



## CAYENNA

Il peperoncino di Cayenna che coltiviamo proviene dalla collezione privata di Massimo Biagi, un amico socio dell'Accademia del Peperoncino: viene seminato e cresciuto in serra nell'Azienda Agricola Carmazzi in Torre del Lago

Le piantine ci arrivano nella prima metà di maggio, alte circa 15 centimetri. Il terreno viene preparato in inverno, con aratura, zappatura, livellamento: ad aprile, nuova zappatura e arricchimento con letame biologico pallettato.

In maggio le piantine vengono messe in campo con sestri di 70/80 centimetri e distanza sulle file di circa 50 centimetri. I filari sono serviti da irrigazione a goccia. E' importante sostenere la crescita della piantina con un tutore, specialmente in zone come la nostra segnate dal vento.

La fioritura comincia a luglio e le bacche cominciano a maturare verso fine agosto.

Nel 2007 le piante hanno continuato a produrre sino a fine dicembre, anche se le ultime bacche a riuscire a completare la maturazione sono state quelle di fine novembre, inizio dicembre.

## CARATTERISTICHE

Il Cayenna ha forma allungata, classicamente ritorta e dimensione a maturazione tra i 5 e i 15 centimetri. Mediamente piccante, è ottimo fresco, appena scottato in olio anche quando verde, essiccato, polverizzato.

Il primo anno, il 2007, abbiamo pensato di mettere in campo le piantine a giugno, temendo bruschi cambi di temperatura. In realtà il clima della Valle di Contignano è estremamente mite, fatto salvo per i forti venti da sud che talvolta ci colpiscono.

Per far maturare un maggior numero di bacche, nel 2008 anticipiamo la messa in campo a metà maggio, forti dell'esperienza dell'anno passato (e speranzosi nella buona fortuna).

## PREZZI

Un vasetto: mix, **5 euro**; puro, **6 euro** - Confezione da 5 vasetti (essenze miste): **20 euro**