

Peperoncino in vaso



Il nome botanico

Capsicum annuum

Utilizzo

In vaso sul davanzale, sul balcone e sul terrazzo

I valori

Frutti multicolori e commestibili, bassa manutenzione

Esposizione e resistenza

Pieno sole; non teme il caldo torrido ma soffre il freddo



fioritura:
estate



temperatura
minima: 8 °C



altezza media:
fino a 30 cm



sole

■ Caratteristiche principali

Il peperoncino è una graziosa piantina che spicca per la produzione dei frutti, di forma variabile (a cornetto, allungati, a piramide, rotondeggianti ecc.) e di colori differenti non solo tra una varietà e l'altra, ma anche sulla stessa pianta, man mano che maturano. La fioritura bianca invece è meno vistosa, ma ugualmente apprezzabile. Viene in genere coltivato come annuale perché appassisce ai primi freddi.

■ Dove collocarlo

In pieno sole, necessario per la fioritura e la maturazione dei frutti. Per conservarlo, a 10 °C va ricoverato in casa al fresco.

Peperoncino in vaso



Tondi o appuntiti, sono utili sia in cucina che a scopo decorativo

■ Irrigazione

Soffre molto le alternanze tra mancanza ed eccesso d'acqua: va quindi bagnato con regolarità appena prima che il terriccio si asciughi. Se le foglie appassiscono per la siccità, la vita della piantina si accorcia. Il drenaggio sul fondo del vaso deve essere buono. In inverno non va annaffiato.

■ Concimazione e rinvaso

Si concima da aprile a settembre ogni 10 giorni con un prodotto liquido per piante da fiore. In primavera va rinvasato in un vaso poco più grande, con un buon terriccio da giardino.

■ Cure generali

Per conservarlo da un anno all'altro nelle zone non a clima mite, va spostato in una stanza fresca (10-18 °C). Tollera l'aria salmastra. Si può anche seminare, in marzo-aprile, dai semi raccolti l'anno precedente.

Curiosità e notizie utili

- I frutti si possono raccogliere e consumare subito, o conservare per l'inverno, o seccare per decorare la casa.
- Sono circa un centinaio le varietà disponibili in Italia, diverse tanto per dimensioni, quanto per forma e colore dei frutti e piccantezza.
- I frutti si possono raccogliere anche solo per ricavarne i semi (ogni bacca ne produce almeno una decina).