

# CANBERRA

**Incrocio:** Latona x Red Scarlett

**Rappresentante:** HZPC



Maturazione	Semiprecoce
Dormienza	Media
Colore della buccia	Rossa
Colore della pasta	Gialla
Forma del tubero	Ovale
Profondità degli occhi	Superficiali
Grossezza del tubero	Grande
Produzione	Buona
Contenuto di sostanza secca	19.3 %
Tipo di cottura	Resistente ad alquanto resistente alla cottura (AB)
Adatta	Consumo fresco
Resistenza a virus Yn	Sensibile
Resistenza a virus Yntn	Immune
Resistenza a peronospora sul cespo	Mediamente resistente
Resistenza a peronospora sul tubero	Mediamente resistente
Alternaria	Sensibile
Resistenza a nematode della patata Ro1	Immune
Scabbia comune	Resistente
Scabbia pulverulenta	Resistente

**Canberra:** varietà di origine olandese a buccia rossa, uniforme nella dimensione dei tuberi e nella forma, con una bella buccia rosso, dal buon contenuto di sostanza secca e buona resistenza contro la scabbia comune e pulverulenta.

**Consigli per i produttori:** I trattamenti del tubero e/o del suolo sono consigliati per controllare la Rhizoctonia, la scabbia argentea ed altre malattie funginee. Azoxystrobine come applicazione al suolo mostra buoni risultati su molti funghi. La varietà ha una buona resistenza all'utilizzo degli erbicidi a base di metribuzin (Sencor). La varietà è sensibile all'alternaria si consiglia trattare al momento della fioritura. Nella parte avanzata della stagione trattare con una in modo energico contro la peronospora sul tubero.

**Raccolta e conservazione:** si consiglia di eliminare il cespo per facilitare il distacco dei tuberi alla raccolta. La buccia dovrebbe essere completamente matura prima del raccolto. L'elevato contenuto di sostanza secca e condizioni di freddo durante il raccolto aumenteranno il rischio di ammaccature. Avendo una dormienza non molto lunga l'utilizzo di inibitori alla germinazione sono necessari solo per la conservazione. Per prevenire la disidratazione dei tuberi nella frigo conservazione si consiglia di raffreddare il prodotto con una piccola differenza di temperatura tra quella dell'aria e quella del prodotto stesso. Ridurre la temperatura di 0.5° C. fino al raggiungimento dei 5° C., temperature inferiori portano all'addolcimento dei tuberi.

Le dichiarazioni riportate provengono dai campi sperimentali della rispettiva ditta sementiera. Dato che si tratta di un prodotto naturale, non possiamo assumerci nessuna responsabilità in caso di variazione.