



orto mio®

Gli Specialisti dell'Orto

☆ LE PIANTE DI PEPERONCINI PICCANTI ☆

Un pizzico di fuoco che riscalda ogni piatto, sapori e profumi che mettono allegria. È per questo che noi amiamo i peperoncini piccanti. Il peperoncino è un alimento molto salutare che dovremmo inserire più spesso nella nostra dieta. Ricco di vitamine e antiossidanti, ha la curiosa proprietà di bruciare i grassi, oltre che la lingua, soprattutto con i peperoncini di cui parleremo fra poco: "i più piccanti del mondo". Il peperone "Capsicum" nel nostro clima è una pianta annuale e può vivere bene per diverso tempo in capienti vasi di diametro non inferiore ai 40 cm. Il peperoncino piccante è un alimento impiegato per diversi usi fin da tempi antichissimi. Si dice che il suo nome derivi dal greco "kaptō" che significa "mordere", con evidente riferimento al piccante che morde la lingua quando si mangia. La coltivazione del peperoncino si è diffusa in tutto il mondo. Sapete come? Grazie ai volatili. Questi, attirati dagli splendidi colori variopinti delle bacche dei peperoncini, li consumano tranquillamente e, digerendo, distribuiscono i semi in giro per il mondo. Questo perché Madre Natura li ha dotati della più completa insensibilità alla capsaicina, la sostanza che rende piccanti i peperoncini! La pianta è una "Solanacea", ed è originaria dell'America Centrale, questo ci fa capire quale tipo di coltivazione adottare.

DAI PEPERONI PRIMITIVI AD OGGI, 5 SONO LE SPECIE PIÙ COLTIVATE:

- *Capsicum annum*, il peperone dolce italiano il più coltivato al mondo
- *Capsicum baccatum*, tipico di Bolivia e Perù è di piccantezza media
- *Capsicum chinense*, i peperoncini più piccanti al mondo
- *Capsicum frutescens*, subito dopo i chinense per piccantezza
- *Capsicum pubescens*, l'albero del peperone, più resistente al freddo

LA DIFFUSIONE DEL PEPERONCINO NEL MONDO:

- 36.000.000 di anni fa, la sua data di nascita
- 4.000.000 gli ettari coltivati
- 35.000.000 di tonnellate di peperoncino fresco
- 3.500.000 tonnellate di peperoncino essiccato

Più il frutto è ricco di capsaicina più è piccante e brucia; la placenta, i filamenti e gli stessi semi sono le parti più piccanti. Il peperoncino regala sapore ai cibi e si usa anche nelle cure di bellezza. Le sue proprietà curative sono state a lungo studiate e oggi si può affermare che, in giuste dosi, il peperoncino deve far parte della dieta delle persone. Il peperoncino ha proprietà antiossidanti e aiuta a combattere i danni provocati dall'invecchiamento di cellule e tessuti. Contiene numerose vitamine e sali minerali che stimolano la produzione di succhi gastrici e favoriscono la digestione. Inoltre, la capsaicina, migliora la circolazione del sangue alleviando dolori e infiammazioni.

LA COLTIVAZIONE IN VASO:

- Scegliere un vaso di 20-40 cm di diametro e altrettanti di profondità. Buona norma è porre dei cocci o argilla espansa sul fondo del vaso per il drenaggio.
- Per il rinvaso utilizzare del terriccio di buona qualità, mescolato a sabbia grossolana o perlite (15%).
- Prestare attenzione che il pane di terra della piantina, al trapianto non sia troppo asciutto. Se necessario irrigarlo prima di metterla a dimora.
- Dopo il rinvaso pressare con cura il terreno vicino alle radici per farlo aderire meglio.
- Posizionare in luogo molto luminoso, con almeno 6 ore di sole diretto al giorno.
- Concimare al trapianto con un buon fertilizzante minerale granulare ternario (NPK), povero di Azoto (N) e completo di microelementi (un cucchiaino per vaso di 20 cm), leggermente interrato, lontano da fusto e radici. Volendo può essere miscelato preventivamente al terriccio prima del trapianto.
- Irrigare uniformemente dopo il trapianto (circa un bicchiere di acqua per vaso da 20 cm). Limitare le annaffiature in marzo e aprile.
- L'irrigazione deve essere ripetuta solo quando il terreno in superficie è ben asciutto, per evitare pericolosi ristagni idrici o eccessi di vigore a discapito della produzione di frutti.
- Fissare la pianta ad un tutore quando supera i 35 cm di altezza.
- Potare i rami che si allontanano eccessivamente dalla "sagoma" della pianta.



Tutte le varietà sono
alimentari ed ornamentali

BISHOP CROWN

1



Origine: Barbados

Piccantezza: 10.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta molto produttiva. La sua forma inconfondibile ricorda il cappello del vescovo.

Uso: per la sua bassa piccantezza è indicato in ricette delicate con formaggi o in abbinamento a pasta e pesce. Ottimo da ripieno ed anche saltato in padella e aggiunto alle insalate di pollo.

Art. H656 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A GIUGNO

AJI AMARILLO

2



Origine: Perù

Piccantezza: 15.000 gradi Shu

Caratteristiche: L'aji amarillo è un sentimento, è una emozione, è una memoria! Sono migliaia di anni di cultura: l'AJI è la base della cultura Inca del Perù.

Uso: retrogusto fruttato, ottimi da consumare crudi o da saltare in padella ma anche per preparare salse piccanti e marmellate. Sono particolarmente gustosi, croccanti e poco piccanti. Ottimi sul pesce.

Art. HPF49 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

CAYENNA LUNGO

2



Origine: Guyana Francese

Piccantezza: 15.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta vigorosa e produttiva a lungo nel tempo. Bei frutti a cornetto lunghi 15 cm. Rossi a maturazione avvenuta. **Uso:** peperoncino non molto piccante usatissimo nella cucina italiana per consumo fresco sulla pasta o su tartine di pane bianco con formaggio light. Ottimo essiccato per la produzione di polvere piccante.

Art. H291 - 6 PIANTE IN PACK - disponibile da MARZO A GIUGNO

Art. H591 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A GIUGNO

Art. HPF2 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

MINI TOPEPO DA FORNO

3



Origine: Italia

Piccantezza: 20.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta estremamente precoce e produttiva, i frutti maturano a rosso e sono di piccole dimensioni poco più grandi di una noce. **Uso:** ideale come peperoncino da ripieno per cottura al forno.

Art. HPF8 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

MULTICOLORE EUREKA

3



Origine: Italia

Piccantezza: 20.000 gradi Shu

Caratteristiche: bellissima pianta adatta per comporre bordure a cespuglio alte 30 cm. Frutti a cornetto lunghi 5 cm. **Uso:** i frutti maturano da viola scuro, ad arancio, a rosso contemporaneamente sulla stessa pianta. Coloratissimo e non molto piccante.

Art. H PF24 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

MULTICOLORE CHIARA

3



Origine: Italia

Piccantezza: 20.000 gradi Shu

Caratteristiche: bellissima pianta molto ornamentale adatta alla coltivazione in vaso. Forma a cespuglio alta 25/30 cm. Frutti tondi disposti a mazzetto. **Uso:** i frutti maturano da viola scuro, ad arancio, a rosso contemporaneamente sulla stessa pianta. Coloratissimo!

Art. HPF25 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

TONDO DA ACCIUGA

3



Origine: Italia

Piccantezza: 20.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta estremamente produttiva, i frutti maturano a rosso e sono di piccole dimensioni, come una ciliegia. **Uso:** peperoncino non molto piccante assai impiegato nella cucina italiana adatto al ripimpimento con tonno e acciuga e per la conservazione ed il consumo sott'olio.

Art. H290 - 6 PIANTE IN PACK - disponibile da MARZO A GIUGNO

Art. H599 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A GIUGNO

Art. HPF1 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

MAZZETTI ROSSO ETNA

3



Origine: Italia

Piccantezza: 25.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta particolarmente adatta alla coltivazione in vaso. Produce bellissimi mazzetti di peperoncini rossi di aspetto molto gradevole. Può sostituire un bel mazzo di fiori. **Uso:** molto ornamentale e commestibile. Piccantezza pungente ma non persistente.

Art. H696 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A GIUGNO

Art. HPF6 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

MAZZETTI ARANCIO STROMBOLI

3



Origine: Italia

Piccantezza: 25.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta da vaso, produce bellissimi mazzetti di peperoncini di colore arancio di aspetto molto gradevole. **Uso:** molto ornamentale ma soprattutto commestibile. Piccantezza pungente ma non persistente.

Art. H695 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A GIUGNO

Art. HPF28 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

JALAPENO

4



Origine: Messico

Piccantezza: 30.000 gradi Shu

Caratteristiche: il più usato nella cucina messicana per la sua versatilità (si usa anche da verde). **Uso:** insuperabile da verde abbinato a tartine con formaggio light. Molto gustoso sulla pasta o sul riso in bianco. Prende il nome di Chipotle quando viene essiccato al sole e affumicato.

Art. H67 8 - 1 Pianta in vaso 10 - disponibile da MARZO a GIUGNO

Art. HPF18 - 1 Pianta in vaso 14 - disponibile da FEBBRAIO a MAGGIO

ACRATA (VIAGRA NATURALE)

4



Origine: Venezuela

Piccantezza: 30.000 gradi Shu

Caratteristiche: conosciuto anche come "viagra naturale". Pianta alta più di un metro, bellissimi frutti che dal colore verde diventano neri per maturare a rosso fuoco. **Uso:** Da provare i frutti finemente tritati nella tartare di manzo battuta al coltello con scalogno, uno spicchio d'aglio, olive verdi, acciughe, succo di limone ed un filo di olio extravergine a crudo. Ottimi essiccati.

Art. HPF43 - 1 Pianta in vaso 14 - disponibile da FEBBRAIO a MAGGIO

CUORICINO

4



Origine: Italia

Piccantezza: 30.000 gradi Shu

Caratteristiche: peperoncino piccante dall'originale forma a "cuoricino". Pianta ad alberello con frutti coloratissimi che vanno dal giallo-citrino all'arancione ed al rosso a maturazione avvenuta.

Uso: di piccole dimensioni è adatto anche ad un paziente riempimento con tonno e acciuga.

Art. HPF5 - 1 Pianta in vaso 14 - disponibile da FEBBRAIO a MAGGIO

HOT DAISY CAP 1546

4



Origine: Giappone

Piccantezza: 30.000 gradi Shu

Caratteristiche: stupenda pianta adatta alla coltivazione in vaso. Alta fino a 60 cm con fiori viola e foglie molto scure. A maturazione avvenuta i colori variopinti e brillanti di CAP 1546 sono unici.

Uso: mediamente piccante. E' conosciuta anche come bonsai-pepper.

Art. HPF48 - 1 Pianta in vaso 14 - disponibile da FEBBRAIO a MAGGIO

PANCHO NASO DEL DIAVOLO

4



Origine: Cile

Piccantezza: 30.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta molto compatta e rustica. Graziosi i frutti a forma di piramide, rossi a maturazione avvenuta. **Uso:** peperoncino non molto piccante. Adatto al riempimento con tonno e acciuga. Molto gustoso aggiunto crudo a pezzetti sulla pasta o sul riso in bianco.

Art. HPF22 - 1 Pianta in vaso 14 - disponibile da FEBBRAIO a MAGGIO

VIOLETTO O FUOCO NERO

4



Origine: Italia

Piccantezza: 50.000 gradi Shu

Caratteristiche: bellissima pianta ornamentale con fusto e originali foglie di color viola intenso. Alta 60 cm. **Uso:** frutti piccanti e pungenti rossi a maturazione, adatti alla essiccazione a pezzi e per la preparazione di salse e polveri piccanti.

Art. HPF4 - 1 Pianta in vaso 14 - disponibile da FEBBRAIO a MAGGIO

TABASCO

4



Origine: Messico

Piccantezza: 50.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta vigorosa e iper produttiva, i frutti maturano con splendidi colori che vanno dal verde chiaro al giallo, dall'arancione al rosso. **Uso:** è l'ingrediente principale della famosa salsa "Tabasco". La salsa si ottiene macerando sotto sale i peperoncini tritati, posti in botti di quercia per circa 3 anni.

Art. HPF31 - 1 Pianta in vaso 14 - disponibile da FEBBRAIO a MAGGIO

CAYENNA CORTO

4



Origine: Guyana Francese

Piccantezza: 50.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta che produce a lungo nel tempo. Bei frutti a cornetto lunghi 10 cm. Rossi a maturazione avvenuta. **Uso:** peperoncino piccante usatissimo nella cucina italiana come peperoncino da consumare fresco sulla pasta o su tartine di pane bianco con formaggio light. Ottimo essiccato per la produzione di polvere e di olio piccante.

Art. H640 - 1 Pianta in vaso 10 - disponibile da MARZO a GIUGNO

Art. HPF21 - 1 Pianta in vaso 14 - disponibile da FEBBRAIO a MAGGIO

FUOCO DELLA PRATERIA

4



Origine: Italia

Piccantezza: 50.000 gradi Shu

Caratteristiche: varietà di media piccantezza. Bellissima pianta adatta alla coltivazione in vaso. Frutti a cornetto disposti a mazzetto e particolarmente piccanti. I frutti maturano virando dall'arancione al rosso. **Uso:** varietà per utilizzo in cucina; ottima anche come ornamento in giardino e sul balcone.

Art. HPF9 - 1 Pianta in vaso 14 - disponibile da FEBBRAIO a MAGGIO

ROCOTO

5



Origine: Perù
Piccantezza: 50.000 gradi Shu
Caratteristiche: Frutti carnosi con elevata piccantezza, che ricordano la forma di piccole mele contenenti semi di colore nero. Pianta lussureggiante. **Uso:** Viene usato in salse, tipici piatti boliviani, sminuzzato, tritato, in piatti di carne arrosto e lessa.

Art. HPF50 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

CEDRINO

5



Origine: Panama
Piccantezza: 50.000 gradi Shu
Caratteristiche: produce numerosissimi frutti di colore giallo brillante a maturazione avvenuta. **Uso:** peperoncino molto piccante adatto in abbinamento a piatti di pesce in bianco come spaghetti alle vongole o seppie. Si distingue da tutti gli altri peperoncini per il suo deciso retrogusto di limone.

Art. HPF32 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

DIAVOLICCHIO CALABRESE

5



Origine: Italia
Piccantezza: 150.000 gradi Shu
Caratteristiche: la sua piccantezza è immediata e lascia a bocca aperta! La pianta è un cespuglio compatto ed è estremamente produttiva. Una moltitudine di frutti piccoli, a cornetto, lunghi circa 3 cm, che a maturazione sono di un bel rosso vivo. **Uso:** molto utilizzato per il consumo fresco. Si usa per salse piccanti e sui piatti di pasta della tradizione mediterranea.

Art. H286 - 6 PIANTE IN PACK - disponibile da MARZO A GIUGNO
Art. H675 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A GIUGNO
Art. HPF19 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

JAMAICAN SCOTCH BONNET

5



Origine: Jamaica
Piccantezza: 200.000 gradi Shu
Caratteristiche: frutti dalla caratteristica forma simile a quella di un cappello scozzese. Si colorano dal verde al giallo a maturazione avvenuta. **Uso:** molto piccante, immancabile nella fantastica salsa per il pollo alla Giamaicana (Jamaican Jerk chicken). Profumo simile ad Habanero, molto fruttato.

Art. HPF41 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

CHUPETIÑO

5



Origine: Brasile
Piccantezza: 200.000 gradi Shu
Caratteristiche: graziosa pianta ad alberello. Produce copiosamente frutti dalla tipica forma a "ciucciottino" di colore rosso a maturazione avvenuta. **Uso:** frutti piccanti dall'ottimo aroma e sapore. Ideale per l'essiccazione e la produzione di polveri piccanti.

Art. HPF27 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

PIMENTA DA NEYDE

5



Origine: Brasile
Piccantezza: 200.000 gradi Shu
Caratteristiche: pianta da collezione, varietà rara e molto particolare. I suoi frutti sono molto scuri, quasi neri e quando maturano non cambiano colore. La pianta è alta e produce bellissimi fiori bianco-viola. **Uso:** frutti piccanti dall'ottimo aroma, ideali per la produzione di polveri. La pianta è speciale per la decorazione dei giardini. Una varietà che non deve mancare nelle collezioni e coltivazioni di peperoncino.

Art. HPF42 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

FATALII

6



Origine: Rep. Centrafricana
Piccantezza: 300.000 gradi Shu
Caratteristiche: è uno dei peperoncini dai frutti in assoluto più aromatici e profumati. Matura da verde a giallo brillante. **Uso:** molto piccante, per il suo aroma di agrumi è l'ideale su piatti di pesce e verdure ripassate in padella che ne evidenziano le note fruttate.

Art. HPF33 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

BENI HIGHLANDS

6



Origine: Bolivia
Piccantezza: 300.000 gradi Shu
Caratteristiche: la pianta di questo peperoncino mette allegria solo a guardarla. E' robusta ed estremamente produttiva, frutti giallo brillante a maturazione avvenuta. **Uso:** molto piccante con pronunciato aroma fruttato. Al taglio sprigiona un profumo dolce floreale. Gustatelo semplicemente sul pane tostato con un filo di buon olio.

Art. HPF44 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

HABANERO RED

6



Origine: Cuba/Caraibi
Piccantezza: 350.000 gradi Shu
Caratteristiche: forse il più famoso dei peperoncini piccanti. Il profumo è intenso, fruttato, ricorda spiagge bianche dei Caraibi. Il nome "habanero" deriva da L'Avana, la capitale di Cuba. **Uso:** veramente piccante ha un sapore deciso di peperone verde con note di carciofo e cardo amaro. Si usa in piccole quantità sul cioccolato o sui sughi di pomodoro.

Art. H679 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A MAGGIO
Art. HPF3 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

HABANERO ARANCIO

6



Origine: Cuba/Caraibi

Piccantezza: 350.000 gradi Shu

Caratteristiche: forse il più famoso dei peperoncini piccanti. Il profumo è intenso, fruttato, ricorda spiagge bianche dei Caraibi. Il nome "habanero" deriva da L'Avana, la capitale di Cuba. **Uso:** veramente piccante ha un sapore deciso di peperone verde con note di carciofo e cardo amaro. Si usa in piccole quantità sul cioccolato o sui sughi di pomodoro.

Art. H722 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A MAGGIO

Art. HPF20 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

HABANERO BIANCO

6



Origine: Cuba/Caraibi

Piccantezza: 350.000 gradi Shu

Caratteristiche: forse il più famoso dei peperoncini piccanti. Il profumo è intenso, fruttato, ricorda spiagge bianche dei Caraibi. Il nome "habanero" deriva da L'Avana, la capitale di Cuba. **Uso:** veramente piccante ha un sapore deciso di peperone verde con note di carciofo e cardo amaro. Si usa in piccole quantità sul cioccolato o sui sughi di pomodoro.

Art. HPF23 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

HABANERO CHOCOLATE

6



Origine: Cuba/Caraibi

Piccantezza: 400.000 gradi Shu

Caratteristiche: il più piccante e produttivo tra tutti gli habanero. Il profumo è intenso, fruttato, ricorda spiagge bianche dei Caraibi. Il nome "habanero" deriva da L'Avana, la capitale di Cuba. **Uso:** veramente molto piccante si abina bene a zuppe con pomodoro e frutti di mare, flan di verdure, carbonara, grigliate e cioccolato.

Art. H682 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A MAGGIO

Art. HPF17 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

NAGA MORICH SALMONE

7



Origine: India

Piccantezza: 600.000 gradi Shu

Caratteristiche: frutti dal sapore raffinato e soave. Il suo aroma fruttato ricorda cannella e ciliegie. Frutti di colore salmone a maturazione avvenuta.

Uso: adatto per grigliate grazie al suo sapore unico. Ottimo su carni rosse, ragù e sughi e per salse e oli molto piccanti.

Art. HPF47 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

NAGA MORICH

7



Origine: India

Piccantezza: 800.000 gradi Shu

Caratteristiche: il suo nome significa "morso di serpente". Il suo aroma fruttato ricorda albicocche e pere. Frutti pendenti di colore rosso a maturazione avvenuta. **Uso:** adatto per barbecue e grigliate grazie al suo sapore unico. Ottimo su carni rosse, ragù e sughi. Da provare a pezzetti sulla pasta in bianco.

Art. H683 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A MAGGIO

Art. HPF26 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

NAGA MORICH CHOCOLATE

7



Origine: India

Piccantezza: 900.000 gradi Shu

Caratteristiche: conosciuto anche con il nome di Habolokia. Il suo aroma fruttato ricorda cioccolato e ciliegie. Frutti pendenti di colore scuro a maturazione avvenuta.

Uso: adatto per barbecue e grigliate. Ottimo su carni rosse, ragù e sughi e per salse e oli piccantissimi.

Art. HPF38 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

BIG NAGA BHUT JOLOKIA

7



Origine: India (Assam)

Piccantezza: 1.000.000 gradi Shu

Caratteristiche: soprannominato "Ghost pepper", peperoncino fantasma in quanto la sua piccantezza, prima si nasconde e poi si manifesta improvvisamente nella sua violenza. Frutti pendenti di colore rosso arancio di notevoli dimensioni **Uso:** è un Naga Morich più grande, più rugoso e più piccante.

Art. HPF39 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

SCORPION ROSSO

8



Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.300.000 gradi Shu

Caratteristiche: è stato, fino al 2013, il peperoncino più piccante al mondo. Lo Scorpione di Trinidad deve il suo nome alla forma del frutto che ricorda la coda di uno scorpione, ma c'è anche chi dice che derivi dal fatto che assaggiare uno scorpione genera un bruciore simile a quello di una puntura di scorpione. **Uso:** sapore di frutta esotica e straordinario profumo di agrumi. Ottimo per la produzione di polveri e oli piccantissimi.

Art. H723 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A MAGGIO

Art. HPF30 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

SCORPION GIALLO

8



Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.300.000 gradi Shu

Caratteristiche: pianta molto produttiva con tipici frutti di colore giallo a maturazione avvenuta. Si coltiva benissimo anche in grossi vasi.

Uso: sapore di frutta esotica e straordinario profumo di agrumi. Ottimo per la produzione di polveri e oli piccantissimi. Si abbina molto bene su carne, pesce e verdure.

Art. H724 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da MARZO A MAGGIO

Art. HPF34 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

SCORPION CHOCOLATE

8



Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.300.000 gradi Shu

Caratteristiche: variante a frutto più grande del Trinidad Scorpion. È stato, fino al 2013, il peperoncino più piccante al mondo.

Uso: super piccante dal sapore di frutta esotica e straordinario profumo di agrumi. Ottimo per la produzione di polveri e oli piccantissimi. Si abbina molto bene su carne, pesce e verdure.

Art. HPF37 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

SEVEN POTS

8



Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.300.000 gradi Shu

Caratteristiche: un mito per gli appassionati di peperoncini piccanti. Il nome "Seven pots" (7 pentole) significa che basta un solo peperoncino per insaporire 7 pentole di stufato. **Uso:** super piccante dal sapore di frutta esotica e straordinario profumo di agrumi. Ottimo per la produzione di polveri e oli piccantissimi.

Art. HPF40 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

MORUGA SCORPION ROSSO

8



Origine: Trinidad & Tobago

Piccantezza: 1.500.000 gradi Shu

Caratteristiche: originario del distretto di Moruga è stato classificato fino al 2013 come il peperoncino più piccante al mondo. **Uso:** estremamente piccante, alcuni lo definiscono mostruosamente piccante. E' così potente che la sua polvere è riuscita ad attraversare anche i guanti di lattice. Profumo speziato.

Art. HPF36 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

CAROLINA REAPER

9



Origine: Stati Uniti (Sud Carolina)

Piccantezza: 1.800.000 gradi Shu

Caratteristiche: il suo nome si ispira ad una famosa serie horror americana: "CAROLINA REAPER", il falciatore della Carolina. È dal novembre 2013, il peperoncino più piccante al mondo. Incrocio tra un Naga ed un Habanero rosso. I frutti in condizioni climatiche ottimali hanno la tipica coda curvata dello scorpione in attesa di falciare la preda. **Uso:** estremamente piccante regala profumi e sapori molto fruttati. Ricorda cannella, cioccolato e ciliegia.

Art. HPF35 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO



INFO DA SAPERE

QUALCHE SAGGIO CONSIGLIO:

1. Se il peperoncino è troppo piccante togliete i semi e i filamenti, sono le parti più piccanti.
2. Indossate sempre i guanti se manipolate varietà di peperoncini molto piccanti.
3. Se la pelle brucia passateci sopra un pò di alcol disinfettante.
4. È sempre meglio assaggiare un pezzettino del vostro peperoncino prima di condire la pietanza.

ALCUNE PROBLEMATICHE DEI PEPERONCINI PICCANTI

- FOGLIE GIALLE

La causa più comune di ingiallimento fogliare è il ristagno idrico. Prestare attenzione a lasciare asciugare bene il terriccio prima di irrigare nuovamente, in particolare nei periodi freschi, quando il consumo di acqua è estremamente ridotto.

- FOGLIE ACCARTOCCIAE O DEFORMI

Tra le cause più frequenti di deformazioni e accartocciamenti fogliari, la presenza di parassiti, localizzati nella pagina inferiore delle foglie (gli afidi sono facilmente osservabili, mentre i tripidi sono più mobili e schivi e gli acari di dimensioni molto ridotte). Il terriccio troppo asciutto e le temperature molto elevate possono produrre accartocciamenti, con i margini fogliari rivolti verso l'alto. Anche l'eccesso di Azoto può favorire deformazioni, con foglie grandi e scure.

- FUSTI ESILI E ALLUNGATI

Carenza di luce, eccesso idrico, più di rado forti carenze nutrizionali.

- COLLASSAMENTO IMPROVVISI DELLA PIANTA

Se si incorre nel collassamento rapido delle piante, ciò è normalmente dovuto all'attacco di patologie fungine radicali o a carico del colletto delle piante. È favorito da ristagno idrico, utilizzo di terriccio già sfruttato e terra di campo infetta.

SCANSIONA
E SCOPRI
COME VEDERE
LE VARIETÀ IN

3D



L'ETICHETTA DEI PEPERONCINI PICCANTI È MULTIMEDIALE !!!

Scarica il programma per leggere il codice QR e scansiona con qualsiasi smart-phone il codice stampato sulla foto della pianta di peperoncino che stai per acquistare. Avrai la sorpresa di vedere in anteprima la forma e la dimensione dei frutti in un breve filmato in 3D.