

Campo catalogo di peperoncino

ARSIAL

Azienda Dimostrativa Sperimentale di Tarquinia

Martedì 20 ottobre 2015



Il campo catalogo di peperoncino (*Capsicum* spp.), presente presso l'Azienda Dimostrativa Sperimentale ARSIAL di Tarquinia, è costituito da varietà appartenenti alle quattro specie più diffuse nei climi mediterranei, *Capsicum annuum*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense*, *Capsicum frutescens*, oltre ad un certo numero di individui selvatici (wild).

Il centro di origine del genere *Capsicum* si colloca presumibilmente nella zona compresa tra l'odierno Brasile e la Bolivia centro meridionale da dove si è irradiato, con successiva speciazione, a gran parte del Centro, del Sud e del Nord America.

Oggi si conoscono circa 30 specie tra selvatiche e domestiche e quelle ancora oggi coltivate sono state addomesticate separatamente e in periodi diversi dalle popolazioni autoctone ancora prima della scoperta dell'America.

La domesticazione delle specie coltivate ha seguito percorsi diversi in periodi diversi: il *Capsicum annuum* in Messico, il *C. baccatum* in Bolivia e Perù, il *C. chinense* in Amazonia, il *C. frutescens* nella parte meridionale del Centro America e *C. pubescens* nelle Ande.

Caratteristiche delle singole specie

***Capsicum annuum* L.**

Origine della specie coltivata: la domesticazione del *C. annuum* è la più antica, inizia circa 7.000 anni a.C. e inizia nell'area centrale del Messico e del Guatemala.

Area di diffusione: è coltivato e diffuso in tutto il mondo. Nel centro di origine americano e in quelli secondari di diversificazione in Asia, Europa e Africa si è creata un'altissima diversità fenotipica.

Portamento e dimensione: è un arbusto perenne a vita breve che, nei nostri climi, viene coltivato come annuale. Le piante si presentano sotto forma di cespuglio con altezza variabile tra i 40 e gli 80 cm a seconda della specie.

Caratteristiche di fusto e foglie: le foglie sono di colore verde chiaro e a seconda della varietà possono essere pelose.

Caratteristiche di corolla e calice: la corolla è stellata, bianca (anche violetta o bianca bordata di viola), senza macchie, con stami giallo/verdi e antere viola. I fiori compaiono all'ascella delle foglie, uno per nodo.

Frutto: il frutto presenta una varietà enorme di forme e colori. Anche le dimensioni sono variabilissime: dai minuscoli Chiltepin a Big Jim, il più lungo peperoncino al mondo la cui lunghezza supera i 30 cm.

Piccantezza: la piccantezza è media o scarsa, a volte assente.

Note: oltre a moltissime cultivar, comprende anche il *C. annuum* var. aviculare, (chiltepin), ritenuto da molti la sottospecie selvatica più vicina all'antenato comune di tutte le specie, evolutosi tra Brasile e Bolivia. Già all'arrivo degli Spagnoli in Messico, gli Aztechi avevano sviluppato dozzine di varietà di *C. annuum*, secondo lo storico Bernardino de Sahagun vissuto intorno al 1529. Oggi *C. annuum* è la principale specie coltivata in Cina, Corea, India, Italia, Messico, arcipelago della Malesia, Ungheria.

***Capsicum chinense* Jacq.**

Origine della specie coltivata: la domesticazione di *C. chinense* inizia nelle pianure del bacino amazzonico circa 1200 anni a.C.

Area di diffusione: dal centro di origine nel bacino amazzonico in Brasile, si è irradiato in Messico, Florida meridionale, area caraibica, Cile, Bolivia. È largamente coltivato in Africa occidentale e centrale dove si è perfettamente adattato alle condizioni climatiche locali.

Portamento e dimensione: è un cespuglio o un arbusto perenne che può raggiungere a seconda della specie anche i 2 metri di altezza.

Caratteristiche di fusto e foglie: le foglie sono grandi, carnose, di colore verde brillante.

Caratteristiche di corolla e calice: la corolla è stellata, bianca o crema con antere viola. Esistono anche varietà con macchie viola all'esterno dei petali. I fiori si presentano 2 o più per nodo.

Frutto: i frutti hanno diverse forme, a lanterna, lisci con ampie circonvoluzioni (Habanero), a piramide allungata (Fatalii, Bhut Jolokia) e a fragola con (Trinidad Scorpion). I colori, oltre ai gialli, rossi e arancio, comprendono anche il giallo chiaro, il marrone, il violetto e il nero. Il frutto ha un profumo particolare molto fruttato, tipico di alcune preparazioni.

Piccantezza: comprende le varietà più piccanti. L' Habanero, è il tipo più conosciuto con numerose cultivar di diversi colori e dimensioni, tutte molto piccanti, altri tipi sono lo Scotch Bonnet, a forma di copricapo scozzese, il Cheira Bell con gradazioni dal verde al rosso e il Fatalii lungo fino a 8 cm.

Note: il Carolina Reaper, selezionato in USA, è il peperoncino più piccante del mondo. Altre varietà molto piccanti sono il Bhut Jolokia, conosciuto anche come Naga Morich e il Trinidad Moruga Scorpion.

***Capsicum baccatum* L. var *pendulum* (Willd.)**

Origine della specie coltivata: la domesticazione di *C.baccatum* avviene nelle regioni subtropicali del sud-est della Bolivia circa 2500 anni a.C. Già le popolazioni preincaiche svilupparono molte varietà, aumentando la grandezza dei frutti e rendendoli non decidui.

Area di diffusione: viene coltivato principalmente in Sud America, Argentina, Brasile, Bolivia, Colombia e Ecuador dove le varietà sono note come Aji.

Portamento e dimensione: è un arbusto a portamento eretto, simile ad un piccolo albero, alto da 0,5 fino a 2 metri nei paesi d'origine. Sono spesso piante imponenti.

Caratteristiche di fusto e foglie: le foglie sono lanceolate, verdi chiaro.

Caratteristiche di corolla e calice: la corolla è stellata, bianca con macchie giallo-verdi, stami giallo/verdi e antere gialle. I fiori compaiono all'ascella delle foglie, uno per nodo.

Frutto: di colore verde all'inizio, con colorazioni del frutto maturo dal bianco al viola, passando per le varie tonalità di giallo, arancio e rosso. Anche la forma è variabilissima, tanto che la maggior parte delle varietà è utilizzato a scopo ornamentale.

Piccantezza: ha piccantezza media o elevata e un gusto amaro-acidulo caratteristico che li rende molto utili per varie preparazioni.

Note: la var. *baccatum* è la specie selvatica distribuita nella parte meridionale del bacino delle Amazzoni e sulle pendici delle Ande. Può arrivare anche a 1,5 m di altezza. I frutti sono generalmente ovali e di piccole dimensioni, con piccantezza da media a molto alta. È utilizzato anche nel miglioramento genetico.

***Capsicum frutescens* L.**

Origine della specie coltivata: la domesticazione del *C.frutescens*, avviene nelle regioni meridionali del Centro America circa 1200 anni a.C. Già le popolazioni preincaiche svilupparono molte varietà, aumentando la grandezza dei frutti e rendendoli non decidui.

Area di diffusione: è distribuito in Centro e Sud America e naturalizzato in Africa, Asia sud-orientale, Australia e Isole del Pacifico. E' coltivato in tutto il mondo anche se in misura minore rispetto al cinese e all'annuum.

Portamento e dimensione: è un arbusto a portamento eretto alto fino a 2 metri nei paesi d'origine.

Caratteristiche di fusto e foglie: le foglie sono lanceolate, verdi chiaro.




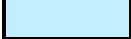

Caratteristiche di corolla e calice: la corolla è stellata, bianca o verdognola/crema senza macchie con stami giallo o viola e antere viola. I fiori compaiono all'ascella delle foglie, uno o più per nodo.

Frutto: la forma ed il colore dei frutti nell'ambito delle diverse varietà è abbastanza costante. Il frutto è allungato, rosso, spesso deciduo.

Piccantezza: la specie comprende varietà di piccantezza medio-alta.

Note: Il tipo più conosciuto è il Tabasco, molto piccante, utilizzato per la preparazione della salsa omonima, un altro tipo comune in Brasile e in Africa è il Malagueta.

Legenda campo catalogo

	<i>wild</i>
	<i>Capsicum baccatum</i>
	<i>Capsicum frutescens</i>
	<i>Capsicum chinense</i>
	<i>Capsicum annum</i>

	Scotch Bonnet Foodorama	Pimenta Morango	Aji chombo
Una pe Pavo	Rompedor	Trinidad Scorpion Butch T	Kapan armenia
Wild Grove	Rocotillo	Trinidad Scorpion x Bhut Jolokia	Ecuadorian purple
Tabasco	Pimiento Africano	Uvilla Grande	Thai red
Purrira	Pimenta Kathumby Viola	Vanuatu	Jalapeno Mammut
Malagueta	Pimenta Kathumby Rosso	Wild Brasile	Sandero
Hijo Puta Madre	Pimenta da Neyde x Serrano MO	Long Yellow Pear Shaped	Yemen
El Incendio	Pimenta da Cheiro	Jaguar	J 4
Bradley's Bahamian	Pimenta Cheiro do Norte	Caribben red	Aji de Jardin
Ata Ijosi	Peruvian Lemon	Orange Blob	Black Pearl
Sili-A-Top PI 188803	Peruvian Golden	Burkina Yellow	Filius
B105	Naga Morich	Armageddon	Explosive Ember
Rainforest	Murupi Amarela	Scorpion green	Chinese 5 Color
Pucumaucho Hot	Miscucho Colorado	Trinidad Morouga Blend Yellow	Bolivian Rainbow
Polombo PI 439411	Mili	Habanero Chocolate	Peter Pepper
PI 594136	Mata Frade	Jamaica Schotch Bonnet	Purple Ufo
PI 439410	Limòn	Jamaica Schotch Bonnet	Pimenta Depilatos
Pea	Lima Picante	Orange Apple	Tailandia
Lemon Drop	Jellybean	Trinidad 7 pod	Joe's Long
Kaleidoscope	Habanero White Giant	Trinidad Scorpion Chocolater	Acrata
El Incendio	Habanero White	Trinidad Morouga Blend	Serrano del Sol
Dong Xuang Market	Habanero Salmon	Apache	Jalapeno Master
Dedo de Moca	Habanero Red Savina	Black Scorpion Tongue	Jalapeno Chichimeca
Cereja	Habanero Red	Hinklehatz Chickenheart	Cayenna sweet
CAP 1152	Habanero Peach	Inca Lost	Calabrese tondo
CAP 0455	Habanero Mustard	Jindungo	Variegato
CAP 0214	Habanero Hot Lemon	Olivina	Trifetti
Brasilian Red Olive	Habanero Goronong	Padi	Purple Tiger
Brasilian Pumpkin	Habanero Brown large	Pellegrino	Nocturne
Bishops Crown	Habanero Adalberto	Pequin from Ischia	Jig Saw
Birgits Locoto	Georgia Black	Pimenta de Bico	VBlack Cluster
Bird Aji	Fatalii Brown	Santaka	Thai Orange Hot
Aji Valle del Canca	Datil	Simojovel PI 438668	Tequila Sunrise
Aji Santa Cruz	Cumari	Thai Hot	Tabasco Short Yellow
Aji Omnicolor	Chupetino	Zimbabwe Bird	Potokolova Fifronka
Aji Norteno	CGN 16941	NBlack Cuban	ARGolden Nugget
Aji Minas Gerais	Capezzoli di Scimmia	Black Knight	West Virginian Pea
Aji Imbabura	Cajamarca	Black Namaqualand	Tongues of Fire
Aji Ethiopian Fire	Cahobanero	Maui Purple	Tailandia #4
Aji Ecuador Orange	Bombay Morich	Peruvian Purple	Spagna
Aji Angelo	Bolivian Red	Peruvian Purple like	Portugese Goat Heart
Aji Amarillo	Bolivian Pumpkin	Royal Black	Poinsettia
Cumari pollux	Bodé Vermelha	Sandero	Mirasol
Caxixe	Bodé Laranja	Schwarze Perle	Mazzetti Rosso
Not buforum	Biquino	The Violet Cables	Madagascar
Wild Pepperlover	Biquino	Venezuela Purple	Guarda Cielo
C. baccatum var. baccatum	Billy Goat	Mkroatina	Chie Chien
C.chacoense	Bih Jolokia # 1	Little Elf	Candlelight
C.cardenasii	Beni Highlands	Marbles	Calabrese Sottile
C.tovarii	Aji Picante	Napoli	Calabrese Alberello 4
C.a. Glabriusculum	Aji Dulce Amarillo	NuMex Starbust	NuMex Twilight
C.a. Chiltepin	Aji de Guioso	NuMex Twilight	Stefania
C.praetermissum	Aji Cachucha	Praire Fire	Tailandia Ornamentale
C.eximium (CGN 19198)	7 Pod	Pretty Purple	Tailandia #3