

Peperone, tecnica agronomica per un risultato di qualità

Gli accorgimenti tecnici per produzioni eccellenti messi in atto nelle aree vocate della Campania: Terra di Lavoro, agro Nocerino-Sarnese e Piana del Sele

di **Giuseppe Francesco Sportelli**

La scelta di varietà capaci di garantire ottime rese e qualità, rotazioni adeguate per prevenire la stanchezza del terreno, la solarizzazione per una geodisinfestazione sostenibile, il ricorso al *Bacillus thuringiensis* contro i lepidotteri e il lancio d'insetti utili per combattere afidi, tripidi e mosca bianca. Sono questi, nell'ambito di una corretta tecnica agronomica complessiva, alcuni degli accor-

gimenti più utili per coltivare con successo il peperone da mensa in serra, secondo alcuni fra i produttori più competenti per tradizione culturale, dimensioni aziendali e capacità d'innovazione tecnica, attivi nelle aree vocate della Campania: Terra di Lavoro, agro Nocerino-Sarnese e Piana del Sele.

Zone vocate

Per **Guido Ragozzino**, pro-

dotto di peperone dal 1990, attualmente su 7 ha, a Francolise (Ce) in serre multiple in ferro-plastica, il primo "segreto" è coltivare il peperone in terreno vocato. «E in quest'angolo della Terra di Lavoro, a Nord-Ovest di Caserta e a pochi chilometri dal mar Tirreno, dove il peperone venne introdotto da accorti agricoltori piemontesi negli anni '50 del secolo scorso, il terreno è ideale: pianeggian-

te, di medio impasto e facilmente lavorabile, dotato di fertilità propria che integro ricorrendo ad abbondanti concimazioni organiche a base di letame bovino, utili anche per migliorare la struttura del suolo».

Altro terreno vocato per il peperone, come per altre ortive, è quello vulcanico dell'agro Nocerino-Sarnese, osserva **Antonio Pagano**, presidente della cooperativa "La Rosa



Per evitare attacchi di muffa grigia Ragozzino arieggia le serre già dai primi caldi attraverso le aperture, manuali, laterali e frontali (a sinistra) e l'apertura al colmo automatizzata (a destra).



Danni da muffa grigia su bacca di peperone.

Rossa" (15 ha a peperone, suddivisi fra 50 soci, fra Angri, Pagani, San Marzano sul Sarno, San Valentino Torio, Sarno e Scafati, in provincia di Salerno). «La pianura del fiume Sarno è costituita da materiali di origine vulcanica. Perciò i terreni sono molto profondi, soffici, ricchi di sostanza organica e di un'elevata quantità di fosforo assimilabile e di potassio scambiabile. In più questo territorio è molto ricco di

sorgenti e di falde a diversa profondità che alimentano i pozzi per uso irriguo e gode di clima mite per la benefica influenza del mare, senza grosse escursioni termiche». Ragozzino, come altri produttori di peperone, cura la salute del terreno anche con prevedenti rotazioni: «A ottobre tolgo le piante di peperone, a novembre trapianto lattughe, a maggio preparo il terreno e stendo i film plastici per la solarizzazione, che dura sino



Grazie alla solarizzazione nell'azienda Ragozzino i danni da fitoftora sono assolutamente trascurabili.

alla fine dell'estate, in autunno e inverno coltivo ancora lattughe e al marzo successivo ritorno ai peperoni».

Rotazioni e solarizzazione

Rotazioni e solarizzazione aiutano a evitare il fenomeno della "stanchezza" del terreno e a prevenire lo sviluppo di problemi fitosanitari prima controllati con la disinfestazione chimica del terreno, sostiene **Pasquale Capezzuto**, 20 ha a Francolise.

«La rotazione è una tecnica agronomica consolidata da tempo, che noi orticoltori

cerchiamo di non trascurare mai. Sottolineo inoltre come la solarizzazione, tecnica di geodisinfestazione sostenibile, di basso impatto economico e ambientale, facilmente applicabile durante la stagione estiva, sia ormai diventata abituale nella coltivazione del peperone e di altre ortive in Campania».

Anche Pagano applica rotazioni e solarizzazione nelle serre della sua azienda (1 ha) e spinge i soci della cooperativa a fare altrettanto. «Affinché le rotazioni abbiano effetto, è molto importante legarle alla solarizzazione,

LA SCELTA VARIETALE



Accorgimento fondamentale per produzioni di qualità è la scelta varietale. Nella foto frutti della varietà Balzac F1 (azienda Ragozzino).

Per **Guido Ragozzino** requisito fondamentale per ottenere una produzione di eccellenza è la giusta scelta varietale. «Nell'ampia gamma di varietà disponibili sul mercato ne ho individuata una, alla quale destino gran parte della superficie aziendale, che mi sta dando grosse soddisfazioni. È Balzac F1, ibrido a ciclo medio

precoce con frutti prismatico-rettangolari, prevalentemente quadrilobati, tre quarti lunghi, molto pesanti e regolari, lunghi 16-18 cm, con peso medio di 360-420 g e polpa molto spessa, di colore verde intenso che vira al rosso pieno e attraente, portati ben scalati sulla pianta, che è forte ma compatta, con fogliame coprente verde scuro».

Punti di forza di Balzac F1, aggiunge **Pasquale Capezzuto**, che ne coltiva parecchi ettari, «sono la tolleranza alla partenocarpia e al cracking, la produttività elevata e costante per tutto il ciclo culturale, il mantenimento della pezzatura e dell'elevata qualità dei frutti fino al pieno autunno e un ampio pacchetto di resistenze. Tutte prerogative indispensabili per un peperone che assicuri alte rese ed elevata qualità».

■ **G.F.S.**



Panoramica esterna delle serre coltivate a peperone da Pasquale Capezzuto a Francolise (Ce).



Interno delle serre a peperone di Capezzuto.

una tecnica ormai consolidata, della quale non posso fare a meno.

Sul terreno liberato da tutti i residui della coltura precedente, lavorato e irrigato, stendo i film plastici facendoli aderire bene e interrandone i bordi. Li lascio sino alla fine di settembre, sottoposti all'azione dei raggi del sole. Le alte temperature sviluppate nei primi strati del terreno realizzano un'eccellente sterilizzazione, abbattendo gran parte della carica microbica fitopatogena. Dopo

l'allontanamento dei film plastici riprendo a coltivare in condizioni di sanità del terreno: sulle lattughe non si evidenziano quasi più problemi di sclerotinia, causata dai funghi patogeni del terreno *Sclerotinia sclerotiorum* e *Sclerotinia minor*, sul peperone i danni da fitoftora (*Phytophthora capsici*) sono assolutamente trascurabili, mentre i nematodi, altrove autentico terrore delle serre, sono praticamente assenti. Contro afidi e altri insetti mi sono premunito con un'otti-

TERRENO PACCIAMATO

«L'Op Idea Natura coltiva il peperone – osserva **Pietro Caggiano** – su terreno leggermente baulato e completamente pacciamato: così riusciamo a controllare le infestanti e a ottenere un risparmio idrico considerevole, poiché l'evaporazione del terreno è più ridotta e l'apparato radicale è più alto, riducendo di molto i problemi di fitoftora».

Altro accorgimento, aggiunge **Giancarlo Mellone**, «è lavorare il peperone a due branche anziché a tre, come si fa di solito, per evitare che i primi frutti si incastrino nella pianta e crescano deformi. Così miglioriamo la qualità dei primi frutti, che peraltro vengono pagati più dei successivi. Inoltre, durante la fertirrigazione, teniamo sotto controllo l'assorbimento del calcio, soprattutto nel periodo estivo, per ottenere un prodotto duro e croccante, garantire la tenuta post raccolta, aumentando la *shelf life*, ed evitare fenomeni come il marciume apicale e il pitting, una fisiopatia dovuta a sbalzi idrici e al cattivo assorbimento del calcio».

■ G.F.S.

ma rete antiafidi».

Lotta integrata

Oltre ai benefici fitosanitari della solarizzazione i produttori di peperone organizzano la difesa della coltura secondo un attento piano di lotta integrata. «Utilizzo *Bacillus thuringiensis* contro la piralide (*Ostrinia nubilalis*) ed effettuo lanci di *Orius laevigatus*, antocoride preda-

tore, per il controllo del tripide occidentale delle serre (*Frankliniella occidentalis*) – precisa Ragozzino –. Solo per prevenire gli attacchi di oidio (*Leveillula taurica*), che causa il disseccamento e la caduta delle foglie e l'arresto dell'accrescimento dei frutti, fino, se l'infezione è molto intensa, alla perdita dell'intero raccolto, eseguo trattamenti chimici, ogni 15-20 giorni».



Le serre tunnel di Capezzuto sono aperte anteriormente e posteriormente e presentano lateralmente caratteristici "obliò" per il ricambio dell'aria.

la forza di Makko F1

Perché scegliere Makko?
Qual è il suo valore
aggiunto?

Makko F1 nasce in Sicilia dalla ricerca Enza Zaden sul peperone e viene battezzato nell'azienda della famiglia Macca, che lo cura come una sua creatura... da qui il nome Makko! Ecco cosa ne pensa il Sig. Emanuele Macca, titolare dell'omonima azienda:

D: Perché Makko F1?

R: Il successo di Makko nasce dall'esigenza, fortissima negli ultimi anni di aumentare la produttività e di conseguenza la redditività di questa coltura, molto penalizzata dal forte export di peperoni quadrati. Makko F1 inoltre è la varietà ideale per la coltivazione nei cicli lunghi, data la sua costanza di pezzatura e qualità.

D: Qual è il valore aggiunto di questa nuova varietà di Enza Zaden?

R: Makko F1 oltre a permettere cicli lunghi, consente di rimanere sul mercato, in produzione con frutti di elevata qualità per un periodo maggiore rispetto alle varietà tradizionali. Il frutto ha un epicarpo spesso, liscio e ben colorato che si traduce in un peso specifico nettamente superiore a parità di volume.

Scopri la forza di Makko sul nostro sito:
www.enzazaden.it

la forza delle nostre varietà
la forza di Enza Zaden



ENZA ZADEN



enzazaden.it

Vincenzo Mondello
(Technical Sales Promoter)



La solarizzazione è ormai diventata abituale nella coltivazione del peperone e di altre ortive in Campania (azienda Albano).

Nel biologico

L'approccio ecologico di Ragozzino, Capezzuto e Pagano è condiviso da **Pietro Caggiano** e **Giancarlo Mellone**, soci dell'Op Idea Natura, la quale coltiva 10 ha a peperone nella Piana del Sele, fra Eboli e Capaccio, di cui 6 ha condotti in biologico. «La gestione della difesa è fondamentale nella coltivazione biologica. È importante soprattutto il controllo degli insetti, poiché i tripidi sono vettore del Tswv e gli afidi del Cmv. Gli strumenti disponi-

bili sono diversi: il ricambio dell'aria con l'attenta gestione delle aperture laterali e frontali, gli oli vegetali, tuttavia non efficacissimi, il ricorso a predatori naturali.

Alleviamo afidi su *banker plants*, dove seminiamo grano: ebbene, gli afidi che attaccano il grano vengono predati dallo stesso parassitoide che attacca gli afidi del peperone, così, quando si verifica l'attacco degli afidi sul peperone, in serra sono già pronti numerosi parassitoidi in grado di prepararli.



L'Op Idea Natura coltiva il peperone su terreno completamente pacciamato, così riesce a controllare le infestanti e a ottenere un risparmio idrico considerevole.



Le serre di Albano, protette da reti antiafidi, presentano aperture variabili e fisse in grado di consentire un'ottima ventilazione.

Contro i tripidi effettuiamo lanci di *Orius laevigatus*; contro la mosca bianca delle serre (*Trialeurodes vaporariorum*), i cui danni sono causati sia dalle punture trofiche di tutti gli stadi dell'insetto sia dalla produzione di melata, lanci dell'imenottero *Encarsia formosa*; contro i lepidotteri, cioè la piralide e la nottua (*Spodoptera littoralis*), ricorriamo al *B. thuringiensis*, che non sempre però si rivela efficace, soprattutto contro la nottua, che è ubiquitaria, si trova

dovunque, anche sull'erba dei fossi, tanto che è pressoché impossibile interrompere il ciclo; contro l'oidio usiamo lo zolfo».

L'arieggiamento

Per evitare, infine, attacchi di muffa grigia (*Botrytis cinerea*) basta l'arieggiamento delle serre già dai primi caldi, aggiunge Ragozzino. «Nelle mie serre, larghe 9 m, alte al colmo 4,5 m e lunghe 80 m, con aperture laterali manuali e apertura al colmo automatizzata, l'adeguata ventilazione



L'Op Idea Natura imbianca le superfici esterne delle serre per attenuare la temperatura interna di alcuni gradi evitando danni da scottature e problemi di marciame apicale.

COSA CHIEDE IL MERCATO

«Agli agricoltori chiediamo un prodotto non solo bello, nella forma e nel colore, ma anche e soprattutto integro e sano sotto il profilo fitosanitario, in linea con quanto esige la gdo», dichiara **Salvatore Iodice**, che a Mondragone (Ce) con i fratelli Pasquale e Antonio Ciro acquista, anche mediante accordi di coltivazione con produttori, lavora e commercializza circa 35-40mila q/anno di peperone. «Il mercato in Italia è attualmente indirizzato soprattutto verso la tipologia Lamuyo, cioè il peperone tre quarti lungo, anche se non disdegna altre tipologie, come il classico “corno di toro”.

La Campania è terra vocata per il peperone, riuscendo ad esprimere eccellenze produttive che costituiscono il meglio della coltura in Italia».

«Grazie all'impegno costante dei 50 soci, che producono peperone e altre ortive quasi tutti su piccole superfici coperte (3mila m²), la cooperativa La Rosa Rossa – spiega **Antonio Pagano** – riesce a unire una quantità di prodotto tale da detenere un posteggio presso il mercato di San Marzano sul Sarno, assicurando così reddito e continuità di produzione a tutti i soci».

L'Op Idea Natura commercializza il peperone, come le altre ortive prodotte, attraverso l'Aop Armonia. «Per noi il peperone è una coltura importante, però negli ultimi anni abbiamo ridotto le superfici perché – spiega **Pietro Caggiano** – i costi di produzione sono molto elevati, mentre i prezzi non sono granché remunerativi». ■ **G.F.S.**



Peperoni in lavorazione presso il magazzino dell'azienda Capezzuto per conto dei fratelli Iodice.

allontana l'eccesso di umidità impedendo la formazione del microclima caldo-umido che

favorisce lo sviluppo e la diffusione del patogeno».

Un'attenzione comune an-

che a Capezzuto, «le mie serre tunnel sono aperte anteriormente e posteriormente

e presentano lateralmente caratteristici “oblò” per il ricambio dell'aria», a Pagano,

Senza passione,
 senza impegno,
 non c'è risultato.

Adriatica

www.k-adriatica.it

ADRIATICA SPA Ufficio commerciale Strada Dogado 300 / 19-21 - 45017 Loreo (ROVIGO) Tel. +39 0426 669611 / e-mail: info@k-adriatica.it



Peperone tre quarti lungo.

«non a caso da noi le serre presentano anche un'apertura frontale superiore», a Caggiano e **Giancarlo Mellone**, anche egli socio dell'Op Idea Natura, il quale osserva che

«nelle nostre serre multitunnel in ferro-plastica, ciascuno dei quali è largo 7,2 m e lungo 30-36 m, con altezza in gronda di 2,8 m, privo di apertura al colmo, in esta-



Peperone "corno di toro":

te l'arieggiamento laterale e frontale non è sufficiente. Perciò imbianchiamo le superfici esterne con prodotti specifici non dilavabili, i quali, pur riducendo del 30-40%

circa la luminosità, attenuano la temperatura interna di alcuni gradi evitando alle bacche, soprattutto a luglio, danni da scottature e problemi di marciume apicale». ■

Piccolo è bello.

Ma quando diventa grande, è meraviglioso.



Vivai Bacchetto: produzione di piccole piante di tutte le specie, anche da agricoltura biologica, tutte di qualità allo stato dell'arte. Per orti che non si accontentano mai.

Soc. Agr. Vivai Bacchetto s.s.
Via San Giuseppe
30015 Cà Lino di Chioggia (Ve)
Tel.: +39 041 5535017 - Fax: +39 041 5539092
info@vivaibacchetto.it
www.vivaibacchetto.it



vivaibacchetto

I PEPERONI *DA SERRA*

Frutti lisci, uniformi e quadrilobati

Peso elevato, polpa spessa

Ottima consistenza e viraggio del colore

ERASMUS F1

Res. (IR): TSWV



KIMONO F1

Res. (IR): TSWV/CMV

