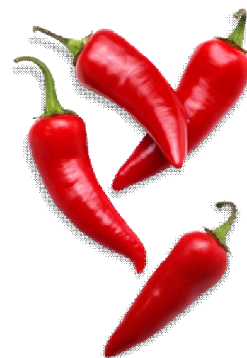


Peperoncini – Vademecum Curci-Liccardo

di Gianluca Curci e Antonio Liccardo



Note iniziali

Temperatura: non sotto i 15 °C

Periodo: nel sud Italia, da marzo; nel nord Italia, da maggio.

Tempi di maturazione post-germinazione: *C. annuum* = 60-90 giorni circa

C. chinense = 120 giorni circa

Osmopriming [facoltativo]

Ammorbidisce il tegumento dei semi, per rendere la germinazione più veloce e facile.

Inserire i semi in camomilla o acqua distillata e sale (21 grammi su litro d'acqua) o KNO₃ (nitrato di potassio). Attesa: 48 ore.

È possibile anche usare dell'acido gibberellico (GA₃) in queste fasi, somministrando 1g/L. Attesa: non più di 24 ore.

Terreno, temperatura, luce: NO.

Germinazione (in germbox/scottexbox)

[se si è effettuata l'osmopriming, sciacquare i semi con acqua dolce/distillata]

Usare: germbox/scottexbox, contenitore che deve avere alcuni strati di carta assorbente inumiditi.

Inserire i semi. Se sono distanti tra loro 3 cm è meglio.

Terreno: NO. Solo la carta assorbente.

Temperatura: 25 °C circa costanti. Se la stanza è fredda, si possono porre su un decoder/router.

Luce: basta mettere il contenitore vicino alla finestra, non è necessario il sole diretto.

Assicurarsi che il substrato sia sempre umido e che non vi sia acqua in eccesso. Anche poche ore di "secco" possono danneggiare irrimediabilmente il processo germinativo.

Nota: si sta procedendo bene se nel contenitore si creano le goccioline di umidità.

Attesa: 7-10 giorni o fino a quando non spunta la radichetta di almeno 1 cm.

Se dopo 10gg non dovesse germinare nulla, prendere in considerazione di iniziare tutto il processo da capo con semi nuovi: buttare tutto e disinfettare il contenitore (se riutilizzabile) con amuchina, acqua ossigenata o candeggina.

Semina

Usare: seminiere da 3 cm di diametro o bicchierini di carta da caffè (forati).

Terreno: specifico da semina per piantine giovani. L'aggiunta di perlite rende il substrato di coltivazione leggero e arieggiato (a pH < 6, molto fine).

Inserire 1 seme per ogni foro creato apposta nel terriccio. Usare una pinzetta per non danneggiare la radichetta.

Ricoprire il seme con ½-1 cm di terriccio e vermiculite (aiuta a mantenere la giusta umidità).

Bagnare per mantenere umido il terreno con uno spruzzino o una siringa (in molti sconsigliano di nebulizzare sulle foglioline, quindi meglio la siringa senza ago nel terreno).

Acqua: povera di Ca, poco calcarea (l'acqua piovana è perfetta, perché povera di minerali che non servono alla pianta, solo se però ha piovuto tanto e dunque si è sicuri che l'acqua piovana sia esente da smog e polveri sottili, altrimenti si avrebbe l'effetto contrario). Se si utilizza acqua dell'acquedotto è consigliabile farla decantare 1-2 giorni prima di somministrarla di modo da far evaporare l'eccesso di Cl presente. Controllare il ph dell'acqua che deve essere intorno ai 6,5 al fine di migliorare l'assorbimento dei nutrienti da parte della pianta: il ph può essere regolato con apposite soluzioni o molto più semplicemente con succo di limone.

Temperatura: 20-30 °C costanti.

Luce: al sole non diretto e in maniera graduale. Se fuori fa ancora freddo, tenerle in casa o comunque in contatto con l'ambiente interno.

Attesa: 10 giorni o fino allo stadio delle 2 cotiledoni (o anche 4 foglioline totali).

Trapianto

I trapianti sono una fase fondamentale per lo sviluppo della pianta che deve avere la possibilità di sviluppare adeguatamente il suo apparato radicale.

Usare [all'inizio, se si decide poi di reinvasare in più step (vedi "reinvasi")] un vaso da 6-8 cm di diametro o bicchieri di plastica con 4-5 fori sotto da 2-3 mm di diametro per evitare ristagni d'acqua, con terriccio (universale va bene) già umidificato prima del trapianto.

Bagnare come sopra.

Luce: in abbondanza, esposizione all'esterno.

Attesa: stadio a 2 cotiledoni + 4 foglie (6 foglioline in tutto).

Reinvasi [facoltativo]

Quando la pianta avrà "fasciato" completamente il contenitore nel quale è alloggiata e si vedranno le

radici spuntare dai fori sotto al vaso, si consiglia di passare a vasi di taglia superiore. La sequenza ideale sarebbe: 7 (iniziale)-10-13-15-20-30 (finale) cm, ma è tacito che più il vaso sarà grande più la pianta crescerà e fruttificherà.

Dimora

Usare: vaso da almeno 30 cm di diametro e 25 cm di profondità (il volume finale consigliato per le due specie di capsicum è: minimo 15 L per i *C. annuum* e 18 L per i *C. chinense*), con:

sul fondo = argilla espansa o lapillo vulcanico, 2 cm

sullo strato di argilla = miscela di argilla e terriccio o pomice o agriperlite

sulla miscela = terriccio, diverso da quello della semina: 15-15-15 di N (azoto), P (fosforo), K (potassio) o comunque con N più basso rispetto a P e K.

sulla superficie = è consigliabile, ma non necessario, applicare argilla espansa, corteccia di pino o paglia al fine di mantenere la temperatura del terriccio e dunque delle radici più bassa ed evitare una veloce evaporazione della soluzione nutritiva applicata.

Praticare un buco nel terriccio.

Inserire la piantina con tutto il pane di terra, eliminandone giusto un po' evitando di rompere le radici.

Nota: le radici dovrebbero essere molte e avvolte nel pane di terra. Segno di buona crescita.

Assestare il terreno, bagnandolo e smuovendolo.

Bagnare tutti i giorni, senza però esagerare.

Lasciare crescere fino alla fine dell'estate o finché i frutti non siano maturi, specie in autunno.

Durante la crescita

- Allegazione senza ibridi: se si vuole evitare una fecondazione tra diversi peperoncini, bisogna porre del tessuto-non-tessuto sui fiori o utilizzare il metodo della colla vinilica.
- Foglie gialle: troppo azoto / poca luce / troppa acqua. Smuovere il terriccio per evitare che le radici marciscano e porre la pianta in un luogo con più luce.
- Foglie accartocciate: terriccio secco / troppo caldo / radici danneggiate / presenza di parassiti. Innaffiare di più, usare antiparassitari e nei casi estremi reinvasare.
- Foglie sbiadite (foglie chiare con nervature scure): poco Fe e Mg nel terriccio. Concimare ogni settimana con concime liquido con alta concentrazione dei suddetti elementi.

- Foglie scottate (rossicce, marroni o grigiastre): errata climatizzazione / troppo sole.
Migliorare l'esposizione alla luce e all'aria.
- Eliminare i succhioni: sono i rami che si sviluppano dalla base del fusto che non seguono la forma ad Y della pianta. Meglio però eliminare quelli meno vigorosi, a 1 cm dal fusto principale. Servirà a non indebolire la pianta.
- Superficie dura: se lo strato è duro e compatto, ararlo usando una forchetta, sprofondando a 1 cm. Servirà a ossigenare meglio le radici.
- Tutore: usare una canna di bambù, una cannuccia di legno o simili, attaccati alla pianta con filo di ferro o nastro. Servirà a non far piegare, o peggio spezzare, la pianta.
- Problema insetti:
 - . afidi = con la “melata”, sostanza zuccherina, richiameranno le formiche.
Usare piretro (naturale, non dannoso) o nei casi più gravi Imidacloprid, antiparassitario sistemico (basta una sola applicazione a stagione per eliminare i casi più gravi di infestazioni, **APPLICATO SOLO QUANDO LA PIANTA NON PRESENTA FRUTTI COMMESTIBILI**) di sera o mattino presto;
 - . coccinelle (lasciarle lì!) utili da larve, pupe o adulte.
 - . mosche bianche = rilasciano una sostanza trasparente che riduce il passaggio della luce e l'effetto degli antiparassitari. Usare piretro o infuso d'aglio (valido anche per altri parassiti).
- Problema molluschi: chiocchie e limacce = divorano le foglie. Vanno allontanate.
- Problema malattie:
 - . fungine = peronospora causata da protisti che “macchiano” le foglie di bianco o giallo (macchie sferiche). Eliminare le foglie infette.
 - . virali = mosaico del tabacco (macchie a strie). Come sopra.

Fertilizzazione

Argomento veramente immenso. Va calibrato in base alla zona geografica, alla tipologia di terricci utilizzati, al metodo di irrigazione, alla tipologia di pianta, alla fase di sviluppo della pianta e alla scelta di coltivazione (se bio o “chimica”).

Se si coltivano in vaso in casa poche piantine si possono utilizzare prodotti disponibili sul mercato in larga scala: dal semplice sangue di bue, alla cornunghia, fertilizzanti specifici per orticole liquidi, granulari o in polvere; volendosi addentrare nel mondo del bio sono presenti tantissime soluzioni fai da te o pronto uso, come humus di lombrico, stallatico pellettato o umificato, guano di pipistrello, pollina, letame maturo, letame di coniglio e tanti altri.

Raccolta frutti e semi

Raccolta frutti: 72 ore prima della raccolta dei frutti, se non verrà data acqua alla pianta, essi saranno più piccanti. Con un'abbondante irrigazione, viceversa, i frutti saranno più dolci.

Raccolta semi: vanno raccolti con la placenta, che possiede molta capsaicina ed ha azione antisettica sugli stessi semi. I semi vanno posti su carta assorbente o in un bicchiere di caffè, lasciati a seccare al riparo da pioggia, umidità e luce. Una volta asciutti, vanno staccati dalla placenta. Vanno conservati in sacchetti di carta o plastica e posti in un luogo asciutto e fresco e buio, anche per oltre 2 anni.

Essiccazione frutti

Bisogna aprire bene il frutto, altrimenti potrebbe marcire durante il processo.

Le specie *C. annuum* possono essere lasciate a essiccare a temperatura ambiente durante i periodi caldi dell'anno, col sole diretto (evitare le zone umide).

Le specie *C. chinense*, quelle più carnose, andrebbero fatte essiccare in un essiccatore, perché il processo di essiccazione naturale potrebbe richiedere troppo tempo (e aumentare la probabilità di far marcire il frutto).

Polverizzare frutti (prerequisito: essiccazione)

Quando il frutto è così secco da scrocchiare tra le dita, si può usare un pestello, un macinacaffè o un frullatore per polverizzarlo.

ATTENZIONE: le polveri possono svolazzare nell'ambiente!

Frutti sottolio (prerequisito fondamentale: essiccazione)

Solo quando si è sicuri che il frutto sia essiccato totalmente, in un contenitore di vetro vanno messi i peperoncini secchi, da ricoprire di olio. Più peperoncini si usano, più l'olio sarà piccante; più tempo passa, più l'olio acquisirà piccantezza.

ATTENZIONE: l'essiccazione non va sottovalutata. Se il frutto contiene ancora dell'acqua, potrebbe formarsi del botulino che è molto pericoloso per la salute. Se aprendo il barattolo si dovesse sentire un colpo, l'olio dovesse “frizzare” e/o si avvertisse un odore strano, bisogna buttare tutto.

Conservare le piante

Per “salvare” le piante dall'inverno, bisogna (a seconda della rigidità climatica e degli spazi disponibili) o porre i vasi in casa, o porli in serra, o avvolgere la pianta con del tessuto-non-tessuto. La pianta fruttificherà per 3 anni di fila.