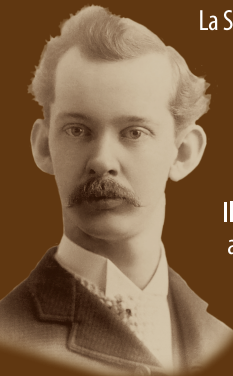


Che cos'è la scala **SCOVILLE**?



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!

Se siete curiosi di provare questi peperoncini ultrapiccanti e bruciarvi letteralmente la lingua, date un'occhiata alla nostra linea "I PICCANTISSIMI"!

Guida al trapianto

- Trapiantare le piantine a 40 cm circa di distanza le une dalle altre e ad almeno 50-60 cm tra le file.
- Una volta cresciuti i peperoni necessiteranno di sostegni per sostenere i frutti che andranno a svilupparsi, l'ideale sono pali o canne di almeno 1 m di altezza.
- Volendo è possibile creare una pacciamatura che mantenga umidità nel terreno e che eviti la crescita di erbe infestanti.
- Dal momento del trapianto è consigliabile concimare le piante con un fertilizzante a base di potassio e azoto, che contribuiranno allo sviluppo dell'apparato radicale e fogliare. Quando le piante inizieranno ad allegare i frutti, è buona norma utilizzare invece un concime con una percentuale più alta di fosforo, il quale andrà a dare più nutrimento ai frutti invece che alla vegetazione.



GARDEN SHOP PIA

Motta di Costigliole (AT) - Via Chiabotti, 22

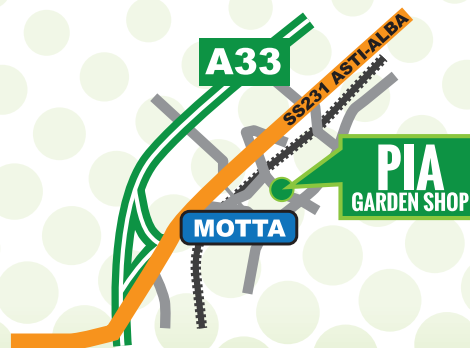
Tel. 0141.96.94.33

APERTO TUTTI I GIORNI

www.gardenshoppia.it info@gardenshoppia.it



Visita la nostra pagina Facebook!



05

Le piante da orto
I PEPERONI

9 peperoni dolci

PEPERONE TIPOLOGIA

“CORNO DI TORO” RINGO F1

Peperone della tipologia corno di toro a frutto giallo. Frutto lungo 16 cm, diritto e consistente. Polpa spessa. Ciclo medio-precoce.

PEPERONE TIPOLOGIA

“CORNO DI TORO” DIABLO F1

Varietà leader nel segmento corno di toro rosso. Pianta eretta, medio-alta con internodi corti. Frutto rosso, lungo, pesante con polpa spessa. Ciclo medio-precoce. Per serra e pieno campo. Consigliato l'apporto di azoto dopo l'allegagione dei primi frutti.

PEPERONE CUNEO GIALLO F1 E ROSSO F1

Varietà ibrida nella tipologia “Cuneo”. La pianta è vigorosa, compatta. Frutto di grossa pezzatura, a forma di trottola a polpa spessa, liscia. La varietà è precoce e molto produttiva.

PEPERONE QUADRATO JOLLY F1

Peperone tipologia “Quadrato d'Asti”. Varietà a portamento compatto con internodi corti. Il frutto è quadrato, leggermente allungato, di notevole peso specifico con polpa spessa e carnosa dal colore giallo o rosso brillante.

PEPERONE SIGARETTA LOMBARDO

Produce bacche lunghe di colore chiaro, sapore dolce. Molto produttivo. Ciclo medio-precoce.

PEPERONE DOLCETTO F1

Varietà della tipologia Friariello. Peperone con frutto allungato a punta, polpa dolce e sottile adatto per la frittura. Pianta vigorosa e produttiva. Colore verde chiaro, rosso a maturazione.

PEPERONE TOPEPO ROSSO F1

Frutto tondo appiattito delle dimensioni di 5-6 cm x 9 cm. Pianta vigorosa e compatta, con allegagione continua e grande produttività.

PEPERONE CENTINO

Varietà conosciuta anche come Capriglio o più semplicemente “trottola”, ha forma triangolare o a cuore. Di pezzatura piccola, poco più grande di un pomodoro, è contraddistinto da una polpa spessa che lo rende ideale per la conservazione sott'aceto o per essere cucinato ripieno.

PEPERONE QUARANTINO

Pianta alta fino a 50 cm, ramifica facilmente e presenta buona facilità di allegagione. Bacche piccole, a trottola e costolute, lunghe circa 4-8 cm, con un diametro di circa 5-8 cm. Frutti precoci, da consumare ancora verdi, sia crudi che fritti, sott'aceto o in peperonata.

9 peperoncini piccanti

PEPERONCINO PICCANTE TONDO RODEO F1

Varietà per la conservazione sott'olio. Pianta compatta con buona ramificazione sulla quale si distribuisce una grande produzione di piccoli frutti a forma di ciliegia.

Colore rosso intenso a maturazione. Polpa più o meno piccante a seconda dell'ambiente di coltivazione. **10.000 unità Scoville**

PEPERONCINO PICCANTE RED DEVIL F1

Ibrido tipologia Cayenna piccante. Frutto allungato delle dimensioni di 1,5 x 15-16 cm, peso 20 g, di colore verde scuro con viraggio al rosso vivo. Produzione prolungata e abbondante.

30.000-50.000 unità Scoville

PEPERONCINO PICCANTE CALABRESE A MAZZETTO

Peperoncino piccante a mazzetto tipo Calabrese. Frutti lunghi 6-7 cm, diametro 2 cm.

30.000-50.000 unità Scoville

PEPERONCINO PICCANTE DIAVOLICCHIO CALABRESE

Frutto di forma a cornetto, lungo 2-3 cm con polpa sottile molto piccante. A maturazione raggiunge un bel colore rosso vivo. Da consumarsi sia fresco che essiccato. Si utilizza per aromatizzare olio e preparare salse piccanti.

35.000 unità Scoville

PEPERONCINO PICCANTE CAYENNA GOLDEN/PURPLE

Variante del peperoncino di Cayenna, piante robuste e resistenti, produce frutti ottimi per l'essiccazione e la produzione di polvere (golden). Molto produttiva la varietà purple, probabilmente la migliore delle Cayenne.

30.000-50.000 unità Scoville

NOVITÀ