

## PICCANTEZZA

I peperoncini sono classificati come peperoni a bacca piccante, suddivisibili a loro volta in sottogruppi dalla forma, dalla colorazione e dal grado di piccantezza differente. Il sapore piccante è dovuto alla presenza di capsaicina, un alcaloide che si concentra a frutto maturo, soprattutto nella placenta (il tessuto bianco e membranaceo attaccato nella parte interna del frutto). La presenza di capsaicina, si misura con la scala Scoville (SHU), che parte da un valore 0 e arriva a 16 milioni.

## PROPRIETÀ CURATIVE E USI

L'importanza del peperoncino nella dieta è nota ormai a tutti, infatti contiene un principio attivo noto come capsaicina, adatto (se usato in forma di crema) non solo per combattere dolori e formicolii degli arti, ma anche per tenere sotto controllo il grasso di troppo che si forma nella zona addominale.

Nota come antireumatico e antifermentativo intestinale, la capsaicina è utilissima nella cura di dolori reumatici e muscolari, oltre che per stimolare la ricrescita e contrastare la caduta dei capelli.

In seguito sono stati scoperti i suoi effetti benefici, ed è stato utilizzato per il suo valore medicinale nella cura di artrite, asma, indigestione, mal di gola e addirittura cancro, disturbi respiratori e cardiovascolari.

## LA SCALA DI SCOVILLE

Misura il grado di piccantezza dei peperoncini a maturazione. Questi frutti contengono la capsaicina, un composto chimico che stimola i recettori del caldo situati anche sulla lingua e ciò provoca la sensazione di "bruciore".

Il numero di unità di Scoville che indica l'appartenenza alla scala (SHU) (Scoville Heat Units) indica la quantità di capsaicina contenuta.



## CURIOSITÀ E CONSIGLI PRATICI

Il peperoncino sembra essere originario di un'isola caraibica, anche se alcuni sostengono che sia il Messico la patria natia. Da qui fu portato in Spagna, durante il secondo viaggio di Cristoforo Colombo, nel 1492 e in seguito si diffuse in tutta Europa.

I fiori hanno corolla bianca da 5 a 7 petali con stami di colore giallo tenue. Esistono varietà a fiori viola e semi neri, corolla bianca o verdognola e stami viola.

Teme una temperatura inferiore ai 10°C di notte e deve essere superiore ai 15-20°C di giorno. La resistenza al clima freddo e caldo varia: il tabasco (C. frutescens) e il rocoto (C. pubescens), ad esempio, resistono anche a -5 °C per brevi periodi, mentre l'habanero (C. chinense) è molto sensibile all'insolazione: se eccessiva causa scottature sui frutti.

Il peperoncino predilige terreni profondi e ben drenati perché ricchi di sostanza organica. Si tratta di una pianta molto esigente dal punto di vista della nutrizione, si consiglia un'abbondante concimazione organica, con letame maturo (5-7 kg/mq) o pelletati organici (2 kg/mq).

Si tratta di una pianta con elevate esigenze idriche ma bisogna prestare massima attenzione ed evitare gli squilibri e soprattutto i ristagni di acqua. La gestione dell'acqua determina il grado di piccantezza del frutto, in quanto condizioni di stress idrico aumentano il livello di capsaicina. Eventuali ristagni provocano marciumi al colletto, tra radici e fusto.

**Pianta & Passione**

ECOFABER - Sede Pachino  
C/da Burgio - Pachino (SR)  
Tel. 0932.1855223 - Fax 0932.1856057  
[info@pianteepassione.it](mailto:info@pianteepassione.it)  
[www.pianteepassione.it](http://www.pianteepassione.it)

**Piante & Passione**

A CIASCUNO IL SUO ORTO

# COLLEZIONE PEPERONCINI





### BHUT JOLOKIA

Frutto a forma conica lungo fino a 7 cm., di colore rosso acceso con superficie rugosa, con piccoli artigli. I peperoncini possono essere coltivati in terra o in vaso. La produzione è continua ed abbondante per tutta l'estate e la pianta resiste alle avversità.

Il grado di piccantezza va da 855.000 a 1.041.427 SHU.



### CAYENNA PICCANTE DA ESSICCAR F1

Prende il nome dalla città di Cayenne, nella Guiana francese. Conosciuta per le sue proprietà curative (usato per via topica), è usato molto come spezia. Utilizzato maggiormente nella Calabria Ionica (Bovalino, Siderno). Frutti di forma conico-allungata, leggermente rugosi, colore verde che vira al rosso a maturazione, lunghi 120 mm e larghi 15mm. Piccante sia a verde che a rosso, i frutti vengono legati e appesi a formare una corona.



### CAYAMBE F1

Pianta determinata, compatta, adatta alla coltivazione in vaso, serra e pieno campo. I frutti sono di forma conico-allungata della tipologia "Cayenna", 60x10 mm, disposti a mazzetti, rivolti verso l'alto, verde chiaro e rossi a maturazione. Ideale anche come pianta ornamentale.



### CILIEGIA PICCANTE GIALLO DA RIPIENO

Pianta vigorosa, molto produttiva, che produce frutti singoli, tondeggianti, di circa 3 cm di diametro, che virano dal verde all'arancio a maturazione. Varietà di media piccantezza, adatta per ripieno con tonno.



### CILIEGIA PICCANTE ROSSO DA RIPIENO

Pianta a portamento compatto, ad alberello, molto fertile, adatta per colture sia in pieno campo che in serra, ciclo medio. I frutti sono tondeggianti, diametro compreso tra 30 e 35 mm, polpa grossa e molto rossa, colore verde scuro e rosso brillante a maturazione. Resistente a virosi.

a ciascuno il suo orto



### HABANERO YELLOW F1



### HABANERO RED F1



### HABANERO ORANGE F1



### HABANERO CHOCOLATE F1



## HABANERO il principe dei peperoncini

Frutti a forma di lanterna, lunghi 2-8 cm. I peperoncini possono essere coltivati in terra o in vaso. La pianta del peperoncino è resistente e si adatta alle diverse situazioni se trattata con un minimo di cura. Il grado di piccantezza è compreso tra i 100.000 e 350.000 SHU. Adatti per una vasta applicazione in cucina.



### JALAPENO MESSICANO

Origine: Messico. La varietà può essere coltivata in terra o in vaso, con pianta alta cm. 60 – 120. I frutti, lunghi 5-9 cm., hanno polpa spessa e suda e vengono raccolti di solito quando sono ancora verdi. Il grado di piccantezza è compreso fra i 2.500 e 10.000 SHU. Ideale sottaceto. Utilizzati per la preparazione di hot dogs.



### FUOCO DELLA PRATERIA

Si tratta di una pianta ad accrescimento determinato, portamento compatto, adatta molto alla coltivazione in vaso, oltre che in pieno campo. I frutti sono di forma conica, lunghi 20 mm circa e larghi 8-10 mm, rivolti verso l'alto, di colore giallo chiaro con viraggio arancio e rosso vivo a maturazione. Splendido l'effetto multicolor nel vaso.



### NAGA MORICH

Varietà a ciclo intermedio originaria del Bangladesh, con pianta ad albero ramificato alta 1,5 m e frutti conici lunghi 4-6 cm circa, di colore verde/arancio-rosso, in funzione della maturazione. Di piccantezza elevatissima (800.000 - 1.000.000 SHU Gradazione Scoville).



### PICCANTE CALABRESE

Pianta molto produttiva, frutto di medie e piccole dimensioni, con polpa sottile, rivolto verso il basso, ideale per l'essiccazione, viene legato a formare una corona e appeso. È conosciuto nella Calabria tirrenica, zona Diamante, Scalea e Lamezia, come "diavolicchio".



### ROMITAL PICCANTE DA RIPIENO F1

Tipologia di cornetto piccante ibrido. Pianta a ciclo precoce per serra e pieno campo, portamento raccolto, fogliame coprente, con frutti pendenti di facile raccolto. La fioritura è scalare e si protrae a lungo. Il frutto è lungo 12-15 cm, con D. 2,5-3 cm, del peso di circa 40 gr, la polpa è mediamente piccante e facile da essiccare, colore dal verde scuro che vira al rosso brillante. Grazie alla sua polpa sottile si presta bene per essere essiccato, mantiene una buona piccantezza anche a frutto verde.



### TABASCO F1

Pianta alta circa 50 cm, piccoli frutti dalla superficie irregolare che maturano dal giallo, all'arancione fino al rosso. I peperoncini possono essere coltivati in terra o in vaso. Originario della Costa Rica, ha un grado di piccantezza compreso tra i 40.000 e 50.000 SHU. Famosa in tutto il mondo la salsa omonima.



### TRINIDAD MORUGA SCORPION RED F1

Pianta molto vigorosa, ciclo tardivo. I frutti hanno la caratteristica forma di lanterna, con buccia rugosa e terminazione appuntita che ricorda la coda di uno scorpione. Sono lunghi 40-50 mm e larghi 20-30 mm, di colore verde chiaro e rosso a maturazione. Adatta per coltivazione in pieno campo. È considerato fra i peperoncini più piccanti al mondo.

