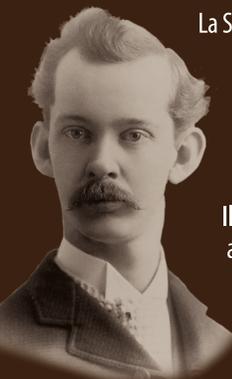


Che cos'è la scala **SCOVILLE**?



Wilbur L. Scoville

La Scala di Scoville è una scala di misura della piccantezza di un peperoncino. Questi frutti del genere Capsicum contengono alcune sostanze, dette capsaicinoidi, di cui la più abbondante è la capsaicina, un composto chimico che stimola i recettori del caldo situati anche sulla lingua e ciò provoca la sensazione di "bruciore". Il numero di unità di Scoville che indica l'appartenenza alla scala (SHU) (Scoville Heat Units) indica la quantità di capsaicina equivalente contenuta.

Per capire approssimativamente i valori di questa scala, bisogna sapere che i più classici peperoni dolci hanno un valore pari a 0 su questa scala, mentre la capsaicina pura si aggira intorno ai 16.000.000.

I peperoncini piccanti più conosciuti in Italia come quelli calabresi o di Cayenna, hanno dei valori che variano da 5000 a 50.000 unità Scoville.

Se vi sembrano piccanti, pensate che l'Habanero si aggira intorno alle 300.000 unità Scoville, e che esistono molti altri peperoncini molto più piccanti fino ad arrivare al detentore del Guinness dei Primati: il Carolina Reaper, con i suoi 2.200.000 punti sulla scala Scoville!

Consigli Utili

- Trapiantare in pieno campo o in vaso con diametro minimo di 24cm.
- Bagnare periodicamente senza ristagni d'acqua.
- Foglie gialle? Troppa umidità e carenza di ferro.
- Posizionare in zona molto luminosa ma possibilmente, nella stagione più calda, non a contatto diretto con il sole nelle ore più calde.
- Concimare periodicamente: anche le piante hanno fame. Utilizzare un concime equilibrato ogni 15 / 20 giorni.
- A maturazione dei frutti, lascia la tua pianta senza acqua per alcuni giorni: i peperoncini acquisteranno ancora più piccantezza!



GARDEN SHOP PIA

Motta di Costigliole (AT) - Via Chiabotti, 22

Tel. 0141.96.94.33

APERTO TUTTI I GIORNI

www.gardenshoppia.it info@gardenshoppia.it



Visita la nostra pagina Facebook!



02 I piccantissimi

I PICCANTISSIMI

PEPERONCINO PICCANTE AJI HABANERO

NOVITÀ

Varietà originaria del Sudamerica, da non confondere con l'Habanero. Pianta molto prolifica, frutti di forma allungata e media piccantezza, adatta per la coltivazione in vaso e ottimi per la consumazione da fresco.

Scala Scoville 3.000 - 5.000



PEPERONCINO PICCANTE JALAPEÑO



Frutti lunghi 5-6 cm e larghi 2-3 cm. Da consumarsi sia verde che rosso, sia fresco che essiccato. Peperoncino originario del Messico.

Scala Scoville 5.000

PEPERONCINO PICCANTE BISHOP'S CROWN

NOVITÀ

Varietà originale delle isole Barbados, anche chiamata "Cappello del Vescovo", bellissima pianta prolifica, frutti di portamento pendulo a forma di campanella, colorazione dal verde al rosso a maturazione finale, di lieve piccantezza e dall'ottimo sapore, ideale da consumare fresco.

Scala Scoville 5.000 - 15.000



NOVITÀ

PEPERONCINO PICCANTE CHEIRO ROXA



Varietà molto rara proveniente dal Brasile. Elevata produttività e molto ornamentale. Frutti penduli fino a 4 cm dal colore violetto/porpora. Sapore fruttato, molto simile all'Habanero, ma meno intenso e persistente.

Scala Scoville 60.000 - 100.000

PEPERONCINO PICCANTE TABASCO

Frutti lunghi circa 4 cm che maturano dal giallo, all'arancione fino al rosso vivo. Peperoncino noto soprattutto per la salsa omonima.

Scala Scoville 100.000



PEPERONCINO PICCANTE HABANERO WHITE/RED ORANGE/CHOCOLATE



Frutti lunghi 4-5cm e diam. 3-4cm con polpa sottile e piccantissima. Si consuma sia fresco che essiccato, ideale per salse piccanti. Come si può dedurre dal nome, è originario di Cuba e prende il nome dalla capitale, l'Havana.

Scala Scoville 300.000 - 400.000

PEPERONCINO PICCANTE FATALII YELLOW

Varietà tardiva con frutti che da verdi virano al giallo in maturazione, con forma oblunga fino a 8,5cm. Profumo intenso con retrogusto di agrumi e frutta esotica. Originario dei Caraibi, è però coltivato per lo più in Africa.

Scala Scoville 400.000



NOVITÀ

PEPERONCINO PICCANTE BHUT JOLOKIA RED/PURPLE



È il piccantissimo peperoncino dal quale è stato ricavato in laboratorio il Naga Morich. La sua piccantezza è paragonabile al doppio di quella degli Habanero. Il suo nome significa "serpente velenoso".

Scala Scoville 800.000

PEPERONCINO PICCANTE 7 POD (POT) PEACH

Originario delle isole Trinidad e Tobago dalla elevata piccantezza. La leggenda narra che un solo frutto basti per insaporire addirittura 7 pentole (pot) di sugo!

Scala Scoville 800.000 - 1.000.000



NOVITÀ

PEPERONCINO PICCANTE TRINIDAD SCORPION PEACH

NOVITÀ

Rara ed insolita variante del Trinidad Scorpion, produce numerosi baccelli ad elevata piccantezza, succosi e dall'ottimo sapore fruttato. Si adatta bene alla coltivazione in vaso.

Scala Scoville 800.000 - 1.000.000



PEPERONCINO PICCANTE NAGA MORICH



È considerato una delle varietà più piccanti. I frutti sono lunghi 5-7cm e larghi 2-3cm, con polpa sottile di colore rosso-arancio a completa maturazione.

Originario dell'India.

Scala Scoville 1.000.000

PEPERONCINO PICCANTE TRINIDAD SCORPION RED

Esageratamente piccante, fino al 2013 ha detenuto il titolo come peperoncino più piccante del mondo. Si consiglia di maneggiarlo con cura. Originario dell'isola di Trinidad, da cui prende il nome.

Scala Scoville 2.000.000 (circa)



NOVITÀ

PEPERONCINO PICCANTE TRINIDAD MORUGA SCORPION RED/YELLOW



Originario del distretto Moruga delle isole Trinidad e Tobago, è una variante più piccante del classico Trinidad Scorpion. Nella variante yellow il livello di piccantezza è leggermente inferiore rispetto a quella red.

Scala Scoville 2.000.000

PEPERONCINO PICCANTE CAROLINA REAPER

NOVITÀ

Nato in South Carolina dall'incrocio tra un Naga Morich ed un Habanero Red. Nel 2013 ha scalzato il Trinidad Moruga Scorpion essendo nominato peperoncino più piccante del mondo ed entrando nel Guinness World Records. Il suo nome significa "mietitore della Carolina".

Scala Scoville 2.200.000 (circa)

