazione dei primi frutti prodotti in fase giovanile, lasciando sviluppare le bacche solo quando la pianta avrà preso forza. Si lasci un solo frutto nei primi tempi, altri quando questo sarà ben sviluppato e la pianta più vigorosa. Normalmente, per evitare di stressare troppo la pianta, non si lascino mai più di 4-6 frutti

• **SFOLTIMENTO DEI RAMI:** le piante di melanzana, in accrescimento, tendono a produrre rami interni alla chioma, che rendono difficili le operazioni colturali e possono portare alla perdita di fiori e frutti per insorgenza di patologie fungine. Una potatura attenta dei rami interni può rendersi utile a prevenire il problema.

• **RACCOLTA:** il peperone può essere raccolto a verde o colorato, a maturazione completa, quando vira al suo colore definitivo. I frutti di melanzana, superato il grado di maturazione ideale, diventano di colore più opaco esternamente.

MELANZANE



LUNGA NERA NILO F1

Varietà tipo riminese, è la lunga più pregiata del mercato. Frutti senza spine di 20-25 cm, con ottima conservabilità dopo la raccolta. Eccellente fritta e alla parmigiana per gli amanti del gusto deciso. Specialità.



TONDA NERA FANTASTIC F1

La tonda più ricercata del mercato per la sua bellezza, precocità e produzione elevata. Frutti senza spine, di buona dimensione, dalla polpa consistente e carnosa con pochissimi semi, che la rendono perfetta per tutti gli usi; eccellente grigliata. Specialità.



TONDA LILLA BEATRICE F1

Varietà da sempre apprezzata dagli amatori per la sua altissima qualità. Dopo il taglio e la cottura la polpa non imbrunisce. Eccezionali qualità culinarie. Gusto estremamente delicato.



BIANCA OVALE CLARA F1

Frutti di dimensioni medie, dal bellissimo colore bianco latte. Ciclo medio-precocce. Rinomate le sue qualità culinarie di delicatezza, è per molti la melanzana più buona che esiste. Quando i frutti assumono sfumature giallastre sono già troppo maturi.



STRIATA VIOLA RANIA F1

Varietà ovale a buccia striata, con polpa tenera e delicata, molto apprezzata dai grandi chef. Pianta forte e produttiva per lungo tempo. Frutti di un bellissimo viola stiato.



TONDA VIOLETTA (EX PORPORA) SABELLE F1

Varietà a frutto tondo dal bellissimo colore violetto brillante. Pianta molto produttiva. Eccellente qualità dei frutti, dal sapore delicato e dalla buona consistenza che la rende adatta a tutti gli usi in cucina.



BABY MELANZANA PERLINA

La baby melanzana dal gusto dolce. Specialità in cucina! Assorbe poco olio nella cottura. Frutti a grappolo lunghi circa 15 cm di diametro molto sottile. Indicata anche nella coltivazione in vaso (diam. min. 30 cm prof. 40 cm). Ricercata da tutti gli chef. Buccia molto sottile. Concimare abbondantemente per avere ottima produzione.



PICCOLA TONDA GENOVESE

Produce frutti rotondi di piccole dimensioni, lucidi di colore viola scuro. Si usano per cucinare le tipiche "melanzanine ripiene", tradizionale piatto ligure estivo. A fine stagione, i piccoli frutti che rimangono, sono molto ricercati per essere messi sott'olio e conservati per l'inverno.

PEPERONI DOLCI CLASSICI



QUADRATO GIALLO IDEAL F1

Frutto di colore giallo, squadrato allungato, con polpa dolce e carnosa. Pianta di medio vigore, con ciclo medio precoce. Si consiglia di concimare abbondantemente e di eliminare i primi frutti prodotti quando sono ancora di piccole dimensioni.



QUADRATO ROSSO VANESSA F1

Nuova varietà a frutto rosso squadrato allungato, di buone dimensioni. La polpa è spessa e dolce. Pianta forte e produttiva con resistenza alle virosi, che si giova di concimazioni abbondanti durante tutto il ciclo.



QUADRATO VERDE HULK F1

Varietà per raccolta a frutto ancora immaturo verde, già ottimo e assolutamente commestibile. Frutto squadrato allungato, di buone dimensioni. Consigliabile concimare abbondantemente per raggiungere buone produzioni. A maturazione completa vira a colore rosso.



QUADRATO ARANCIONE OREGON F1

Frutto quadrato, grosso, carnoso, dolce. Pianta vigorosa e produttiva resistente alle più comuni malattie. Vira all'arancio a maturazione completata. Si consiglia di concimare abbondantemente e di eliminare i primi frutti prodotti quando sono ancora di piccole dimensioni.

PEPERONI AD ALTA DIGERIBILITÀ



NOSTRANO MANTOVANO

Varietà tipica e molto apprezzata in cucina. Buccia molto sottile di un bellissimo colore verde molto chiaro e dal sapore veramente delicato che non si ripropone. Frutti allungati. È consigliabile concimare qualche volta per ottenere una buona produzione. Varietà originale.



NOSTRANO PIACENTINO GOCCIA D'ORO

Varietà tipica di colore verde chiaro, di alta qualità culinaria. Caratteristico il gusto dolce e l'alta digeribilità della polpa che ha buccia molto sottile. Concimare abbondantemente.



CITRINO DIGERIBILE ZLUTA F1

Nuovissima varietà di peperone ad alta digeribilità. La buccia è molto sottile, si raccoglie quando è di colore giallo citrino. La pianta è molto produttiva e resistente. Ideale in insalata ma si usa anche da sottoaceto e in giardiniera, in quanto la buccia rimane molto croccante.



TRICORNO PIEMONTESE GIALLO DI CUNEO

Varietà molto conosciuta e apprezzata dai buongustai. Frutti di colore giallo, molto intenso, dal sapore dolce, inconfondibili! Polpa soda di eccezionale spessore e ottima digeribilità. È consigliabile concimare almeno qualche volta per ottenere una produzione discreta.



CORNO DI TORO ROSSO CAPRICORN F1

Frutti lunghi oltre 20 cm, pianta estremamente produttiva anche in condizioni difficili. La polpa è rossa e molto saporita. È la varietà ideale come peperone da cuocere sulla griglia. Molto precoce. Ottimo anche per la conservazione sott'aceto.