

Schede tecniche per la coltivazione e la cura delle piante da giardino

SCHEDA N.47

Capsicum frutescens (Solanaceae) America meridionale – Peperoncini ornamentali

(Categoria delle erbacee perenni rustiche)



Capsicum frutescens



Capsicum annum

Trattasi del noto ortaggio da cui sono derivate alcune varietà di peperoncini che vengono spesso usate come ornamentali per il colore e la forma dei frutti. E' una specie perenne, arbustiva, per lo più coltivata come annuale sia nell'orto che nel giardino. Le varietà nane sono adatte per la coltivazione in vaso, mentre quelle più alte debbono essere piantate in piena terra.

- Terreno: di medio impasto, tendente al compatto e piuttosto fertile.
- Esposizione: soleggiata.
- Propagazione: per seme in primavera. Le piantine nate da seme vanno ripicchettate prima di procedere alla invasatura a dimora.
 - Altezza: cm 20-40 (nane); fino a m 1.50 (alte). Portamento eretto.
 - Distanza d'impianto: cm 20-30 (nane); cm 45-60 (alte).
 - Fioritura: i fiori delle specie di *Capsicum*, solitari, bianchi o bianco-verdastri, con un cono centrale di antere gialle, si formano all'ascella delle foglie, da giugno ad agosto. La maturazione dei frutti è scalare e i peperoncini possono essere raccolti sia verdi che a completa o avanzata maturazione. Durante la maturazione è importante irrigare abbondantemente.
 - Varietà: "Chameleon", nana, a frutti passanti dal verde, al bianco e poi al rosso; "Fips", nana, a frutti passanti dal verde, al giallo e poi al rosso; "Friesdorfer", alta, molto ornamentale, a frutti conici, rossi e gialli; "Baccatum" con frutti rotondeggianti, a forma di ciliegia, di colore rosso e sapore estremamente piccante.
 - Altre specie: *C. annum*, pianta nota come *Peperone dell'orto*, di breve durata, coltivata generalmente come annuale. Le varietà coltivate di questa specie differiscono fra loro soprattutto per la forma, le dimensioni e i colori dei frutti a bacca. Questi possono essere eretti o pendenti, tondeggianti, oblunghi o conici, più o meno lunghi, talvolta attorcigliati o grinzosi, verdi, gialli o rossi.

- Malattie: soffre il *Marciume delle radici e del colletto*, provocati dai funghi *Phytophthora* e *Rhizoctonia*, spesso presenti su suoli umidi, molto bagnati. Ingiallimenti delle foglie, arresti della crescita e marciumi, possono essere provocati anche dal fungo *Verticillium dahliae*. Infine, i vermi *Nematodi galligeni*, provocano pericolose galle o nodi sul sistema radicale della pianta, soprattutto attivi su suoli caldi e sabbiosi.
- Impiego: aiuole e vasi.

Curiosità e note aggiuntive

Il Peperoncino arrivò in Europa nel 1514 insieme con il più grosso Peperone del Messico. Il nome deriva dal greco *kapto* <mangio avidamente>, in riferimento al particolare sapore dei frutti. Il frutto è una bacca che può essere dolce o molto piccante per la presenza di un alcaloide, la *Capsaicina*, un eccitante della mucosa gastrica. Le varietà dolci e carnose vengono consumate crude, cotte e in conserva. Le varietà piccanti essiccate forniscono la "Paprika" ungherese, il "Chili" americano ed anche un costituente del "Curry" indiano.