

☆ GUIDA ☆ INDISPENSABILE AI PEPERONCINI PICCANTI



IN OMAGGIO

IL GIRO DEL MONDO
IN 40 PEPERONCINI



www.ortomio

In Classifica:

HOT!

VERY HOT!

SUPER HOT!

EXTREME HOT!



- Beni Highlands
- Carolina Reaper
- Habanero chocolate
- 7 Pots
- Habanero orange
- Diavolicchia Calabrese
- Big Naga
- Naga Chocolate
- Naga Morich
- Moruga Scorpion
- Panameño
- Scorpion Chocolate
- Hot lemon
- Scorpion yellow
- Pimienta da Neide
- Naga Salmon
- Fatalii

COLORI & SAPORI
DEL PICCANTE

☆ GUIDA AL MONDO DEI PEPERONCINI PICCANTI ☆



Un pizzico di fuoco che riscalda ogni piatto, sapori e profumi che mettono allegria. È per questo che noi amiamo i peperoncini piccanti. Il peperoncino è un alimento molto salutare che dovremmo inserire più spesso nella nostra dieta. Ricco di vitamine e antiossidanti, ha la curiosa proprietà di bruciare i grassi, oltre che la lingua, soprattutto con i peperoncini di cui parleremo fra poco: “i più piccanti del mondo”.

Il peperone “Capsicum” è una pianta annuale e può vivere bene per diverso tempo in capienti vasi di diametro non inferiore ai 40 cm. Il peperoncino piccante è un alimento impiegato per diversi usi fin da tempi antichissimi. Si dice che il suo nome derivi dal greco “kopto” che significa “mordere”, con evidente riferimento al piccante che morde la lingua quando si mangia. La coltivazione del peperoncino si è diffusa in tutto il mondo. Sapete come? Grazie ai volatili. Questi, attirati dagli splendidi colori variopinti delle bacche dei peperoncini, li consumano tranquillamente e, digerendo, distribuiscono i semi in giro per il mondo. Questo perché Madre Natura li ha dotati della più completa insensibilità alla capsaicina, la sostanza che rende piccanti i peperoncini! La pianta è una “Solanacea”, ed è originaria dell’America Centrale, questo ci fa capire quale tipo di coltivazione adottare.

Dai peperoni primitivi ad oggi, 5 sono le specie più coltivate:

- *Capsicum annuum*, il peperone dolce italiano il più coltivato al mondo
- *Capsicum baccatum*, tipico di Bolivia e Perù è di piccantezza media
- *Capsicum chinense*, i peperoncini più piccanti al mondo
- *Capsicum frutescens*, subito dopo il chinense per piccantezza
- *Capsicum pubescens*, l’albero del peperone, più resistente al freddo

Più il frutto è ricco di capsaicina più è piccante e brucia; la placenta, i filamenti e gli stessi semi sono le parti più piccanti. Il peperoncino regala sapore ai cibi e si usa anche nelle cure di bellezza. Le sue proprietà curative sono state a lungo studiate e oggi si può affermare che, in giuste dosi, il peperoncino deve far parte della dieta delle persone. Il peperoncino ha proprietà antiossidanti e aiuta a combattere i danni provocati dall’invecchiamento di cellule e tessuti. Contiene numerose vitamine e sali minerali che stimolano la produzione di succhi gastrici e favoriscono la digestione. Inoltre, la capsaicina, migliora la circolazione del sangue alleviando dolori e infiammazioni.

HOT!

**LA PICCANTEZZA:
DA 5.000 A 50.000^{SHU}
IN GRADI SCOVILLE SHU***

Alla categoria HOT appartengono i peperoncini meno piccanti ma, non per questo, meno buoni. Anzi, colori e profumi si sprecano in cucina con ricette molto gustose e non particolarmente piccanti.

**SHU è la scala ufficiale che misura la piccantezza dei peperoncini.*



JALAPEÑO

(*Capsicum annuum*)

Origine: Messico

Piccantezza: 10.000 gradi Shu

Caratteristiche: il più usato o nella cucina messicana per la sua versatilità (si usa anche da verde) e mite piccantezza.

Uso: insuperabile da verde abbinato a tartine con formaggio ligh. Molto gustoso sulla pasta o sul riso in bianco. Prende il nome di Chipotle quando viene essiccato al sole e affumicato.



**CAYENNA
LUNGO**

(*Capsicum annuum*)

Origine: Guyana Francese

Piccantezza: 15.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta vigorosa e molto produttiva anche a lungo nel tempo. Bei frutti a cornetto lunghi 15 cm. Rossi a maturazione avvenuta. **Uso:** peperoncino non molto piccante usatissimo nella cucina italiana come peperoncino da consumare fresco sulla pasta o su tartine di pane bianco con formaggio ligh. Ottimo essiccato per la produzione di polvere piccante.



**MINI
TOPEPO**

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia

Piccantezza: 20.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta estremamente produttiva, i frutti maturano a rosso e sono di piccole dimensioni poco più grandi di una noce.

Uso: ideale come peperoncino da ripieno per cottura al forno.



**MULTICOLORE
EUREKA**

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia

Piccantezza: 20.000 gradi Shu

Caratteristiche: bellissima pianta adatta per comporre bordure a cespuglio alte 30 cm. Frutti a cornetto lunghi 5 cm.

Uso: i frutti maturano da viola scuro, ad arancio, a rosso contemporaneamente sulla stessa pianta. Coloratissimo!



**MULTICOLORE
CHIARA**

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia

Piccantezza: 20.000 gradi Shu

Caratteristiche: bellissima pianta ornamentale molto adatta alla coltivazione in vaso. Forma a cespuglio alta 25/30 cm. Frutti tondi disposti a mazzetto.

Uso: i frutti maturano da viola scuro, ad arancio, a rosso contemporaneamente sulla stessa pianta. Coloratissimo!



PICCANTE A CILIEGIA

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia

Piccantezza: 20.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta estremamente produttiva, i frutti maturano a rosso e sono di piccole dimensioni, come una ciliegia. **Uso:** peperoncino non molto piccante molto impiegato nella cucina italiana adatto al riempimento con tonno e acciuga e per la conservazione ed il consumo sott'olio.



MAZZETTI ROSSO ETNA

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia

Piccantezza: 25.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta particolarmente adatta alla coltivazione in vaso. Produce bellissimi mazzetti di peperoncini rossi di aspecto molto gradevole. Può sostituire un bel mazzo di fiori.

Uso: molto ornamentale e commestibile. Piccantezza pungente ma non persistente.



MAZZETTI ARANCIO STROMBOLI

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia

Piccantezza: 25.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta da vaso, produce bellissimi mazzetti di peperoncini di colore arancio di aspecto molto gradevole. **Uso:** molto ornamentale ma soprattutto commestibile. Piccantezza pungente ma non persistente.



CUORICINO

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia

Piccantezza: 30.000 gradi Shu

Caratteristiche: peperoncino piccante dall'originale forma a "cuoricino". Pianta ad alberello con frutti coloratissimi che vanno dal giallo-citrino all'arancione ed al rosso a maturazione avvenuta.

Uso: di piccole dimensioni è adatto anche ad un paziente e riempimento con tonno e acciuga.



HOT DAISY CAP 1546

(*Capsicum annuum*)

Origine: Giappone

Piccantezza: 30.000 gradi Shu

Caratteristiche: stupenda pianta adatta alla coltivazione in vaso. Alta fino a 60 cm con fiori viola e foglie molto scure. A maturazione avvenuta i colori variegati e brillanti di CAP 1546 sono unici.

Uso: mediamente piccante. E' conosciuta anche come bonsai-pepper.



PANCHO NASO DEL DIAVOLO

(*Capsicum annuum*)

Origine: Cile

Piccantezza: 30.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta iperproduttiva e rustica. Graziosi i frutti a forma di piramide, rossi a maturazione avvenuta. **Uso:** peperoncino non molto piccante. Adatto al riempimento con tonno e acciuga. Molto gustoso aggiunto crudo a pezzetti sulla pasta o il riso in bianco.



4

VIOLETTO O FUOCO NERO

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia

Piccantezza: 50.000 gradi Shu

Caratteristiche: bellissima pianta ornamentale con fusto e originali foglie di color viola intenso. Alta 60 cm.

Uso: frutti piccanti e pungenti adatti alla essiccazione a pezzi e per la preparazione di salse e polveri piccanti.



4

TABASCO

(*Capsicum frutescens*)

Origine: Messico

Piccantezza: 50.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta iper produttiva, i frutti maturano con splendidi colori che vanno dal verde chiaro al giallo, dall'arancione al rosso. **Uso:** è l'ingrediente principale della famosa salsa "Tabasco". La salsa si ottiene macerando sotto sale i peperoncini tritati, posti in botti di quercia per circa 3 anni.



4

CAYENNA CORTO

(*Capsicum annuum*)

Origine: Guyana Francese

Piccantezza: 50.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta vigorosa e molto produttiva anche a lungo nel tempo. Bei frutti a cornetto lunghi 10 cm. Rossi a maturazione avvenuta. **Uso:** peperoncino piccante usatissimo nella cucina italiana come peperoncino da consumare fresco sulla pasta o su tartine di pane bianco con formaggio ligh. Ottimo essiccato per la produzione di polvere e di olio piccante.



4

FUOCO DELLA PRATERIA

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia

Piccantezza: 50.000 gradi Shu

Caratteristiche: bellissima pianta adatta alla coltivazione in vaso. Forma un cespuglio alto 50 cm. Frutti a cornetto disposti a mazzetto e particolarmente piccanti.

Uso: i frutti maturano da viola scuro, ad arancio, a rosso contemporaneamente sulla stessa pianta.

Come preparare una perfetta Salsa Piccante

INGREDIENTI:

- 500 g di salsa di pomodoro
- Peperoncini piccanti
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla grande
- 1 cucchiaino di aceto
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di pepe rosa



Scegli i peperoncini giusti e nella giusta quantità. Questo passaggio è fondamentale per la buona riuscita della tua salsa e per determinarne il grado di piccantezza! Pesa i peperoncini. Una volta selezionati i peperoncini pesali ricordandoti che anche la quantità inciderà sulla piccantezza finale della tua salsa. Sbuccia e trita l'aglio e la cipolla. Metti nel frullatore l'aglio, la cipolla, i peperoncini (privati dei semi) e la salsa di pomodoro. Frulla fino ad ottenere una salsa omogenea. Versa il contenuto del frullatore in una padella. Fai andare a fuoco lento fino ad ottenere un leggero bollore. Aggiungi il sale, il pepe e l'aceto. Filtra, invasa e sterilizza i vasetti a bagnomaria ed imbottiglia la salsa. Conserva la salsa in frigorifero oppure congelala. Per aiutarti nella conservazione puoi aggiungere un velo di olio prima di chiudere il barattolo. Non toccarti gli occhi, o altre parti sensibili, dopo aver maneggiato i peperoncini piccanti. Lavati accuratamente le mani con acqua e sapone.

VERY
HOT!

**LA PICCANTEZZA:
DA 100.000 A 400.000^{SHU}
IN GRADI SCOVILLE SHU***

Cominciamo a fare sul serio. Alla categoria VERY HOT appartengono i peperoncini con piccantezza discreta e particolarmente pungente. Profumi e sapori di Caraibi. Non c'è piatto a base di pollo che non contempi l'uso di peperoncino piccante.

**SHU è la scala ufficiale che misura la piccantezza dei peperoncini.*



**JAMAICAN
SCOTCH
BONNET**

(*Capsicum chinense*)

Origine: Jamaica
Piccantezza: 200.000 gradi Shu
Caratteristiche: frutti dalla caratteristica forma simile a quella di un cappello scozzese. Si colorano dal verde al giallo a maturazione avvenuta. **Uso:** molto piccante, immancabile nella fantastica salsa per il pollo alla Giamaicana (Jamaican Jerk chicken). Profumo simile ad Habanero, molto fruttato.



HOT LEMON

(*Capsicum baccatum*)

Origine: Panama
Piccantezza: 150.000 gradi Shu
Caratteristiche: produce numerosissimi frutti di colore giallo brillante a maturazione avvenuta. **Uso:** peperoncino molto piccante adatto in abbinamento a piatti di pesce in bianco o come spaghetti alle vongole o seppie. Si distingue da tutti gli altri peperoncini per il suo deciso retrogusto di limone.



**DIAVOLICCHIO
CALABRESE**

(*Capsicum annuum*)

Origine: Italia
Piccantezza: 150.000 gradi Shu
Caratteristiche: la sua piccantezza è immediata e lascia a bocca aperta! La pianta è un cespuglio compatto ed è estremamente produttiva. Una moltitudine di frutti piccoli, a cornetto, lunghi circa 3 cm, che a maturazione sono di un bel rosso vivo. **Uso:** molto utilizzato per il consumo fresco. Si usa per salse piccanti e sui piatti di pasta della tradizione mediterranea.



CHUPETINO

(*Capsicum chinense*)

Origine: Brasile
Piccantezza: 200.000 gradi Shu
Caratteristiche: graziosa pianta ad alberello. Produce copiosamente frutti dalla tipica forma a "ciucciotto" di colore rosso a maturazione avvenuta. **Uso:** frutti piccanti dall'ottimo aroma e sapore. Ideale per l'essiccazione e la produzione di polveri piccanti.



**PIMENTA
DA NEIDE**

(*Capsicum chinense*)

Origine: Brasile
Piccantezza: 200.000 gradi Shu
Caratteristiche: pianta da collezione, varietà rara e molto particolare. I suoi frutti sono molto scuri, quasi neri e quando maturano non cambiano colore. La pianta è alta e produce bellissimi fiori bianco-viola. **Uso:** frutti piccanti dall'ottimo aroma, ideali per la produzione di polveri. La pianta è speciale per la decorazione dei giardini. Una varietà che non deve mancare nelle collezioni e coltivazioni di peperoncino.

**5****COSTARICA ZETA HOT***(Capsicum frutescens)***Origine:** Costa Rica**Piccantezza:** 200.000 gradi Shu**Caratteristiche:** pianta ad alberello molto produttiva. Il frutto è un bacca piccante che a maturazione colora a rosso intenso. **Uso:** si usa per salse piccanti e sui piatti di riso e legumi cotti. Sminuzzato o a fettine in piatti di carne arrosto o lessa.**6****FATALII***(Capsicum chinense)***Origine:** Rep. Centrafricana**Piccantezza:** 300.000 gradi Shu**Caratteristiche:** è uno dei peperoncini dai frutti in assoluto più aromatici e profumati. Matura da verde a giallo brillante. **Uso:** molto piccante, per il suo aroma di agrumi è l'ideale su piatti di pesce e verdure ripassate in padella che ne evidenziano le note fruttate.**6****PANAMENO SANTANA***(Capsicum chinense)***Origine:** Panama**Piccantezza:** 300.000 gradi Shu**Caratteristiche:** pianta ad alberello molto produttiva. Il frutto è molto piccante e a maturazione colora a rosso intenso.**Uso:** si usa per salse piccanti e sui piatti di riso e legumi cotti. Sminuzzato o a fettine in piatti di carne arrosto o lessa. Da provare sul cioccolato.**6****BENI HIGHLANDS***(Capsicum chinense)***Origine:** Bolivia**Piccantezza:** 300.000 gradi Shu**Caratteristiche:** la pianta di questo peperoncino mette allegria solo a guardarla. È robusta ed estremamente produttiva, frutti giallo brillante a maturazione avvenuta. **Uso:** molto piccante con pronunciato aroma fruttato. Al taglio sprigiona un profumo dolce floreale. Gustatelo semplicemente sul pane tostato con un filo di buon olio.**6****HABANERO ROSSO***(Capsicum chinense)***Origine:** Cuba/Caraibi**Piccantezza:** 350.000 gradi Shu**Caratteristiche:** forse il più famoso dei peperoncini piccanti. Il profumo è intenso, fruttato, ricorda spiagge bianche dei Caraibi. Il nome "habanero" deriva da L'Avana, la capitale di Cuba. **Uso:** veramente piccante ha un sapore deciso di peperone verde con note di carciofo e cardo amaro. Si usa in piccole quantità sul cioccolato o sui sughi di pomodoro.**6****HABANERO ARANCIO***(Capsicum chinense)***Origine:** Cuba/Caraibi**Piccantezza:** 350.000 gradi Shu**Caratteristiche:** forse il più famoso dei peperoncini piccanti. Il profumo è intenso, fruttato, ricorda spiagge bianche dei Caraibi. Il nome "habanero" deriva da L'Avana, la capitale di Cuba. **Uso:** veramente piccante ha un sapore deciso di peperone verde con note di carciofo e cardo amaro. Si usa in piccole quantità sul cioccolato o sui sughi di pomodoro.



HABANERO BIANCO

(*Capsicum chinense*)

Origine: Cuba/Caraibi

Piccantezza: 350.000 gradi Shu

Caratteristiche: forse il più famoso dei peperoncini piccanti. Il profumo è intenso, fruttato, ricorda spiagge bianche dei Caraibi. Il nome "habanero" deriva da L'Avana, la capitale di Cuba. **Uso:** veramente piccante ha un sapore deciso di peperone verde con note di carciofo e cardo amaro. Si usa in piccole quantità sul cioccolato o sui sughi di pomodoro.



HABANERO CHOCOLATE

(*Capsicum chinense*)

Origine: Cuba/Caraibi

Piccantezza: 400.000 gradi Shu

Caratteristiche: il più piccante e produttivo tra tutti gli habanero. Il profumo è intenso, fruttato, ricorda spiagge bianche dei Caraibi. Il nome "habanero" deriva da L'Avana, la capitale di Cuba. **Uso:** veramente molto piccante si abbina bene a zuppe con pomodoro e frutti di mare, flan di verdure, carbonara, grigliate e cioccolato.



QUALCHE SAGGIO CONSIGLIO:

1. Se il peperoncino è troppo piccante togliete i semi e i filamenti, sono le parti più piccanti. Oppure immergetelo in acqua bollente e fatelo riposare per una notte.
2. Indossate sempre i guanti se manipolate varietà di peperoncini molto piccanti.
3. Lasciateli fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
4. Se la pelle brucia passateci sopra un po' di alcol disinfettante.
5. Fate attenzione al taglio dei frutti, potrebbero schizzare succo.
6. Lavate accuratamente tutti gli attrezzi usati per preparare i peperoncini.
7. È sempre meglio assaggiare un pezzettino del vostro peperoncino prima di condire la pietanza.



Come spegnere il bruciore...

È perfettamente inutile ricorrere all'acqua!

Ecco come alleviare il bruciore:

1. Ingerire prodotti come latte, yogurt o panna.
2. Sciacquare la bocca con birra o con altre bevande leggermente alcoliche.
3. Mangiate pane bianco.
4. Evitate di assumere bevande molto alcoliche o calde, peggiorereste la situazione.
5. Se la vostra pietanza è riuscita troppo piccante, usate della panna da cucina o del formaggio per attenuarne il sapore.
6. In Asia si combatte il bruciore mangiando riso bianco cotto a vapore.





**SUPER
HOT!**

**LA PICCANTEZZA:
DA 500.000 A 1.300.000^{SHU}
IN GRADI SCOVILLE SHU***

Sempre di più. SUPERHOT è la categoria alla quale appartengono i peperoncini più amati dai conoscitori. Il grado di piccantezza è molto elevato e persistente.

**SHU è la scala ufficiale che misura la piccantezza dei peperoncini.*



**NAGA
MORICH
SALMONE**

(Capsicum chinense)

Origine: India

Piccantezza: 600.000 gradi Shu

Caratteristiche: frutti dal sapore raffinato e soave. Il suo aroma fruttato ricorda cannella e ciliegie. Frutti di colore salmone a maturazione avvenuta.

Uso: adatto per grigliate grazie al suo sapore unico. Ottimo su carni rosse, ragù e sughi e per salse e oli molto piccanti.



**NAGA
MORICH**

(Capsicum chinense)

Origine: India

Piccantezza: 800.000 gradi Shu

Caratteristiche: il suo nome significa "morso di serpente". Il suo aroma fruttato ricorda albicocche e pere. Frutti pendenti di colore rosso a maturazione avvenuta.

Uso: adatto per barbecue e grigliate grazie al suo sapore unico. Ottimo su carni rosse, ragù e sughi. Da provare a pezzetti sulla pasta in bianco.



**NAGA
MORICH
CHOCOLATE**

(Capsicum chinense)

Origine: India

Piccantezza: 900.000 gradi Shu

Caratteristiche: conosciuto anche con il nome di Habolokia. Il suo aroma fruttato ricorda cioccolato e ciliegie. Frutti pendenti di colore scuro a maturazione avvenuta.

Uso: adatto per barbecue e grigliate. Ottimo su carni rosse, ragù e sughi e per salse e oli piccantissimi.



**BIG NAGA
BHUT JOLOKIA**

(Capsicum chinense)

Origine: India (Assam)

Piccantezza: 1.000.000 gradi Shu

Caratteristiche: soprannominato "Ghost pepper", peperoncino fantasma in quanto la sua piccantezza, prima si nasconde e poi si manifesta improvvisamente nella sua violenza. Frutti pendenti di colore rosso arancio di notevoli dimensioni. **Uso:** è un Naga Morich più grande, più rugoso e più piccante.



**SCORPION
ROSSO**

(Capsicum chinense)

Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.300.000 gradi Shu

Caratteristiche: è stato, fino al 2013, il peperoncino più piccante al mondo. Lo Scorpione di Trinidad deve il suo nome alla forma del frutto che ricorda la coda di uno scorpione, ma c'è anche chi dice che derivi dal fatto che assaggiare uno scorpione genera un bruciore simile a quello di una puntura di scorpione. **Uso:** sapore di frutta esotica e straordinario profumo di agrumi. Ottimo per la produzione di polveri e oli piccantissimi.



8

SCORPION GIALLO

(*Capsicum chinense*)

Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.300.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta molto produttiva con tipici frutti di colore giallo a maturazione avvenuta. Si coltiva benissimo anche in grossi vasi.

Uso: sapore di frutta esotica e straordinario profumo di agrumi. Ottimo per la produzione di polveri e oli piccantissimi. Si abbina molto bene su carne, pesce e verdure.



8

SCORPION CHOCOLATE

(*Capsicum chinense*)

Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.300.000 gradi Shu

Caratteristiche: variante a frutto più grande del Trinidad Scorpion. È stato, fino al 2013, il peperoncino più piccante al mondo.

Uso: super piccante dal sapore di frutta esotica e straordinario profumo di agrumi. Ottimo per la produzione di polveri e oli piccantissimi. Si abbina molto bene su carne, pesce e verdure.



8

SEVEN 7POTS

(*Capsicum chinense*)

Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.300.000 gradi Shu

Caratteristiche: un mito per gli appassionati di peperoncini piccanti. Il nome "Seven 7 pots" (7 pentole) significa che basta un solo peperoncino per insaporire 7 pentole di stufato. **Uso:** super piccante dal sapore di frutta esotica e straordinario profumo di agrumi. Ottimo per la produzione di polveri e oli piccantissimi.



**LA PICCANTEZZA:
DA 1.300.000 A 1.800.000^{SHU}
IN GRADI SCOVILLE SHU***

Non esiste nulla di più piccante di questi 2 EXTREME HOT. Solo la capsicina è superiore (15.000.000 di gradi Shu). Peperoncini per veri temerari, per intenditori, sommelier del peperoncino. Tra questi troviamo il peperoncino più piccante al mondo: CAROLINA REAPER, il falciatore della Carolina. Attenzione! Maneggiare i frutti e i semi con estrema cautela!

**SHU è la scala ufficiale che misura la piccantezza dei peperoncini.*



8

MORUGA SCORPION ROSSO

(*Capsicum chinense*)

Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.500.000 gradi Shu

Caratteristiche: originario del distretto di Moruga è stato classificato fino al 2013 come il peperoncino più piccante al mondo. **Uso:** estremamente piccante, alcuni lo definiscono mostruosamente piccante. È così potente che la sua polvere è riuscita ad attraversare anche i guanti di lattice. Profumo speziato.



9



CAROLINA REAPER

(*Capsicum chinense*)

Origine: Stati Uniti (Sud Carolina)

Piccantezza: 1.800.000 gradi Shu

Caratteristiche: il suo nome si ispira ad una famosa serie horror americana: "CAROLINA REAPER", il falciatore della Carolina. È dal novembre 2013, il peperoncino più piccante al mondo. Incrocio tra un Naga ed uno Scorpion, ogni frutto ha la tipica coda curvata dello scorpione in attesa di falciare la preda.

Uso: estremamente piccante regala profumi e sapori molto fruttati. Ricorda cannella, cioccolato e ciliegia.

COLTIVAZIONE E CURA DEGLI HOT PEPPERS

Tutte queste piante di peperoncini possono essere coltivate in vaso (diametro minimo 30 cm) e posti su balconi o terrazzi assolati ma anche ben areggiati. Il terreno o terriccio dev'essere sciolto, acido, ben drenato con una buona componente sabbiosa e non troppo fertilizzato: un uso eccessivo di concimi porterebbe a bellissime piante fogliose ma con pochissimi fiori e quindi pochissimi frutti. Al contrario di quanto si pensa, il peperoncino ha bisogno di molta acqua durante la coltivazione. Necessita di almeno 2 irrigazioni alla settimana (aumentare in estate) senza però creare ristagni. Evitare di bagnare la pianta! Per aumentare il gusto piccante dei frutti, basta diminuire le innaffiature. Un'altra tecnica è quella di annaffiare solamente quando le foglie si sono abbassate, un chiaro indice di scarsità d'acqua. Per favorire la maturazione dei frutti si può aumentare il tenore di potassio del terreno. Potete usare lo stesso concime che usate sui pomodori. I frutti si raccolgono in estate e in autunno ed è preferibile usarli subito dopo la raccolta affinché non perdano le loro proprietà. La raccolta va effettuata quando i frutti sono completamente maturi, asportando i frutti per mezzo di una piccola cesoia per non danneggiare le piante. Essendo perenni a vita breve, le piante possono essere fatte svernare in casa, in una posizione calda e assolata. Devono essere portate all'interno o in serra quando la temperatura di notte scende sotto i 15 °C, mentre di giorno possono essere portate fuori se la temperatura si mantiene sopra i 15-20 °C. D'inverno le piante possono perdere le foglie, e necessitano una potatura per lo meno dei rami secchi in marzo. In questo periodo è meglio non annaffiare e non concimare.

LE FOGLIE GIALLE

Indicano mancanza di luce oppure un eccesso di irrigazione. Ridurre l'apporto idrico e posizionare la pianta in un posto più luminoso.

LE FOGLIE ACCARTOCCIATE

Indicano che il terriccio è troppo secco o che l'esposizione al sole è eccessiva. Regolare al meglio le irrigazioni e spostare la pianta dove la temperatura è più accettabile. Se il problema è dovuto a qualche parassita, possiamo rilevarne la presenza sotto le foglie e agire rapidamente con qualche insetticida biologico.

LE FOGLIE SBIADITE

Indicano che il terriccio dove sta crescendo la nostra pianta manca di sostanze nutritive come ferro e magnesio. E' necessario effettuare una concimazione ad alto contenuto degli elementi mancanti.

GLI AFIDI

E' la cosa peggiore che può capitare alla nostra pianta! Questi piccolissimi insetti di colore verde vivono in colonie e proliferano sulla zona inferiore delle foglie. L'afide punge la pianta e ne succhia la linfa vitale, le foglie si deformano e si accartocciano. Intervenire immediatamente con insetticidi biologici ripetendo il trattamento fino alla scomparsa totale degli afidi.

PIANTE AMICHE

Le coccinelle sono ghiotte di afidi e di parassiti. Attrattiamole trapiantando nelle vicinanze dei nostri peperoncini le seguenti piante amiche:

Fiordaliso - Geranio - Rafano - Tagete - Tarassaco - Timo - Tanaceto

LA CASCOLA DEI FIORI

Non preoccupatevi se una parte dei fiori cade prematuramente: si tratta infatti di un fenomeno del tutto fisiologico. Esistono tuttavia alcuni fattori di tipo ambientale che possono influire negativamente sulla vitalità dei fiori. Questi infatti tendono a cadere quando la pianta si trova in condizioni di sofferenza, come ad esempio in caso di eccessiva esposizione al sole o di temperature particolarmente elevate. Una notevole caduta di fiori può essere osservata anche nelle piante che non godono di sufficiente illuminazione oppure che soffrono per la mancanza di irrigazione o, al contrario, per un prolungato ristagno idrico nel terreno.

EFFETTI E PROPRIETA'

L'azione antidolorifica dei peperoncini è nota dalla notte dei tempi. Estratti a base di capsicina vengono usati per curare strappi muscolari, dolori alla schiena, reumatismi ma anche l'artrosi e il mal di denti. Inoltre, la capsicina, rende inoffensivi gli agenti patogeni in caso di basso livello di igiene. Limitare il consumo di peperoncini piccanti nei casi di infiammazioni dell'apparato digerente ed intestinale.



☆ GUIDA ☆
INDISPENSABILE
AI PEPERONCINI
PICCANTI

IN OMAGGIO

IL GIRO DEL MONDO
IN 40 PEPERONCINI



Edizioni Barzanti
Stampato in Italia



Gli Specialisti del Piccante

Azienda Agricola Ortomio
e-mail: info@ortomio.it
www.ortomio.it



Segui Ortomio su:
www.facebook.com/ortomio

