



**I PEPERONCINI
PICCANTISSIMI**

L 
L  **ORTO**
FRUTTIFERO
LA FELICITÀ NELL'ORTO

Il tuo Rivenditore di fiducia

Via Filippo Turati
Arena Metato, 29
San Giuliano Terme - Pisa

Tel. +39 050 0986094

Fax. +39 050 0986095

info@lortofruttilifero.it

www.lortofruttilifero.it

#felicitànellorto
#lortobio



L 
LORTO
FRUTTIFERO
LA FELICITÀ NELL'ORTO



ANNAFFIATURA

Il Peperoncino è una pianta molto sensibile allo stress idrico. D'altra parte irrigazioni abbondanti possono determinare ristagni d'acqua, con possibili marciumi delle radici.



TRATTAMENTI

In presenza di troppa acqua i Peperoncini potrebbero essere soggetti a malattia fungine come Peronospora o Alternaria. Nel caso intervenire con prodotti rameici, eliminare parti malate e allontanarle dal terreno.



MANUTENZIONE

Mantenere la zona prossima alle piante pulita dalle erbe infestanti. La pacciamatura, a copertura del terreno, può aiutarci in questo.



PRODUZIONE E RACCOLTA

Mediamente si cominciano a raccogliere i frutti dopo circa 60-70 giorni dal trapianto, da inizio Luglio fino a Ottobre. La raccolta si effettua in maniera scalare, quando i frutti hanno raggiunto la colorazione caratteristica della varietà. Tagliare il frutto munito di picciolo.



CONSERVAZIONE

Essiccati, sott'olio o sott'aceto i Peperoncini raccolti in estate sono in grado di durare per tutto l'inverno.



CONSOCIAZIONE

I Peperoncini si avvantaggiano della consociazione con Lattughe, Finocchi, Cicorie e Cavoli.



CONSIGLI

Evitare nel modo più assoluto ristagni d'acqua per evitare insorgenza di malattie fungine. Sostenere le piante nel loro accrescimento con un tutore che darà maggiore stabilità.



L'AGRONOMA LUCIA RISPONDE

Segui tutti i consigli dell'Agronoma Lucia su
www.facebook.com/LOrtofruttifero

PICCANTISSIMI

Ricchi di Vitamina C, hanno un forte potere antiossidante, utili nella cura di malattie da raffreddamento e nel favorire la digestione. Queste virtù sono dovute principalmente alla Capsaicina, in grado di aumentare la secrezione di muco e di succhi gastrici, ma anche di stimolare i recettori del caldo situati sulla lingua provocando la sensazione di bruciore tipica del peperoncino.

CLASSIFICA DELLA PICCANTEZZA SECONDO LA SCALA SCOVILLE

La scala di Scoville è una misura della piccantezza del peperoncino e si esprime in unità Scoville (SHU). Tanto maggiore è la quantità di capsacinoidi presente nel peperoncino, più elevato sarà il valore SHU: per la capsaicina pura il valore massimo della scala raggiunge i 16 milioni di SHU.

1 PICCANTEZZA BASSA
(50 - 10.000 SHU)

2 PICCANTEZZA MEDIA
(10.000 - 30.000 SHU)

3 PICCANTEZZA MEDIO-ELEVATA
(30.000 - 95.000 SHU)

4 PICCANTEZZA ELEVATA
(95.000 - 500.000 SHU)

5 PICCANTEZZA MOLTO ELEVATA
(500.000 - 1.000.000 SHU)

6 PICCANTEZZA ESTREMAMENTE ELEVATA
(1.000.000 - 1.500.000 SHU)

7 PICCANTEZZA DA GUINNESS
(1.600.000 - 2.200.000 SHU)



TIPO DI TERRENO

Il Peperoncino richiede terreni sciolti, ben drenati, meglio se non troppo ricchi di sostanza organica.



PERIODO DI COLTIVAZIONE

Trapianti: dalla metà di Aprile ai primi di Maggio.

Raccolta: da fine Agosto a Ottobre.



CLIMA

Preferibilmente da allevare a pieno sole, mal sopportano le basse temperature.



CONCIMAZIONI

In fase di trapianto adoperiamo del concime organico tipo stallatico pelltato da miscelare con il terriccio, oppure letame maturo da interrare prima della messa a dimora.



LE VARIETÀ

SONO NUMEROSISSIME. DI SEGUITO NE CITIAMO ALCUNE
SUDDIVISE PER GRADO DI PICCANTEZZA, CRESCENTE DA 1 A 7:

1 PICCANTEZZA BASSA (DA 50 A 10.000 SHU)

JALAPENO

Pianta dal portamento ad alberello compatto. Frutti a forma conica, lunghi circa 6 cm e diametro 3 cm. Colore che vira dal verde al rosso giunto a piena maturazione. Bacca carnosa.

TROTTOLINO AMOROSO

Pianta dal portamento ad alberello ramificato. I frutti crescono rivolti verso l'alto per poi abbassarsi con il peso in fase di maturazione. Hanno una forma conica, con colorazione a maturazione rosso vivo. Utilizzati per farciture, essiccato o in polvere.

2 PICCANTEZZA MEDIA (DA 10.000 A 30.000 SHU)

PETTER PEPPER

Pianta dal portamento ad alberello ramificato. Frutti allungati dalla particolare forma, con dimensioni di circa 3 cm di lunghezza e 1 cm di diametro, dal portamento pendulo. Colore dal verde al rosso a piena maturazione.

ANDINO

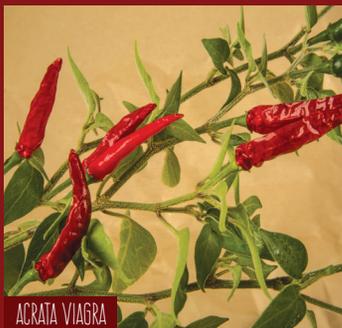
Pianta dal portamento ad alberello ramificato. Frutti dalla forma a cornetto, di colore citrino-rosso a seconda della maturazione. Adatto alla coltivazione in vaso.

ETNA

Pianta compatta molto adatta sia per la coltivazione in vaso che in pieno campo. Frutti conici allungati di circa 3 cm di lunghezza. I frutti, dal colore verde scuro virante al rosso vivo a maturazione si riuniscono a mazzetti.

SERRANO

Pianta dal portamento ad alberello. Frutti con una lunghezza di circa 4-5 cm e diametro di 1-1,5 cm. Colore variabile dal verde all'arancio al rosso a maturazione.



ACRATA VIAGRA



FUOCO DELLA PRATERIA



HOT LEMON

3 PICCANTEZZA MEDIA-ELEVATA (DA 30.000 A 95.000 SHU)

ACRATA VIAGRA

Pianta dal portamento ad alberello. Frutti allungati, di dimensione 5-8 cm di lunghezza e 0,8-1,2 cm di larghezza. Colore da verde - nero a rosso sulla stessa pianta, in funzione del grado di maturazione. Foglie e fusto pelosi.

CORNO DEL DIAVOLO

Pianta dal portamento compatto ed estremamente produttiva. Frutti dalla caratteristica forma a cornetto, piccoli e rossi a maturazione completata.

BISHOP CROW

Pianta dal portamento a cespuglio. Frutti dalla caratteristica forma a cappello di vescovo, di circa 2,5-3 cm di diametro. Colore dal verde a rosso a maturazione.

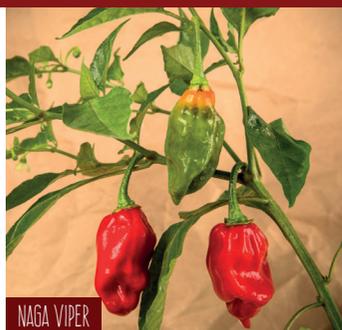
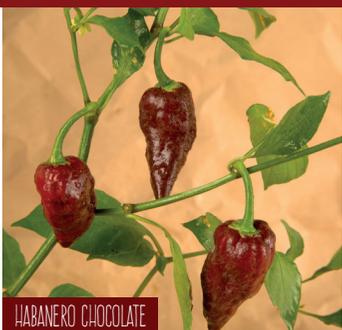
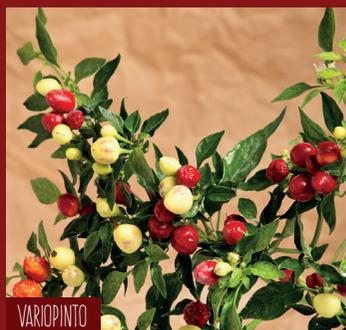
BHUT JOLOKIA RED

Pianta dal portamento ad alberello ramificato. Frutto lungo circa 8 cm, di colore dal verde al rosso sulla stessa pianta, in funzione del grado di maturazione.

4 PICCANTEZZA ELEVATA (DA 95.000 A 500.000 SHU)

CAPEZZOLI DI SCIMMIA

Pianta dal portamento ad alberello compatto, molto produttiva. Frutti tondeggianti, di circa 2 cm di lunghezza e 2 cm di diametro. Colore giallo-arancio a maturazione.



FATALII GREEN

Frutti dalla forma oblunga fino a 8,5 cm, dal colore verde anche a maturazione avvenuta e può pertanto rendersi difficile valutarne la maturazione. Il colore però diviene di una tonalità olivastro, che lo rende differente dai frutti non ancora maturi.

HABANERO CHOCOLATE

Pianta adatta alla coltivazione in vaso. Frutti dalla tipica forma a lanterna e lunghezza media di circa 5 cm. Colore molto scuro tendente al marrone-nero.

HOT LEMON

Pianta dal portamento ad alberello compatto. Frutti a forma di goccia, lunghi circa 6 cm e larghi circa 2 cm. Colore dal verde al giallo a piena maturazione. Aroma di limone.

5 PICCANTEZZA MOLTO ELEVATA (DA 500.000 A 1.000.000 SHU)

NAGA MORIC

Pianta dal portamento ad alberello. Peperoncini color rosso-arancio, piccanti già da verdi.

TRINIDAD DOUGLAS

Pianta dal portamento ad alberello ramificato. Frutti dal portamento pendulo, esocarpo rugoso presentante dei corrugamenti. Possono raggiungere la lunghezza di circa 4,5-5 cm. Colore dal verde al color cioccolato intenso.



MAMA MORUGA GREEN

Pianta dal portamento ad alberello. Frutto lungo fino a 5 cm, dal portamento pendulo con colorazione dal verde al verde senape a maturazione.

PICCANTEZZA ESTREMAMENTE ELEVATA (DA 1.000.000 A 1.500.000 SHU)

NAGA VIPER

Pianta dal portamento ad alberello. Frutti a portamento pendulo, lunghi circa 3 cm. Colore dal verde al rosso a piena maturazione.

TRINIDAD SCORPION GIALLO

Pianta dal portamento ad alberello ramificato. Frutti dalla forma caratteristica, hanno portamento pendulo, esocarpo rugoso presentante dei corrugamenti. Possono raggiungere la lunghezza di circa 4,5-5 cm. Colore dal verde al giallo a piena maturazione.

PICCANTEZZA DA GUINNESS (DA 1.600.000 A 2.200.00 SHU)

CAROLINA REAPER

Pianta dal portamento ad alberello. Frutto di colore rosso, con estremità che ricorda la coda di uno scorpione, lungo dai 3 ai 5 cm. Gusto fruttato, con richiami di cannella e cioccolato.

SEPIA SERPENT

Frutti dall'aspetto rugoso, di colore variabile dal verde a marrone cioccolato a maturazione finale. Risulta da un incrocio tra Trinidad Douglas e un Trinidad Scorpion.



LO SAPEVI CHE...

Abbiamo assaggiato un boccone troppo piccante?

Non beviamo acqua! Bensi latte o yogurt possono aiutarci. La caseina contrasta il piccante, bloccandone l'assorbimento a livello dei recettori

SCOPRI LE ALTRE
VARIETÀ DEI PEPERONCINI

