



## (CLASSIFICAZIONE BOTANICA DEL PEPERONCINO)

*(grazie agli amici dell'azienda Carmazzi e a Massimo Biagi)*

Il peperoncino appartiene alla famiglia delle solanacee genere capsicum. Le varietà sono almeno 2000. E' molto diffusa l'impollinazione incrociata attraverso gli insetti che si spostano da un fiore all'altro per nutrirsi.

Ogni varietà indicata sul territorio con nomi dialettali legati alla cultura locale, diversi da paese a paese e da regione a regione.

Per queste ragioni la classificazione dei peperoncini non è semplice. Ha creato problemi già a Linneo che per primo la tentò e ne crea ancora ai botanici contemporanei.

L'università di Davis in California ha realizzato la più recente classificazione che è quella di maggiore riferimento.

Suddivide il genere capsicum in 5 specie.

### 1. *Capsicum Annuum*

Pianta erbacea a ciclo annuale. Originaria dell'America Sud centrale. E' la specie più importante con frutti dolci e piccanti. La più coltivata in Italia. Attecchisce facilmente anche in vaso. Raggruppa le varietà più diffuse:

- a) *Capsicum abbreviatum*, con frutti piccoli e conici che non superano i cinque cm.
- b) *Capsicum acuminatum*, con frutti sottili a cono allungato e leggermente ricurvi.
- c) *Capsicum fasciculatum*, con frutti eretti a mazzetto, diritti e sottili.
- d) *Capsicum cerasiforme*, con frutti piccoli e rotondi come ciliegie.
- e) *Capsicum bicolor*, con frutti bicolori, violetti, arancione e rossi molto piccoli.

### 2. *Capsicum frutescens*

Pianta originaria del Sud America, diffusa prima in Africa e dopo in Europa a ciclo perenne con frutti piccanti. Le varietà più conosciute sono Diende de pezzo ( Colombia ) Tabasco (Lousiana, Messico) Malagueta (Brasile).

%

### **3. Capsicum chinense**

Pianta originaria della zona amazzonica, diffusa dapprima in Africa. Comprende le varietà più piccanti del mondo. Scotch Bonnet ( Giamaica ) Congo Pepper ( Trinidad –Tobago ) Chile Habanero Yellow ( Messico –Belize) Chocolate Habanero (Indie Occidentale ) Charapita ( Perù ) Azr ( India) Red Squash (Portorico )

### **4. Capsicum pubescens**

Questa specie lasciò per essere addomesticata nelle Ande peruviane. Oggi è diffusa soprattutto nell'alta Bolivia, nel Perù e nell'Equador. Le varietà più conosciute sono Rocoto, Caballo,Canario ( Costarica,Messico,Guatemala) Rocoto Manzano ( Perù).

### **5. Capsicum baccatum**

Proviene dalle regioni secche della Bolivia e del Perù. Le varietà più conosciute sono Christmas Bell (Sud America) Aji Amarilli ( nPerù, Ande) Dedo Do Moca ( Brasile) Aji Serranito (Perù).