

## **SCHEDA TECNICA PER LA COLTIVAZIONE E LA MOLTIPLICAZIONE DEL seme di PEPERONE (*Caspicum annum L.*)**

- **AVVICENDAMENTO:** Il peperone è considerato una coltura da rinnovo, particolarmente adatta ad essere posta in successione con cereali autunno-vernini, ma anche leguminose da granella. Una corretta prassi di produzione richiederebbe di evitare il ristoppio, e di rispettare rotazioni con un intervallo di 3-4 anni tra due cicli successivi sullo stesso appezzamento; questo sia per quanto riguarda la coltura del peperone, che quella di altre specie appartenenti alla famiglia delle *Solanacee* (es. patata, pomodoro, melanzana) nonché *Cucurbitacee*, per evitare la diffusione di patogeni comuni, che possono permanere e svilupparsi sui residui colturali. In coltura protetta si consigliano interventi di solarizzazione (di durata minima di 60 giorni) ad anni alterni prima dell'impianto.
- **PREPARAZIONE DEL TERRENO:** Si consiglia una lavorazione profonda a 30-40 cm, aratura o ripuntatura, seguita da un'operazione di affinamento del terreno, con erpici o coltivatori di vario genere. La preparazione del letto di semina/trapianto, in coltura protetta, può essere eseguita con l'ausilio di vangatrici e fresatrici.
- **CONCIMANZIONE DI FONDO:** Prediligendo terreni di medio impasto, ricchi di sostanza organica, sono consigliate abbondanti concimazioni organiche con letame (30-40 t/ha). Nel caso di concimazioni minerali, si distribuiscono concimi a base di fosforo e potassio in pre-trapianto (70 kg/ha di fosforo, 150 kg/ha -fino a 250 kg/ha in coltura protetta di potassio).
- **IMPIANTO IN PIENO CAMPO:** La tecnica colturale più diffusa è il trapianto in pieno campo che si esegue in primavera inoltrata, con temperature minime di 15°C (metà aprile, primi maggio), quando non sono più da temere forti abbassamenti di temperatura, mettendo le piantine a 40-60cm in file, distanti 60-90cm. Le distanze di trapianto devono comunque esser stabilite in base allo sviluppo della pianta, che può essere molto diverso a seconda della varietà/varietà locale scelta. La semina si esegue generalmente in semenzaio, in un luogo protetto e luminoso, se serve riscaldato, dove la temperatura non scende mai al di sotto dei 12°C, a partire dal mese di marzo. Le piantine per poter essere trapiantate devono avere 4-5 foglie ben sviluppate ed un'altezza di circa 15 cm. Al trapianto è sempre necessaria un'irrigazione ausiliaria per assicurare l'attecchimento. Utile, inoltre, ai fini del contenimento dello sviluppo di erbe infestanti, è l'adozione della PACCIAMATURA, realizzabile con materiali di varia natura (film plastici, materiali organici quali paglia, corteccia, fogli e film biodegradabili).
- **COLTURA PROTETTA:** La coltura è realizzabile, quasi tutto l'anno, in ambiente protetto per ottenere un prodotto a fine inverno (coltura forzata) o all'inizio della primavera (coltura anticipata) o nell'autunno-inverno (coltura posticipata). Per tale scopo si impiegano serre con o senza riscaldamento, tunnel di varia forma e dimensione ricoperti con film plastici, campane o cappucci di plastica. In serra la densità d'impianto consigliata è di circa 2 piante a m quadro.

### **CURE COLTURALI**

**Rincalzo:** Il peperone si avvantaggia della rincalzatura che favorisce un'ulteriore emissione di radici, visto l'apparato radicale di per sé non molto profondo ed espanso.

**Applicazione di sostegni alle piante:** Sebbene la pianta di peperone non necessiti di tutori, tali sostegni possono aiutare la coltivazione e se ne consiglia la predisposizione, per mantenere in posizione eretta la pianta ed evitare la rottura delle branche; i peperoni hanno infatti un fusto esile in rapporto al numero di frutti che sono in grado di portare. Si può ricorrere a singoli tutori e legature, oppure tirare dei fili zincati o spaghi ai lati delle piante sostenuti in testa alla fila con dei pali.

**Potatura:** Per ottenere peperoni di buone dimensioni è necessario eseguire delle potature di contenimento affinché la pianta possa convogliare maggiori energie sui rami a frutto. Questa operazione va eseguita anche per mantenere la pianta non eccessivamente folta, permettendo ad aria e sole di penetrare anche al suo interno, prevenendo patologie o marciumi classici del peperone. La potatura si esegue nello specifico ogni qualvolta la pianta sviluppi una biforcazione sui rami principali, mantenendo un solo ramo nuovo. Si consiglia inoltre di eliminare eventuali foglie basse che toccano il terreno e le femminelle ascellari, ovvero i germogli che si sviluppano all'ascella delle foglie portate dal fusto principale o dai germogli.

**Concimazioni di copertura:** Eventuali concimazioni di copertura prevedono l'apporto di azoto, da distribuire in maniera frazionata nel corso del ciclo colturale, a partire dal trapianto, per un apporto totale di circa 120 kg/ha, fino a 160 kg/ha in coltura protetta, dove la dose può essere più alta.

**Irrigazione:** L'irrigazione viene eseguita secondo le necessità stagionali; il periodo maggiormente esigente è in prossimità dell'ingrossamento del frutto, mentre occorre rallentare l'apporto idrico in piena fioritura. Poiché il peperone cresce e fruttifica in periodi caldi e non possiede un apparato radicale particolarmente profondo ed espanso, bisogna eseguire interventi irrigui frequenti con volumi di adacquamento medio-bassi. Dall'allegagione in poi si possono adottare turni di irrigazione di 3-4 giorni. Il sistema di irrigazione più idoneo è quello a distribuzione localizzata mediante impianti micro irrigui. È ampiamente sconsigliato il sistema ad aspersione in quanto eccessi idrici possono causare l'insorgenza di malattie crittogame e batteriche.

**Ombreggiamento:** Nel caso di annate particolarmente asciutte e con temperature elevate, è possibile impiegare reti ombreggianti fissate a tutori al di sopra dei filari, per garantire migliori condizioni vegeto-produttive per le piante ed evitare il cosiddetto "colpo di sole".

- **RACCOLTA:** La raccolta del peperone va eseguita quando il frutto ha raggiunto il massimo della propria maturazione, per poterlo assaporare all'apice delle qualità. Solitamente i primi frutti si raccolgono 70 - 90 giorni dopo l'allegagione del fiore, cioè quando il peperone da verde inizia a virare ed assumere la tipica colorazione varietale.
- **MOLTIPLICAZIONE DEL SEME DI PEPERONE:** La riproduzione del seme di varietà locali in azienda consente di effettuare una continua selezione in base a parametri di qualità, produttività, rusticità o resistenza a fattori di stress ed avversità, e di garantire l'adattamento costante delle popolazioni coltivate alle condizioni ambientali specifiche dell'area, nonché alle caratteristiche pedologiche ed agronomiche di ogni singola azienda.

Di seguito si riportano alcuni accorgimenti nel caso di coltivazione finalizzata alla produzione di seme.

**IMPIANTO - Distanza minima raccomandata:** La specie è caratterizzata da una quota di allogamia variabile fino anche al 35%. Per la produzione contemporanea di seme da varietà diverse, al fine di evitare possibili incroci, occorre distanziare pertanto le varietà, di 30-50 m l'una dall'altra, oppure impiegare barriere naturali o artificiali per isolare le piante.

**RACCOLTA E TRATTAMENTO DEL SEME:** Si consiglia di raccogliere semi da un numero di piante madri compreso tra 4 e 15 esemplari. La selezione delle piante madri viene fatta generalmente a partire dall'antesi, per poi proseguire alla formazione dei primi frutti e infine in fase di maturazione, quando è importante controllare dimensioni, forma ed eventuale presenza di parassiti. I frutti per l'ottenimento del seme vengono raccolti a piena maturazione, scegliendo tra i migliori per caratteristiche di conformazione e generalmente tra i primi che si sono formati. I semi possono essere estratti subito dopo la raccolta oppure in un momento successivo alla raccolta, dopo che il frutto è stato posto ad essiccare. Una volta estratti dalla polpa, i semi vengono lavati e quindi essiccati. L'essiccazione può avvenire naturalmente o tramite trattamento in stufa ventilata a circa 40°C.

---

### **LE VARIETA' LOCALI disponibili nella COLLEZIONE POLVESE:**

- n°83 Peperoni nostralini {2007}*
- n°84 Peperoni nostralini {2008}*
- n°94 Peperoni gialli (de qui) {2008}*
- n°95 Peperone verde grosso {2008}*
- n°128 Peperoni nostralini {2022}*
- n°129 Peperoni nostralini {2022}*

Altre varietà locali di questa specie sono conservate presso la Banca del Germoplasma dell'Università degli Studi di Perugia. Per ulteriori informazioni visitare <https://dsa3.unipg.it/it/terza-missione/conservazione-della-biodiversita/36-terza-missione/421-specie-erbacee-coltivate-e-spontanee-in-prevalenza-semi-fao-ita-363-genebank>

---