

IL PEPERONCINO

Varietà di peperone che dà frutti piccoli, sottili e allungati, di colore verde o rosso, molto piccanti, che si consumano freschi o sott'aceto, o più frequentemente essiccati e polverizzati come condimento (in tal caso, la polvere prende anche il nome di paprica o pepe rosso).

VANTAGGI NUTRITIVI

Le proprietà nutritive sono basse infatti non viene usato come nutrimento ma più che altro come condimento.

Il peperoncino ha anche proprietà benefiche perché esso, con la sua piccantezza, può indebolire o uccidere parassiti nell'intestino, possiamo affermare, dunque, che è un antiparassitario naturale.

DETTAGLI DELLA PIANTA

La pianta è resistente e non necessita di troppa cura. L'unica eccezione riguarda la potatura delle foglie che si sviluppano alla base del fusto. Questa azione è finalizzata a controllare lo sviluppo della pianta per far sì che la produzione di frutti sia maggiore.

INDICAZIONI PER LA SEMINA

La semina comunemente avviene da aprile a maggio in luna crescente e i frutti impiegano dai 2 ai 4 mesi per maturare.

La pianta è perenne ma solitamente si sceglie di dare un andamento annuale poiché i frutti, con il passare del tempo, perdono le loro proprietà organolettiche.

STORIA

Il peperoncino non è una coltivazione europea. Le prime testimonianze attestano la sua presenza in America centrale nella zona azteca / messicana. Parliamo del 5000 a.C. La scoperta e la conquista dell'America portarono molti frutti ed ortaggi in Europa tra i quali, quindi, il peperoncino.

CUCINA E LETTERATURA

Il peperoncino è usato molto nella cucina dell'Italia meridionale e nei Paesi dell'area mediterranea. Non è un caso che lo scrittore siciliano Andrea Camilleri, parli di ricette contenenti il peperoncino, in molti dei suoi romanzi.