

Capsicum annuum L.

Solanaceae

Sinonimi: *Capsicum cerasiforme*, *Capsicum chamaecerasus*, *Capsicum cordiforme*, *Capsicum glossum*, *Capsicum longum*, *Capsicum tetragonum*



PEPERONCINO ORNAMENTALE

Altri nomi comuni e regionali: Capsico, Pepe cornuto

Dialetti savonesi: Peverette

■ IL NOME

Peperoncino: dal latino *piper* "pepe", per il sapore piccante che ricorda, appunto, quello del pepe.

Capsico: dal greco *kalsikòs*, da *kàpsa*, latino *capsa* "cassetta". Altri dicono dal greco *kaptein*, "mordere", in riferimento all'aggressività del sapore.

Nel genere *Capsicum* sono comprese tutte le varietà di peperoni, grandi e piccoli, di ben noto uso alimentare, non tutti così fortemente saporiti come la varietà nana. D'Annunzio aveva ribattezzato il Peperoncino "ros-sardente diavoleto folle".

■ L'USO DECORATIVO

Le piante di Peperoncino ornamentale, che i floricoltori offrono nei vasi già cariche di frutti, possono essere tenute in casa o sul terrazzo per la loro allegra vivacità di colore e per la loro utilità culinaria. Una bordura in giardino offrirà una nota colorata di lunga durata, grande effetto e non poca utilità.

Le bacche, che si raccolgono in agosto e settembre, possono essere di forma e colori variabili: rotonde o coniche, rosse, gialle, verdi ed anche viola o bianche.

Le piantine di Peperoncino sono di norma commercializzate dalle aziende produttrici che vendono direttamente al pubblico, dai garden e dai vivai, in vasi da 14 centimetri di diametro, da luglio ad ottobre, con massima disponibilità in settembre.



L'AREA DI DIFFUSIONE

Originario del Messico ed altre aree del centro e sud America, già usato come condimento dagli indigeni americani e dagli Atzechi, il Peperoncino è giunto in Europa ad opera degli Spagnoli, tra la fine del XV e l'inizio del XVI secolo, affermandosi subito come eccellentissima spezia, validissima per sostituire il pepe a molto minor costo, diffondendosi poi rapidamente anche in Africa ed in Asia.

Peperoncino ornamentale

Arabo	Filfile-ahmer
Cinese	La chiao, Pi-po-li
Danese	Spansk peber
Francese	Piment d'ornement
Indiano	Mirchi
Inglese/Americano	Capsicum, Chillies, Ornamental pepper, Pod pepper, Red pepper, Spanish pepper
Malese	Chabai-sabrong
Olandese	Spaanse peper
Persiano	Tiffle surkh
Russo	Perec strukovyi
Spagnolo	Guindilla, Pimiento
Tedesco	Paprika, Spanischer Pfeffer, Zierpfeffer
Turco	Kirmizi biber

L'IMPIEGO IN CUCINA

Il Peperoncino è forse il più noto tra i condimenti della cucina mediterranea ed orientale, largamente utilizzato, fresco, essiccato e conservato in vari modi, per conferire un particolare e deciso sapore a moltissime preparazioni culinarie, in particolare piatti di carne e salse, ma anche per aromatizzare salumi, formaggi, olio extra vergine di oliva ecc. Essiccato e ridotto in polvere è comunemente noto come pepe di Cajenna se importato dall'America tropicale, col nome di Paprika se proveniente dall'Ungheria, come Curry, insieme ad altri ingredienti, se preparato in India. In ogni caso è opportuno non sottovalutare la forza della capsaicina, l'alcaloide che determina il caratteristico effetto bruciante del Peperoncino, dosi eccessive possono produrre bruciore intollerabile nelle fauci, violente gastroenteriti e perfino casi di avvelenamento. Non a caso una nota ditta sementiera, ad alcune varietà di Peperoncino che commercializza, ha dato nomi fortemente allusivi come: "Fuoco della prateria", "Etna", "Tuono", ecc.

CAPSICUM Oblongus, *Dodonai.*



■ LE PROPRIETÀ MEDICAMENTOSE

La bacca, con i semi che contiene, sono le parti usate della pianta e ad esse si attribuiscono, per via interna, proprietà antidiarroiche, antiemetiche, antinfiammatorie, diuretiche, eccitanti, stomatiche, utili nei casi di atonia intestinale e dispepsia con flatulenze.

CAPSICUM Latum,
Dodonai.*CAPSICUM maius &*
minus, seu Piper maior &
minor. Matth.

Per via esterna esercita potente azione revulsiva e rubefacente cutanea, utile per contrastare dolori reumatici, lombaggini e nevralgie provocando una forte sensazione di calore senza determinare effetti vescicatori.

Preparati a base di peperoncino, sono stati raccomandati, in diverse epoche, contro le febbri malariche, le artriti e la gotta; nei casi di difterite e scarlattina; nella paralisi della lingua, della vescica e del retto; contro i geloni ed i dolori provocati dalle carie dentali; nelle dispepsie degli alcolisti.

Castore Durante, alla fine del XVI secolo, nel suo *Herbario nuovo*, cita il Peperoncino come eccellentissimo condimento e buona medicina per le ventosità e per coloro che sono di frigida complessione.

■ ALTRI USI

Dal Peperoncino, reso innocuo con opportuni procedimenti, si ricava un colorante rosso naturale, impiegato per usi alimentari.

L'IMPIEGO NELLA COSMESI

Alcune lozioni confidano nelle proprietà rubefacenti e revulsive del Peperoncino per cercare di riattivare la funzionalità delle papille pilifere del cuoio capelluto, contrastando la caduta dei capelli.

CARATTERISTICHE ED ESIGENZE DELLA PIANTA

Partendo dalle piante in vaso, facilmente reperibili, la coltivazione del Peperoncino ornamentale non può deludere nessuno.



Forma di propagazione
Da seme



Ambiente di coltura
Serra fredda



Portamento
Eretto



Illuminazione
Preferisce le esposizioni soleggiate



Temperatura
Non sopporta molto bene il freddo



Umidità
Preferisce una moderata umidità

