

MELANZANE



TONDA NERA ARETHA F1 Pianta con ciclo medio-precoce per serra e pieno campo. Frutto: uniforme e tondeggiante misura cm 12 di diametro e cm 16 di lunghezza. Peso medio di gr. 500. Calice di medie dimensioni quasi privo di spine (colore scuro). Il colore della bacca è viola scuro, nero lucido. Ottimo sapore e buona conservabilità post raccolta. **CONTIENE POCHI SEMI**



TONDA VIOLETTA BEATRICE F1 Tipologia tonda lilla ibrida con ciclo medio-precoce. Frutto: tondo-ovale (11 x 13 cm.) del peso di gr. 560 circa dalla tipica colorazione lilla, leggermente costoluto con calice privo di spine e sfumature antocianiche. La polpa è bianca e non imbrunisce dopo la cottura. Pianta di vigoria media, eretta e leggermente aperta, con elevata produzione anche in estate.



BARBARELLA VIOLETTA F1 Pianta a ciclo medio-tardivo per serra e pieno campo. Frutto: tondo-ovale di colore viola chiaro, del peso di gr. 350-380, leggermente costoluto e con evidente colorazione bianca sotto il calice. Pianta: media-media vigorosa e compatta con poche spine.



OVALE MACARENA F1 Ibrido del tipo "tondo-ovale" con ciclo medio per serra e pieno campo. Frutto: di forma tondo-ovale misura cm.12 x 18, colore nero lucente, con polpa tenera e di sapore delicato. Peso di gr. 600 circa. Pianta: rustica e produttiva, vigorosa e coprente.



MELANZANA MATITA F1

Oltre al colore e alla forma lunga e stretta, la particolarità di questa varietà di melanzana, è senza dubbio il gusto e la sua duttilità in cucina. Ottima per sughi e salse a base di melanzane. Una novità negli orti e un ortaggio di gran moda in cucina.

Curiosità: la *melanzana bianca* ha un sapore delicato. Non ha un retrogusto amaro quindi non è necessario metterla sotto sale prima di cucinarla. Ottima frita, grigliata o al forno. La *melanzana striata* assorbe pochissimo olio ed ha un sapore più dolce. Ideale per essere frita. La *melanzana viola*, assorbe più olio quindi è indicata per la cottura al forno o su griglia.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE

MELANZANA—Terreno: Predilige un terreno soffice e fresco, di medio impasto o sabbioso, fertile, ben drenato. Distanze di trapianto: 100-130 cm tra le file e 65-70 cm sulla fila. **Concimazione:** Le concimazioni devono essere abbondanti, specie quelle organiche a base di letame maturo o compost, da distribuire durante la preparazione del terreno. Durante la coltivazione intervenire 2-3 volte con nitrati seguiti da un'irrigazione. Suspendete le concimazioni azotate al momento della fioritura. **Irrigazione:** è uno degli strumenti essenziali per ottenere una produzione abbondante e di buona qualità. La melanzana è una pianta con elevate esigenze idriche, in particolare durante la fase d'ingrossamento dei frutti. In una situazione di stress idrico i frutti non raggiungono la grandezza normale, assumono un sapore piccante od amaro e una polpa stopposa.

PEPERONE—Terreno: Predilige terreni a medio impasto tendenzialmente sciolti, profondi, freschi, fertili, ben drenati. Distanze di trapianto: 60-80 cm tra le file e 40-60 cm sulla fila. **Concimazione:** Interrare la sostanza organica al momento della lavorazione del terreno. Pianta esigente in fosforo e potassio che vanno distribuiti al momento del trapianto. **Irrigazione:** le piantine appena trapiantate hanno bisogno di molta acqua. In seguito una irrigazione troppo scarsa, o addirittura una prolungata mancanza di acqua, porterà ad un brusco arresto della vegetazione, con danni irreparabili per i fiori e i frutti quindi irrigate spesso ma con moderazione.

TUTTI A TAVOLA



MELANZANE IN TEMPURA

Ingredienti: 2 melanzane di medie dimensioni, 120 gr di farina di riso (più 3 cucchiaini di farina di riso), 180 gr di acqua frizzante gelata, 1 tuorlo, q.b. olio di semi, q.b. sale.

Spunta le melanzane, tagliale a bastoncini quindi mettile in una ciotola. Immergile nell'acqua con una presa di sale grosso e fai riposare per 30 minuti. Passato il periodo metti nello scolapasta e sciacqua per bene. Sempre nello scolapasta mescola le melanzane con 3 cucchiaini di farina di riso e agita in modo da far uscire la farina in eccesso. In una terrina capiente sbatti il tuorlo d'uovo con il un pizzico di sale. Subito dopo metti l'acqua frizzante ghiacciata e mescola. Infine aggiungi poco per volta la farina di riso. Mescola con la frusta fino ad ottenere una pastella liscia priva di grumi. Immergi le verdure nella pastella e mescola per bene facendola aderire perfettamente. Fai riposare le melanzane per 15 minuti in frigorifero dentro alla pastella. Passato il tempo, metti l'olio nel wok o in una padella a bordi alti. Scalda ad una temperatura di 170°. Friggi le melanzane fino a quando risulteranno dorate. scola su carta assorbente e sala lievemente la superficie.

PEPERONI E MELANZANE

GUIDA ALLA SCELTA 2023

Azienda Agricola

COSTANZO SAVIO e DORIANO s.s.a.



Strada Rondò, 94

Frazione Popolo,

15033 Casale Monferrato (AL)

tel: 0142/561212

www.costanzosavioedoriano.it

Seguiteci anche sulle nostre pagine social:



costanzo_savio_e_doriano



Azienda Agricola
Costanzo Savio e Doriani





MELANZANA TERESA F1 Pianta ibrida. Il frutto è dritto e leggermente clavato, lungo 20-23 cm con calice poco spinoso. Il peso medio è di circa 200 gr. La buccia è liscia, lucida e di colore viola nero. Varietà adatta sia per la coltivazione in pieno campo che in serra.



MELANZANA STRIATA LUCILLA F1 Frutto a forma ovale-allungata, del peso di gr. 520 con striature viola su fondo bianco. Calice verde e ampio con pochissime spine. Pianta: molto produttiva. Ottimo sapore.



MELANZANA BIANCA GAIA F1 Tipologia: ovale bianca ibrida. Posizionamento: ciclo medio- precoce per serra e pieno campo. Frutto: ovale di colore bianco e calice ampio e verde, polpa carnosa e di sapore delicato. Il peso è di gr. 580 circa. Pianta: eretta e semi-aperta di taglia media.

PEPERONI



QUADRATO JOLLY GIALLO F1 Varietà a portamento compatto con internodi corti. Il frutto è quadrato (dimensioni 10-12 x10 cm), leggermente allungato, di notevole peso specifico con polpa spessa e carnosa dal colore giallo brillante. Pianta compatta con grande produttività.



QUADRATO JOLLY ROSSO F1 Varietà del tipo quadrato rosso lievemente allungato con polpa molto spessa e dolce. L'uniformità dei frutti sulla pianta è alta per la robustezza del suo apparato vegetativo. Molto apprezzato per il colore, le dimensioni e la lucentezza dei frutti.



QUADRATO ALLUNGATO GIALLO IULOR F1 Ibrido del tipo giallo allungato con frutti di notevoli dimensioni e ciclo precoce. Il frutto, con 3-4 lobi, ha dimensioni notevoli pari a 9-10x20 cm con elevato peso specifico di 500 gr e buona conservazione in post-raccolta. La pianta, a ciclo precoce, è molto vigorosa e rustica.



CAPRIGLIO pianta di origine antica, rustica, vigorosa e non molto alta: il frutto è di dimensioni medio piccole, triangolare o cuoriforme, di colore giallo o rosso. Il sapore delicatamente dolce e lo spessore della bacca, consistente e carnoso, lo rendono particolarmente adatto alla conservazione agrodolce e sottaceto.



QUADRATO ALLUNGATO ROSSO MAGNUM F1 Questo peperone ha una pianta vigorosa e resistente. I frutti sono quadrati-allungati trilobati, di grosse dimensioni, sono verdi e diventano rossi a maturazione.



CORNO DI TORO GIALLO DOLCE ASTOR F1 Il particolare pregio di questa tipologia risiede nello squisito sapore e nell'ottima digeribilità delle bacche. Frutto conico allungato con polpa spessa mm 5, del peso di gr. 200.



CORNO DI TORO ROSSO DOLCE THOR F1 Ibrido del tipo "Corno di Toro" a frutto rosso. Il particolare pregio di questa tipologia risiede nello squisito sapore e nell'ottima digeribilità delle bacche. Frutto: conico allungato con polpa spessa mm. 5 del peso di gr. 200-210.



DOLCE CUNEO GIALLO Pianta da selezione dell'ecotipo piemontese. Frutto: di forma tronco-conica e colore verde con viraggio al giallo brillante. L'epidermide è lucida e si stacca facilmente dopo la cottura. La polpa è spessa dal sapore ineguagliabile e di ottima digeribilità.



FRIARIELLO Selezione dell'ecotipo diffuso nella zona di Napoli. Pianta con ciclo precoce. Il frutto ha forma tipica a cornetto a punta (3 x 8 cm). Pianta: a sviluppo contenuto e fruttificazione pendente. Si utilizza fresco per ottime frittiture.



SIGARETTA Il frutto è un cornetto allungato a polpa sottile e colore verde chiaro con viraggio al rosso. Pianta: vigorosa con abbondante fruttificazione a portamento pendulo. Ottimo per la preparazione di "sottoli e sottaceti".



PEPERONE TOPEPO GIALLO/ ROSSO F1 pianta vigorosa, sana e rustica che si adatta anche negli ambienti più difficili. Ottima capacità produttiva, con frutti tondo appiattiti con elevato spessore della polpa ed elevato peso specifico. Ottimi consumati allo stato fresco e sott'olio.



DOLCETTO F1 Ibrido tondo dolce da ripieno indicato per la conservazione in vasetti sott'olio. E' un peperone NON PICCANTE ideale per essere riempito o cucinato come un normalissimo peperone ma di dimensioni ridotte.



PEPERONE PICCANTE RODEO F1 Ibrido di tondo piccante da ripieno. Pianta con ciclo medio-precoce. Frutto: tondeggiante con diametro di 3-3,5 cm e polpa spessa 5 mm di sapore piccante. Peso medio 20 gr.



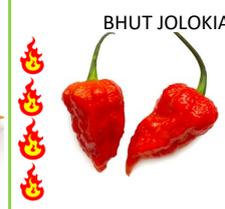
PICCANTE CAYENNA Pianta con i frutti a portamento pendente dalla forma cilindrica molto allungata. Colore verde che vira al rosso a maturazione completa. Polpa sottile dal sapore forte e piccante.



PICCANTE A MAZZETTI GUARDAINCIELO Cresce bene in serra e pieno campo. Frutto: cilindrico, lungo cm. 4-6 con estremità appuntita e disposizione a mazzetti. Colore che vira al rosso lucido e polpa piccante.

PEPERONCINI "SUPER" PICCANTI

NOVITA'



Legenda: 1 🔥 poco piccante; 5 🔥 piccantissimo