

# Peperoncino



## Il nome botanico

*Capsicum annuum*

## Utilizzo

Nell'orto, in giardino, dove si può alternare alle piante da fiore per un gradevole effetto; in vasi anche piccoli, in balcone e in casa

## I valori

Frutti commestibili, facile coltivazione

## Esposizione e resistenza

Pieno sole, teme il freddo



frutti: estate, autunno



temperatura minima: 12 °C



altezza media: fino a 50 cm



sole

## ■ Caratteristiche principali

I frutti colorati sono belli da vedere, ottimi per la salute, preziosi in cucina. Il peperoncino è una pianta annuale messicana appartenente alla famiglia delle Solanacee, che anche in un piccolo vaso cresce generoso. Dopo i piccoli fiori bianchi, da agosto a novembre compaiono i frutti: le varietà si distinguono per forma (a ciliegia, lanterna, turbante ecc.), colore (bianchi, gialli, arancio, verdi, viola, cacao ecc.) e grado di piccantezza.

## ■ Dove collocarla

Ama il pieno sole, soprattutto quello del mattino. Pianta da clima mite, cresce bene tra i 10 e i 20°C; si coltiva anche in casa.

# Peperoncino



*Il peperoncino assume una grande varietà di colori e di forme.*

## ■ Irrigazione

Richiede molta acqua, soprattutto al momento del trapianto e della produzione dei fiori, ma non tollera i ristagni idrici: il substrato dovrà essere molto ben drenato. Attenzione alle piante in vaso: nei periodi di maggiore calura tendono ad appassire facilmente se non vengono bagnate adeguatamente.

## ■ Concimazione e rinvaso

Per tutta l'estate, somministrare settimanalmente fertilizzante liquido organico. Sospendere quando compaiono i frutti.

## ■ Cure generali

Si possono acquistare le piantine oppure si può partire dalla semina, che deve avvenire tra metà marzo e metà aprile, secondo il clima, con trapianto un mese dopo, su terreno fresco e ricco di humus. È un'annuale: a fine stagione tagliate i fusti e fate seccare i frutticini tenendo i rami appesi capovolti.

### Curiosità e notizie utili

- Il grado di piccantezza dipende dal contenuto di capsaicina, un alcaloide, e viene misurato in unità Scoville, da 100 dei delicati peperoncini mediterranei alle 300mila del piccantissimo Habanero.
- Prezioso per la salute, rende i cibi grassi più digeribili, protegge dalle malattie cardiocircolatorie, è un ottimo antidolorifico naturale.
- Nella tradizione asiatica viene utilizzato come antidepressivo.