

PEPERONCINO

Classificazione botanica

IL peperoncino appartiene alla famiglia delle solanacee genere capsicum. Per primo tentò una classificazione Linneo ma: il gran numero di varietà (almeno 2000), l'impollinazione incrociata attraverso gli insetti che si spostano da un fiore all'altro per nutrirsi, il fatto che ogni varietà fosse indicata con nomi legati alla cultura locale variando, non solo da regione a regione, ma da paese a paese, rendeva difficile il lavoro al grande botanico. Tutt'ora gli stessi motivi creano problemi ai botanici contemporanei. L'università di Davis in California ha realizzato la più recente classificazione che è quella di maggiore riferimento. Suddivide il genere capsicum in 5 specie.

1. Capsicum Annuum

Pianta erbacea a ciclo annuale. Originaria dell'America Sud centrale. E' la specie più importante con frutti dolci e piccanti. La più coltivata in Italia. Attecchisce facilmente anche in vaso.

Raggruppa le varietà più diffuse:

- a) Capsicum abbreviatum, con frutti piccoli e conici che non superano i cinque cm.
- b) Capsicum acuminatum, con frutti sottili a cono allungato e leggermente ricurvi.
- c) Capsicum fasciculatum, con frutti eretti a mazzetto, dritti e sottili.
- d) Capsicum cerasiforme, con frutti piccoli e rotondi come ciliegie.
- e) Capsicum bicolor, con frutti bicolori, violetti, arancione e rossi molto piccoli.

2. Capsicum frutescens

Pianta originaria del Sud America, diffusa prima in Africa e dopo in Europa a ciclo perenne con frutti piccanti.

Le varietà più conosciute sono Diende de pezzo (Colombia) Tabasco (Lousiana, Messico) Malagueta (Brasile).

3. Capsicum chinense

Pianta originaria della zona amazzonica, diffusa dapprima in Africa. Comprende le varietà più piccanti del mondo. Scotch Bonnet (Giamaica) Congo Pepper (Trinidad –Tobago) Chile Habanero Yellow (Messico –Belize) Chocolate Habanero (Indie Occidentale) Charapita (Perù) Azr (India) Red Squash (Portorico)



4. Capsicum pubescens

Questa specie lasciò per essere addomesticata nelle Ande peruviane. Oggi è diffusa soprattutto nell'alta Bolivia, nel Perù e nell'Equador.

Le varietà più conosciute sono Rocoto, Caballo, Canario (Costarica, Messico, Guatemala) Rocoto Manzano (Perù).

5. Capsicum baccatum

Proviene dalle regioni secche della Bolivia e del Perù. Le varietà più conosciute sono Christmas Bell (Sud America) Aji Amarilli (Perù, Ande) Dedo Do Moca (Brasile) Aji Serranito (Perù).

Non è semplice identificare le cinque specie di capsicum. Una chiave pratica di identificazione è data dalle caratteristiche dei fiori.

CAPSICUM ANNUUM

Fiori solitari e filamenti non viola, corolla bianca

New mexican chile Anaheim	Mexico/New Mexico
Poblano	Mexico
Banana Pepper	USA
Chilly hot	India
Cascabel	Mexico
Crisby	India
Cayenne	USA
Bullet	India
Cherry	USA
Oaxaca de agua	Mexico
Cubanelle	Mexico
Padron	Spagna
Fiesta	Mexico/New Mexico
Pimenta de cayenna	USA
Fresno	Mexico
Red squash	Portorico
Jalapeno	Mexico
Roumanian yellow	Romania
Mirasol	Mexico
Corno di Toro	Spagna
Chilaca	Mexico
Zenzero di Siloe	Toscana
Piquillo	Spagna
Kolocsa	Ungheria
Espelette	Francia
Ganaifeher	Ungheria
Serrano	Mexico
Nigra	Ungheria
Texan	USA
Macska Piras	Ungheria
Chiltepin	Mexico
Vetomag	Ungheria

CAPSICUM CHINENSE

Due fiori o più per nodo e filamenti viola, corolla bianca

Datil	Sud America
Habanero	Sud America
Rocotillo	Bolivia
Scotch Bonnet	Giamaica
Villa Grande	Giamaica
Capezzolo di ScimmiaùCumary	Perù/Bolivia
Chaerapita	Perù/Bolivia
Passarino	Brasile
Malagueta Tops	Brasile

CAPSICUM PUBESCENS

Corolla viola ,semi neri o marrone scuro

Rocoto Manzano	Bolivia
Rocoto Canario	Bolivia
Roco-pica	Bolivia

CAPSICUM BACCATUM

Fiori solitari, corolla bianca con o senza macchie

Ajì Amarilli	Perù
Puca-uchu	Perù
Dedo de Moca	Brasile

CAPSICUM FRUTESCENS

Fiori abbinati, corolla verdastra

Tabasco	New Mexico
---------	------------





La scala di piccantezza di "SCOVILLE"

nome	piccantezza	forma	colore
Habanero	10	lampione	rosso-giallo- chocolat-bianco arancio
Naga Moric	10 +	goccia rugosa	rosso
Bhut Jolokia	10 +	goccia rugosa	rosso
Naga Dorset	10 +	goccia rugosa	rosso
Birdeye	10	piccolo allungato	rosso
Scoth bonnet	9	simile all'habanero	rosso e giallo
Tepin	9	piccolo rotondo	rosso
Chiltepin	9	piccolo rotondo	rosso
Rocoto	9	piccola mela o pera	rosso-giallo
Malagueta	8	piccolo lungo	rosso
Thai hot	8	lungo medio fine	rosso
Cayenne	8	lungo fine	rosso
Rocotillo	8	a lampioncino schiacciato	rosso e giallo
Piquin	8	piccolo allungato	rosso
Serrano	7	lungo medio punta arrotondata	rosso
Mora	7	lungo conico	rosso
Chile de Ambol	7	fine assai lungo	rosso
Ajì amarilli	6	lungo grande	arancio
Gùero	6	conico	rosso
Fresno	6	lungo conico a punta	rosso
Pulla	6	medio lungo	rosso
Jalapeno	5	lungo, tozzo, punta arrotondata	rosso
Pasilla	5	lungo	rosso
Yellow wax hot	4	conico	giallo
Guajillo	4	lungo	rosso
Cascabel	4	lungo conico	rosso
Chilaca	4	lungo	rosso
Poblano	3	conico grande	rosso
New Mexican	2	lungo grosso	rosso