



**VITA IN CASA ANGOLO VERDE**

di Silvia Magnano



**CONSERVAZIONE  
DEI SEMI**

Siete rimasti folgorati dal sapore dei vostri peperoncini? Recuperate i semi della pianta preferita estraendoli, senza danneggiarli, con un coltello dalla bacca e lasciateli asciugare all'aria aperta e all'ombra su un foglio di carta da cucina dentro un piatto. Dopo l'essiccazione, conservateli in una busta di carta preventivamente forellata in un luogo fresco e asciutto. In primavera saranno pronti per essere seminati.



# UN TOCCO PICCANTE NEL VASO

**Bello da vedere e ricco di sapore, il peperoncino è facile da coltivare anche sul balcone, assieme alle erbe aromatiche**

**N**on c'è chef che non li coltivi nel proprio orto. La tendenza dilaga anche tra chi ama i prodotti a "chilometro zero". Se abbiamo un angolo libero sul terrazzo o sul davanzale, perché non proviamo anche noi a dedicarci alla coltivazione dei peperoncini? Ricchi di virtù benefiche, più o meno piccanti, sono decorativi nelle varianti di colore e facili da curare anche negli spazi ridotti. Le varietà sono tante e la scelta dipende dal grado di piccantezza, che si misura con la scala di Scoville, che indica la quantità di capsaicina contenuta: tra i dieci più piccanti al mondo quello di Calabria, lo Scotch Bonnet, l'Habanero e il Carolina Reaper, il più forte di tutti.

**COLTIVAZIONE**

Amano le posizioni molto luminose con qualche ora di sole matutino al giorno e tem-

perature calde mai inferiori ai 10°C. Per accelerare i tempi di coltivazione, orientatevi su piantine baby in vendita nei vivaisti e, per un raccolto sicuro, compratene qualcuna in più. Usate dei vasi a cassetta o di diametro di 30 cm, aggiungete sul fondo l'argilla espansa per favorire il drenaggio e poi del terriccio già concimato per orticole. Dopo aver inserito il pane di terra della pianta, compattate bene e aggiungete acqua. Tenete per qualche giorno il vaso al riparo dal sole e dal vento, per consentire l'adattamento,

magari sotto un grosso cono di carta fissato con mollette da bucato a un bastoncino infilato nel vaso. Che non sia una chiusura ermetica: lasciate circolare l'aria e bagnate ogni 4/5 giorni.



**LE CURE**

Potete i succhioni, cioè i rametti che nascono alla base privando di energia la pianta. Un nemico dei peperoncini è il ristagno idrico nei sottovasi: controllate sempre il terriccio prima di bagnare. Se ha le foglie gialle, vuol dire che ha scarsa illuminazione o le irrigazioni sono eccessive; se sono accartocciate, c'è troppo sole: spostatele in luogo più riparato.

**DA SAPERE**

Dieci giorni prima del raccolto, ridurre drasticamente le innaffiature. Nella bacca aumenterà la quantità di capsaicina, rendendola più piccante.

**MANTENERE LE BACCHE**

A inizio autunno, se volete farli essiccare, fate dei mazzetti da appendere all'aria a testa in giù. O surgelateli freschi e interi nei sacchetti monouso.

**DOVE SI COMPRANO**

[www.dottorpeperoncino.com](http://www.dottorpeperoncino.com) - [www.viridea.it](http://www.viridea.it) - [www.vivaaioromagarden.it](http://www.vivaaioromagarden.it) - [www.pepperitalia.eu](http://www.pepperitalia.eu)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342