



**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](http://www.lortofruttilifero.it)

#felicitànellorto  
#lortobio





## 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](http://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.

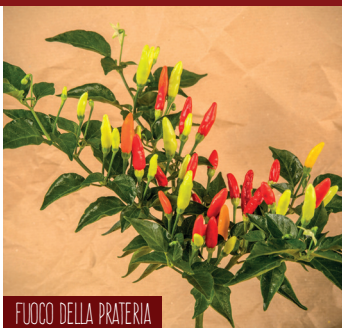
Frutti conici allungati di circa 3 cm di lunghezza. I frutti, dal colore verde scuro virante al rosso vivo a maturazione si riuniscono a mazzetti.

#### 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 95000 A 500.000 SHU)

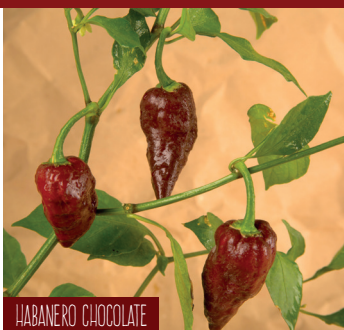
---

### 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.



VARIOPINTO



HABANERO CHOCOLATE



NAGA VIPER

## 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 olivastra, 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

