



FAGIOLO GIALLO

Caratteristiche: buccia fine, molto saporito

Destinazione: da consumarsi fresco e secco

Descrizione: pianta nana, molto produttiva

Tecniche culturali: terreno argilloso ortivo
irrigato.

Ottimi risultati anche in alta montagna

Autoprodotto dal 2006 da:

Calosi e Marinai

Colognole,

Pontassieve (FI), 600m slm



POMODORO OVALE DI DANIELE

Caratteristiche: buccia chiara, arancione se maturo, polpa compatta, pochi semi, secca ma non marcisce. Pezzatura come un uovo da gallina

Destinazione: buono da mensa, ottimo per salse, con fragranza intensa

Descrizione: pianta nana, max 30cm da terra, 10-12 frutti a grappolo

Tecniche culturali: semina: febbraio; trapianto: aprile-maggio; raccolta: luglio-novembre.

Soffre il sole caldo, ha una bassa resistenza alla siccità, necessita di poca irrigazione, bene in terreni argillosi con molto scheletro.

Non necessita di fitofarmaci o di rame.

Autoprodotto dal 1978 da:

Falzoni Daniele

Chianni, 600m slm



POMODORO FIORENTINO

Caratteristiche:

Destinazione: molto saporito in insalata, buono per sughi e conserva

Descrizione: rampicante e molto produttivo sia in pianura che in collina

Tecniche culturali: semina: febbraio; trapianto in semenzaio protetto: aprile; trapianto in orto: maggio; raccolta: luglio-ottobre. Bene in terreno argilloso, necessita di irrigazione a goccia. E' soggetto alla peronospera ma non sono necessari trattamenti.

Autoprodotto dal 1989 da:

Calosi-Marinai

Colognole,

Pontassieve (FI), 600m slm



FAGIOLO BORLOTTO RAMPICANTE

Caratteristiche: baccelli lunghi 18-23 cm, 7-9 grani con striature rosse. Per il consumo fresco matura in circa 80 giorni.

Piuttosto rustico, sapore ottimo.

Destinazione: da consumarsi fresco e secco,

Descrizione: di facile raccolta perchè produce poche foglie

Tecniche culturali: coltivazione in pieno campo, anche in terreno limoso sabbioso, con clima continentale fresco. Soffre le temperature alte o il clima secco, irrigazione a goccia. Non sono necessari trattamenti.

Autoprodotto dal 2011 da:

Nannini Saverio

Vicchio Mugello (FI)

300m slm



ZUCCA MANTOVANA

Caratteristiche: zucca con buccia sottile, polpa compatta, fragranza intensa (sentori castagna). Ottima produttività.

Destinazione: ottima per marmellata, con proprietà diuretiche e antinfiammatorie.

Descrizione: pianta strisciante, con foglie grandi. Il frutto si presenta con o senza coccarda. Si recide al 3° palco.

Tecniche culturali: semina: aprile; trapianto: maggio; raccolta: settembre – mediamente tardiva. Resiste alle alte temperature ma soffre la siccità, quindi si consiglia l'irrigazione settimanale a goccia. Si ammala difficilmente ma se necessario usare lo zolfo.

Autoprodotta dal 1990 da:

Rita Malpighi

Talla, 500m slm



FAGIOLO BORLOTTO

Caratteristiche: buccia fine, molto saporito

Destinazione: da consumarsi fresco e secco

Descrizione: pianta nana, molto produttiva,

Tecniche culturali: terreno argilloso ortivo, irrigato.

Ottimi risultati anche in alta montagna

Autoprodotto dal 2006 da:

Calosi e Marinai

Colognole,

Pontassieve (FI), 600m slm



FAGIOLO MONACHELLA

Caratteristiche: buon sapore, dicono che abbassa il colesterolo

Destinazione: da consumarsi freschi e secchi

Descrizione: fagiolo di dimensioni abbastanza piccole, bianco con macchia nera

Tecniche culturali: terreno argilloso, irrigazione a goccia, no malattie, buona riproduzione

Autoprodotto dal 2006 da:

Ghidoni Mastro

Assisi, 800m, slm



LAURUS MYRTUS

Caratteristiche: si usano foglie e bacche, sia fresche che secche

Destinazione: foglie e bacche: si usano per cucinare selvaggina e carni arrosto, bacche: utilizzate per fare il liquore "mirto" e infusi. Proprietà terapeutiche: antisettica, tonica, stimolante.

Foglie d'alloro: fresche o secche si usano in cucina, per infusi, per fare il liquore "laurino". Proprietà terapeutiche: stimolante, antisettica.

Tecniche culturali: suolo calcareo molto sassoso. Clima: inverno mite, estate secca

Autoprodotto dal 1991 da:

Neri Francesca

Bagno a Ripoli (FI)

250 m slm



GENTIL ROSSO

Caratteristiche: antica varietà di grano della campagna fiorentina

Destinazione: utilizzata per la panificazione

Descrizione: varietà alta, resistente all'allettamento, spighe aristate e no, buona propensione all'accestimento

Tecniche culturali: terreno argilloso, calcareo, collinare

Autoprodotta dal 2010 da:

Falcione Emilio

San Martino sul Fiora (GR

350 m slm

disponibile dal prossimo anno

se restituito il doppio dei semi

"messa in sicurezza"



SENATORE CAPPELLI

Caratteristiche: elevato contenuto di proteine, farina di colore ambrato, consistenza e gusto pregevoli

Destinazione: utilizzata per pane e paste speciali

Descrizione: varietà alta, resistente all'allettamento, spighe aristate con reste nere, buona propensione all'accestimento

Tecniche culturali: terreno argilloso, calcareo, collinare

Autoprodotto dal 2008 da:
Falcione Emilio
San Martino sul Fiora (GR)
350 m slm
se restituito il doppio dei semi
"messa in sicurezza"



FAGIOLO NERO

Caratteristiche: buccia fine, cuoce rapidamente anche senza ammollo, digeribile

Destinazione: da consumarsi fresco e secco

Descrizione: pianta nana

Tecniche culturali: resistente alla siccità

Autoprodotto dal 1996 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



FAGIOLO BORLOTTO

Caratteristiche: buccia fine, cuoce rapidamente anche senza ammollo, digeribile

Destinazione: da consumarsi fresco e secco

Descrizione: pianta nana

Tecniche culturali: resistente alla siccità

Autoprodotto dal 1996 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



FAGIOLO CANNELLINO

Caratteristiche: buccia fine, cuoce rapidamente anche senza ammollo, digeribile

Destinazione: da consumarsi fresco e secco

Descrizione: pianta nana

Tecniche culturali: resistente alla siccità

Autoprodotto dal 1996 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



FAGIOLO GIALLO FERRARESE

Caratteristiche: buccia fine, cuoce rapidamente anche senza ammollo, digeribile

Destinazione: da consumarsi fresco e secco

Descrizione: pianta nana

Tecniche culturali: resistente alla siccità

Autoprodotto dal 1996 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



LATTUGA ROMANA

Caratteristiche: a cespo

Destinazione: da consumarsi fresca

Descrizione: croccante, costoluta

Tecniche culturali: marzo: semenzaio;

aprile: semina in campo;

maggio: trapianto

Autoprodotta dal 2006 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



LATTUGA REGINA DEI GHIACCI

Caratteristiche: a cespo

Destinazione: da consumarsi fresca

Descrizione: croccante, leggermente frastagliata,

Tecniche culturali: marzo: semenzaio;
aprile: semina in campo;
maggio: trapianto

Autoprodotta dal 2001 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



LATTUGA ROSSA

Caratteristiche: tenera e delicata

Destinazione: da consumarsi fresca

Descrizione: di colore rosso-verde, a cespo

Tecniche culturali: marzo: semenzaio;

aprile: semina in campo;

maggio: trapianto

Autoprodotta dal 2006 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



LATTUGA CATALOGNA O CERBIATTA

Caratteristiche: ottima produzione, cespi generosi. Soffre poco il trapianto

Destinazione: da consumarsi fresca

Descrizione: foglie frastagliate

Tecniche culturali: marzo: semenzaio;

aprile: semina in campo;

maggio: trapianto

Autoprodotta dal 2006 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



LATTUGA DA TAGLIO

Caratteristiche: tenera

Destinazione: da consumarsi fresca

Descrizione: foglia liscia

Tecniche culturali: marzo: semenzaio;
aprile: semina in campo;
maggio: trapianto

Autoprodotta dal 2006 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



TACCOLE

Caratteristiche: vanno consumate giovani, come i fagiolini verdi

Destinazione: da consumarsi fresche

Descrizione: rampicante, ottima produzione

Tecniche culturali: coltivate come i piselli

Autoprodotto dal 1995 da:

Cavallari Simona

S. Godenzo (FI) 900m slm



FAGIOLINO RAMPICANTE VIOLA

Caratteristiche: se raccolti giovani sono teneri e saporiti, se raccolti maturi sono da sgranare e mangiati come un fagiolo

Destinazione: da consumarsi freschi, adatti per sott'aceti, lessi, in ministre.

Descrizione: di colore leggermente viola

Tecniche culturali: semina in vasi; trapianto a gruppi di 3-4 piantine; rampicanti, cimare per una maggiore produttività.

Terreno asciutto, drenato, buona resistenza alla siccità, molto produttivo fino al gelo

Autoprodotto dal 2005 da:

Hofmann Margitta

Campo alle Fonti (AR)

500m slm



PIATTARELLE (fagiolino schiacciato)

Caratteristiche: molto gustosi

Destinazione: si consumano fresche, come i fagiolini-mangiatutto

Descrizione: sono come i fagiolini, ma di forma schiacciata

Tecniche culturali: terreno: argilloso
esigente d'acqua, precoce, molto produttivo

Autoprodotto dal 1992 da:

Paul Sabine

Chiusi La Verna (AR),

750m slm



POMODORO DEL MOLISE

Caratteristiche: pianta nana ma è preferibile legarla, precoce

Destinazione: adatto da seccare

Descrizione:

Tecniche culturali: terreno: argilloso

posizione: semi-ombra

resistente alla siccità, utile la pacciamatura

Autoprodotto dal 2008 da:

Paul Sabine

Chiusi La Verna (AR)

750m slm



CECE SULTANO

Caratteristiche: ottimo sapore

Destinazione: adatto da seccare

Descrizione:

Tecniche culturali: semina: inizio maggio
no malattie, ottima produttività, ottima
conservabilità

Autoprodotto dal 2007 da:
Rita Malpighi – Talla, 500m slm
disponibile per moltiplicazione,
per scambio se restituito
il doppio dei semi
"messa in sicurezza"



COCOMERO BIANCO

Caratteristiche: la polpa è di colore bianco

Destinazione: si usa per marmellate

Descrizione: ottima produttività

Tecniche culturali: semenzaio: maggio;

raccolta: settembre

Non si ammala

Autoprodotto dal 2006 da:

Rita Malpighi

Talla, 500m slm

disponibile per moltiplicazione,

per scambio se restituito

il doppio dei semi

"messa in sicurezza"



ZUCCA MARINA DI CHIOGGIA

Caratteristiche: ottime caratteristiche organolettiche, non produce molti frutti ma piuttosto grossi

Destinazione: adatto in cucina

Descrizione:

Tecniche culturali: terreno fertile e concimazione di copertura

Irrigazione costante

Non troppo sole e vento, sopporta lo oidio

Autoprodotta dal 2000 da:

Nannini Saverio

Vicchio Mugello (FI)

300m slm



FAGIOLO COCO NANO

Caratteristiche: buccia fine, buon sapore,
ottimo secco

Destinazione: adatto in cucina

Descrizione:

Tecniche culturali: piana rustica poco sensibile
alle malattie, necessita di poca acqua, tendenza
all'allettamento

Buona produttività

Autoprodotto dal 2009 da:

Nannini Saverio

Vicchio Mugello (FI)

300m slm



PATATA ROSSA DI COLFIORITO

Caratteristiche:

Destinazione: ottima in cucina, in forno e fritta

Descrizione: buccia rossa

Tecniche culturali: campo aperto,
terreno argilloso con pacciamatura

Non irrigata

No fitofarmaci, no malattie

Autoprodotta dal 2008 da:

Ghidoni Mastro

Assisi, 800m, slm

**dispon per la moltiplicazione,
poche quantità per lo scambio**



ZUCCHINO FIORENTINO

Caratteristiche: sapore molto gradevole

Destinazione:

Descrizione:

Tecniche culturali: terreno: medio argilloso,
zona isolata, non irrigato

Forte pacciamatura

Forte resistenza alle malattie e alla siccità

Autoprodotto dal 2008 da:

Degli Innocenti Giampietro

Ontignano, Fiesole (FI) 290m slm



ROMANA DA INVERNO

Caratteristiche:

Destinazione: da consumarsi fresca

Descrizione: come la lattuga romana

Tecniche culturali: semina: ottobre in campo aperto; trapianto: dicembre-gennaio; raccolta: marzo-maggio

Gradisce terreni sciolti, ricchi di sostanza organica, non necessita di molta acqua

Autoprodotta dal 2009 da:

Pandolfini Giovanni

Montespertoli (FI), 300m slm

disponibile a maggio



GIRASOLE STRIATO

Caratteristiche:

Destinazione: da destinarsi all'alimentazione umana e animale

Descrizione: pianta alta un metro e mezzo circa corolla con dimensione media di circa 15-20 cm

Tecniche culturali: terreno ortivo irrigato

Autoprodotto dal 2010 da:

Menchetti Giovanni

Casole d'Elsa (SI) 400m slm



ZUCCHINO-ZUCCONE

Caratteristiche: pianta e frutto più grandi della media

Destinazione:

Descrizione: frutto grande, verde chiaro, liscio

Tecniche culturali: coltivato nell'orto

Autoprodotto dal 2009 da:

Menchetti Giovanni

Casole d'Elsa (SI) 400m slm



CAROSSELLO COL PELO

(melone cetriolo)

Caratteristiche: si consuma molto piccolo, digeribile

Destinazione: si mangia come un cetriolo

Descrizione: frutto di 7-8 cm e oltre, buccia pelosa

Tecniche culturali: coltivato in campo aperto, trapiantare quando ci sono 2-3 foglie vere, si coltiva come il melone

Autoprodotto dal 2006 da:

Nanna Michele

Collemincio Valfabbrica (PG), 700m



CIPOLLA ROSSA

Caratteristiche: molto sugosa

Destinazione: da consumarsi sia cruda che cotta

Descrizione: classica cipolla rossa toscana

Tecniche culturali: semina: novembre;

trapianto: marzo-aprile;

raccolta: agosto

Terreno ricco, limoso argilloso

Autoprodotta dal 2009 da:

Benocci Giovanni

Sovicille (SI), 260mt slm



ZUCCHINO FIORENTINO

Caratteristiche:

Destinazione:

Descrizione: verde, con sezione dentellata

Tecniche culturali: semina: aprile-maggio;

seconda semina: luglio;

raccolta: maggio-ottobre

Gradisce terreni sciolti ricchi di sostanza organica, necessita d'acqua

Autoprodotto dal 2006 da:

Pandolfini Giovanni

Montespertoli (FI), 300m slm



COCOMERO

NASTRO AZZURRO

Caratteristiche: sapore dolce, raffinato

Destinazione:

Descrizione: buccia fine

Tecniche culturali: semina: marzo;
trapianto: maggio;

Necessita di sole pieno

Appena i primi frutti vanno in maturazione si smette di annaffiare per non avere frutti acquosi

Autoprodotto dal 2005 da:

Benocci Giovanni

Sovicille (SI), 260mt slm



MELONE

Caratteristiche: polpa arancione, soda e dolce

Destinazione:

Descrizione:

Tecniche culturali: semina: marzo

trapianto: maggio

maturazione: luglio-agosto

Necessita di sole pieno

Autoprodotto dal 2005 da:

Benocci Giovanni

Sovicille (SI), 260mt, slm



POMODORO AGOSTANO

Caratteristiche: pianta nana

Destinazione: ideali per la conserva

Descrizione: frutto cilindrico

Tecniche culturali: semenzaio: marzo

raccolta: agosto

terreno sciolto, sabbioso con media fertilità organica,

Irrigato solo al momento del trapianto

Non gradisce grande irrigazione

Autoprodotto dal 2008 da:

Paola e Francesco Trambusti

Antella-Bagno a Ripoli (FI)

250m slm



CECE DI GINO

Caratteristiche: si mettere a bagno qualche ora e cuoce in un'ora circa. Sapore simile alla castagna.

Destinazione: ideale per minestre e farine

Descrizione: legume molto piccolo, color nocciola, senza buccia

Tecniche culturali: per la semina: si prepara il solco, si bagna con acqua, si semina e si ricopre con terra asciutta, nella fase finale di maturazione si nota un po' di allettamento quindi sostenere la pianta con canne oppure consociare nell'interfila, terreno con scheletro elevato, tessitura sabbiosa argillosa declive

**Autoprodotto dal 2008 da:
Paola e Francesco Trambusti
Antella-Bagno a Ripoli (FI)
250m slm**



LUPINO DELLA PACCHIERA

Caratteristiche: non necessita di grosse lavorazioni, non è gradito da nessun animale, di pronta germinazione, è auto seminante

Destinazione: pianta utilissima per il sovescio

Descrizione: pianta vigorosa con fiori bianchi in pannocchia, alta 60cm

Tecniche culturali: gradisce un pH tendente al sub-acido

**Autoprodotto dal 2007 da:
Paola e Francesco Trambusti
Antella-Bagno a Ripoli (FI)
250m slm**



SALVIA SCLAREA

Caratteristiche: lo stelo florale raggiunge 2 metri di altezza e fiorisce per 2 mesi.

Attira insetti pronubi fino a tarda sera

Destinazione: foglie adatte per friggere o involtini

Descrizione: foglie espanse, molto grandi fiori rosa-biancastri, foglie e stelo ricche di peli che producono "resina" odorosa di frutta

Tecniche culturali: predilige terreni sciolti, può risentire la siccità

**Autoprodotto dal 2007 da:
Paola e Francesco Trambusti
Antella-Bagno a Ripoli (FI)
250m slm**



POMODORO DI LEVANZO

Caratteristiche: frutto a buccia piuttosto spessa (che però si rivela utile in caso di attacchi di cimice), pieno, la polpa è ricca di semi, profumatissima.

Destinazione: ottimo per conserve

Descrizione: pianta con grappoli e frutti tondi, leggermente schiacciati del diametro di ca 6-7 cm

Tecniche culturali: semina: marzo;

trapianto: maggio; raccolta: luglio-settembre

Dopo il trapianto va irrigato 2 volte massimo e quando le piantine sono alte 25 cm non si irriga più (altrimenti la pianta marcisce e non produce). Le piantine formano un cespuglio abbondante. Gradisce le sarchiature.

Autoprodotto dal 2008 da:

Francesca Castioni e

Claudio Nocito

Rio di Luco, Montanino

Reggello (FI) 100m, slm



PEPERONCINO FATALII

Caratteristiche: gusto pungente e intenso di agrumi e frutta esotica, molto piccante.

Piccantezza 470.000 SCHU

Destinazione: usato in moltissime salse

Descrizione: frutto di colore giallo, a forma di corno allargato e rugoso

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli dimensioni (15-18 litri), annaffiature regolari evitando ristagni.

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

semi provenienti dal

paese d'origine e in

seguito isolati



PEPERONCINO CONGO TRINIDAD

Caratteristiche: piccantezza 250.000 / 350.000
SCHU

Destinazione: usato in salse piccanti o misto a peperonate (in piccole parti)

Descrizione: frutti di colore rosso, di forma rotondeggiante e costoluta, molto piccante e gusto deciso

Tecniche culturali: Coltivato in vasi di notevoli dimensioni (12-15-18 litri), annaffiature regolari evitando ristagni.

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

**semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati**



PEPERONCINO HABANERO CARRIBBEAN RED

Caratteristiche: molto piccante. Se privato dei semi e della placenta denota un gusto fruttato e dolce. Piccantezza 250.000 / 300.000 SCHU

Destinazione: usato nelle salse indiane e chili di carne

Descrizione: frutto di color rosso di ca 3-4 cm

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli dimensioni (15-18 litri), annaffiature regolari evitando ristagni

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati



PEPERONCINO THAI ORANGE

Caratteristiche: pianta a forma caratteristica di un cespuglio, molto prolifica anche se raggiunge i 130 cm di altezza.

Piccantezza intorno 200.000 SCHU

Destinazione: in cucina

Descrizione: frutto di color arancione, a forma di cornetto “esile” e liscio di 5/7cm

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli dimensioni (12-15 litri), annaffiature regolari evitando ristagni. Si adatta benissimo alla coltura in vaso

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

**semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati**



PEPERONCINO BISHOP'S CROW

Caratteristiche: raggiunge i 2 mt di altezza.
Piccantezza 500/2.500 SCHU-leggermente
piccante

Destinazione: si adatta molto bene a tutti i tipi
di salsa e posto in agrodolce, oppure
semlicemente tritato in insalata

Descrizione: frutto a forma di “cappello” (fiore)
di colore rosso intenso

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli
dimensioni (18 litri e oltre), annaffiature
regolari evitando ristagni

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati



PEPERONCINO NAGA MORICH

Caratteristiche: considerato uno fra i più piccanti al mondo. Piccantezza estrema oltre 1.000.000 SCHU

Destinazione: usato in cucina

Descrizione: frutti rossi a maturazione, di forma a cono irregolare, costoluto e rugoso

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli dimensioni (15-18 litri), annaffiature regolari evitando ristagni

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati



PEPERONCINO HABANERO CHOCOLAT

Caratteristiche: gusto classico di un habanero e i frutti sono di buone dimensioni e consistenti. Molto Piccante.

Piccantezza 250.000 / 350.000 SCHU

Destinazione: usato in salse indiane e nella cucina caraibica. Speciale da crudo sulla pizza

Descrizione: matura da verde ad un marrone cioccolato

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli dimensioni (15-18 litri), annaffiature regolari evitando ristagni. E' la varietà più tardiva di habanero

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

**semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati**



PEPERONCINO AJI MATARAN

Caratteristiche: pianta di dimensioni notevoli. Piccantezza moderata, gusto particolare, spessore della pelle rilevante

Destinazione: usato in cucina

Descrizione: frutto a maturazione arancione, rotondo allungato e pelle liscia.

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli dimensioni (15-18 litri), annaffiature regolari evitando ristagni.

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

**semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati**



PEPERONCINO TRINIDAD SCORPION RED

Caratteristiche: estremamente piccante,
oltre 1.000.000 SCHU

Destinazione: usato per polveri e salse
piccantissime

Descrizione: frutto di colore rosso e forma
particolare che mostra una specie di
“pungiglione” che ricorda lo scorpione

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli
dimensioni (15-18 litri), annaffiature regolari
evitando ristagni

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati



PEPERONCINO DUEMILA

Caratteristiche: piccantezza 100.000 SCHU

Destinazione: usato in cucina

Descrizione: pianta a cespuglio, foglia piccola con frutti di colore rosso a maturazione, rivolti verso l'alto

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli dimensioni (12-15-18 litri), annaffiature regolari evitando ristagni

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati



PEPERONCINO THAI ORANGE

Caratteristiche: piccantezza 100.000 SCHU

Destinazione: usato in cucina

Descrizione: pianta a cespuglio, foglia piccola con frutti di colore arancione a maturazione

Tecniche culturali: coltivato in vasi di notevoli dimensioni (12-15-18 litri), annaffiature regolari evitando ristagni

Autoprodotto da:

Dario Meucci

Vada (LI)

**semi provenienti dal
paese d'origine e in
seguito isolati**