

La pianta del mese



Peperoncino

Come e perché scegliere il peperoncino

Suggerimenti per la cura

Trucchi e segreti degli esperti



I consigli verdi di

 **dichio**

Carta di identità del tuo peperoncino

FACILITÀ DI COLTIVAZIONE



LIVELLO MASSIMO - Pianta facilissima e durevole che conserva il suo aspetto decorativo fino al tardo autunno.

TEMPO NECESSARIO PER LA CURA



LIVELLO MINIMO - Richiede pochi minuti di attenzione per innaffiare ogni due-tre giorni.

VALORE ESTETICO



LIVELLO ELEVATO - Molto decorativo in tarda estate e autunno grazie ai vivaci colori dei frutti, perfetto anche per comporre vasi e ciotole con altre piante autunnali.

QUALITÀ



LIVELLO MASSIMO - In questo punto vendita le piante vengono selezionate con grande attenzione perché la qualità è per noi un elemento fondamentale per garantire la salute, il vigore e la durata in piena bellezza. Seguite le indicazioni che trovate in questa brochure per avere **fioriture prolungate e conservare le piante in salute.**

DUBBI? DOMANDE? CURIOSITÀ?

→ Siamo sempre a vostra disposizione per una consulenza gratuita!

I consigli verdi di

 **dichio**

Peperoncino

Come scegliere il peperoncino



IL COLORE

La gamma dei colori dei peperoncini è molto vasta: esistono varietà rosse, arancione, gialle, verdi, bianche, screziate e perfino di colore quasi nero...

LA DIMENSIONE

Le piante non superano i 40-50 cm di altezza ed esistono anche varietà alte non più di 20-30 cm, consigliate per le composizioni in vaso in gruppi di colori diversi o con altre piante stagionali.

Due consigli utili

- Utilizzate il peperoncino ornamentale come protagonista di cesti, ciotole e cassette: rimane splendido fino ai geli.
- I peperoncini sono utilizzabili anche come curiosi segnaposto portafortuna in occasione di pranzi, cene e ritrovi con gli amici.



Perché scegliere il peperoncino



IDEALE PER LA STAGIONE AUTUNNALE

I frutti colorati durano a lungo e si prestano a splendide composizioni in vasi e cassette, anche con altre piante stagionali da fiore e da fogliame.

PERFETTO NEI PICCOLI SPAZI

Il peperoncino è una pianta poco ingombrante, caratterizzata da una crescita molto contenuta.

FACILISSIMO, DUREVOLE E PORTAFORTUNA

La coltivazione è semplicissima; la durata dei frutti decorativi è sorprendente, la pianta rimane bella fino ai geli. Inoltre, il peperoncino è considerato un portafortuna, perfetto anche per un regalo simpatico e allegro.

Il valore in più: utile per la salute

- Il peperoncino ha preziose virtù terapeutiche: le varietà commestibili sono utili per la loro azione antiossidante, in grado di combattere l'invecchiamento dell'organismo. Inoltre, il peperoncino è antibatterico, digestivo ed è ritenuto prezioso per la sua rapida azione afrodisiaca.



I consigli verdi di

 **dichio**

Peperoncino



FAMIGLIA

Solanacee, la stessa a cui appartengono pomodoro, melanzana, patata e petunia (surfinia).

NOME SCIENTIFICO

Capsicum annuum è la specie dalla quale sono nate innumerevoli varietà ornamentali o da frutto (peperoni e peperoncini), alcune delle quali di origine molto antica, originarie dei popoli precolombiani.

ORIGINE

America centrale e meridionale; questa pianta si è diffusa in Europa come ortaggio solamente nel '700.

ETIMOLOGIA

Il nome botanico *Capsicum* fa riferimento alle capsule dei semi contenuti nei frutti.

CURIOSITÀ

I peperoncini erano coltivati anche a scopo ornamentale fin da epoche lontane: i popoli precolombiani attribuivano a questo frutto potenti virtù di amuleto scacciaguai. In Messico si dice che il peperoncino combatta la perdita dei capelli; questo effetto sembra essere legato alla particolare composizione chimica del frutto.

I consigli verdi di

 **dichio**

Come e dove coltivare il peperoncino



AMBIENTE E TEMPERATURA

→ Ha bisogno di sole, ma le piantine vendute con i frutti già formati accettano anche di vivere in posizioni di mezz'ombra e di ombra (non al freddo).



→ Tollerata senza problemi il caldo intenso, se ben irrigato (ma mai fradicio).

→ Resiste bene nel clima fresco dell'autunno se il vaso è al sole, in una zona riparata dal vento.



INNAFFIATURE E UMIDITÀ

→ In estate e all'inizio dell'autunno, il peperoncino ha bisogno di irrigazioni regolari e generose, anche quotidiane se le piante sono in vaso al sole; l'assorbimento idrico è abbondante. Con l'avanzare della stagione e il clima più fresco, basteranno 2-3 innaffiature alla settimana.



→ Le foglie non vanno bagnate per ridurre il rischio di malattie di origine fungina. L'acqua non deve ristagnare nel sottovaso.



RINVASO E TERRICCIO

→ Dopo l'acquisto il peperoncino può essere rinvasato in cassette e ciotole, anche con altre piante stagionali.



→ Utilizzare un terriccio universale di alta qualità oppure un terriccio per peperoncini o per ortaggi, nel caso di varietà commestibili.

→ Non usare mai del terriccio proveniente da altre coltivazioni.



QUANDO E QUANTO CONCIMARE

→ Il peperoncino, se ha già i frutti, è una pianta che si accontenta di poco concime; è sufficiente concimare ogni 10-12 giorni

→ Il fabbisogno nutritivo è invece elevato per le piante giovani (che si trapiantano in tarda primavera o in estate) e nella fase di formazione dei frutti, quando occorre concimare una volta alla settimana.



PULIZIA E POTATURA

→ Pianta che richiede poche attenzioni, il peperoncino ha bisogno di un'occasionale pulizia per asportare parti secche.



→ I frutti in genere appassiscono gradualmente; possono essere recisi ed essiccati per uso alimentare, se del tipo commestibile, oppure per impiego decorativo.



QUALE CONCIME UTILIZZARE

→ La sigla NPK indica i dosaggi di Azoto, Fosforo e Potassio, gli elementi nutritivi di base. Per le varietà ornamentali si utilizza un prodotto liquido per piante da fiore con una composizione NPK 7-6-6, oppure il concime in bastoncini o fiale da inserire nel terriccio.

→ Le varietà con frutti commestibili si possono concimare con un prodotto liquido biologico per ortaggi.



I consigli verdi di

 **dichio**

Peperoncino

Da sapere



COMESTIBILI O NO?

Le varietà ornamentali non sono commestibili; se volete peperoncini da consumare in cucina, orientatevi sulle varietà da orto, disponibili comunque in una ricca gamma di colori.



SOLANUM: SIMILE, MA NON UGUALE

→ Il solanum, dai brillanti frutti tondi, rossi o arancioni e gialli, è parente del peperoncino. I frutti però non sono commestibili.

→ Ottima pianta per vasi e cassette, resiste al freddo se passa l'inverno in serra e produce in primavera-estate piccoli fiori bianchi dai quali si formano i frutti decorativi.

PROBLEMI E RIMEDI

- **La pianta appassisce:** carenza di acqua, oppure colpo di calore. Innaffiare e spostare in ombra finché non si è completamente ripresa.
- **I frutti appassiscono o cadono:** troppa acqua. Mantenere il terriccio solo appena umido, irrigare solo quando al tatto risulta quasi asciutto.
- **Insetti bianco-gialli sotto le foglie:** afidi (pidocchi delle piante). Trattare con un idoneo insetticida biologico.



Significato del peperoncino

Da sempre è considerato simbolo di fortuna e talismano scacciaguai; esprime anche la passione amorosa.



Come scegliere il vaso adatto

Vive bene anche in piccoli contenitori, cassette, ciotole, cestini e qualunque altro vaso con foro di drenaggio per l'acqua.



Abbinamenti

Ideale in composizione con tutte le piante stagionali estive e autunnali (eriche, ciclamini, viole del pensiero...)

I consigli verdi di

 **dichio**