

ANGURIA

SCHEDA TECNICA DI COLTIVAZIONE



NOME SCIENTIFICO: Citrullus lanatus.

FAMIGLIA: Cucurbitacee.

TERRENO IDEALE: profondo, sciolto, drenante, ricco.

PH IDEALE: da 5,5 a 7.

PREPARAZIONE DEL TERRENO: aratura – vangatura a 15 – 20 cm.

CONCIMAZIONE: abbondante, con letame maturo 4 – 5 Kg al m², oppure con stallatico pellettato 0,4 – 0,5 Kg al m². Aggiungere un supplemento di potassio attraverso compost o cenere di legna.

QUANDO SEMINARE: marzo – aprile in serra, maggio in pieno campo.

LUNA INDICATA: crescente.

COME SEMINARE: in vasi da 6 – 8 cm di diametro, oppure in pieno campo seguendo delle linee un seme ogni metro. Il seme va interrato di circa 2 cm.

QUANDO TRAPIANTARE: da maggio con temperature minime superiori ai 15 °C.

CLIMA IDEALE: ama i climi caldi con temperature estive intorno ai 30 °C.

ESPOSIZIONE SOLARE: pieno sole.

SESTO D'IMPIANTO: 1 metro tra piante e circa 2 metri tra file.

SOSTEGNI: non necessari.

MANTENIMENTO: frequenti sarchiature.

POTATURA: facoltativa, si può cimare le piante dopo la quarta foglia per favorire la comparsa di rami ascellari che successivamente porteranno una fioritura anticipata.

IRRIGAZIONE: irrigare spesso, assicurando costante umidità al terreno senza creare ristagni idrici; aumentare l'apporto idrico durante i mesi centrali del ciclo di coltivazione; ridurre l'apporto idrico in prossimità della raccolta.

RINCALZATURA: non necessaria.

PACCIAMATURA: molto utile, contrasta le infestanti e diminuisce la traspirazione del terreno nei mesi più caldi.

ROTAZIONE COLTURALE: non coltivare angurie dove l'anno prima sono state coltivate cucurbitacee, aspettare 3 anni prima di coltivare angurie sulla stessa parcella di terra. Dopo le angurie si possono coltivare leguminose.

CONSOCIAZIONI CONSIGLIATE: cipolla, porro, lattuga, spinaci, pomodoro.

CONSOCIAZIONI SCONSIGLIATE: zucche, zucchine, melone.

COLTIVAZIONE IN VASO: possibile, con l'ausilio di grossi vasi.

AVVERSITÀ PRINCIPALI: oidio, peronospora, pitium, verticillium, virosi.

INSETTI E PARASSITI: afidi.

QUANDO RACCOGLIERE: quando il pampino (viticcio) tende a seccarsi, si può anche provare a battere con le nocche sul frutto, se si ascolta un suono cupo l'anguria è pronta.

CONSERVAZIONE: circa 10 giorni in frigorifero.

Pianeta di Riserva