

Cesoia & Rastrello di M & M . PEPERONCINO ORNAMENTALE

Inviato da Marista Urru
venerdì 06 novembre 2009

PEPERONCINO ORNAMENTALE " Capsicum"

Il peperoncino è una pianta perenne che spesso viene coltivata come annuale. Difficilmente supera il freddo dell'inverno a meno che non sia stata coltivata al riparo o in zone dove il clima mite resiste tutto l'anno. Forse nella sua patria d'origine (America meridionale) accade!

Generalmente, quando i frutti sono maturi, la pianta viene estirpata dal terreno, messa a seccare testa in giù. I Peperoncini, così essiccati si mantengono per mesi, non perdono le proprietà (sono ricchi di vitamina C), vengono utilizzati nei vari modi che tutti, più o meno, conosciamo.

Esistono moltissime specie di peperoncini:

a forma di corno (lunghi e conici), piccoli a forma di cuoricino allungato, qualche volta di colore viola; rossi e rotondi, vengono utilizzati ripieni; quelli decorativi che sembrano piccole lanterne, talmente belli da vedere che difficilmente si utilizzano in cucina, preferendo lasciarli a scopo decorativo in giardino o nei vasi.

Già, perché si possono allevare bene sia in vaso che in piena terra. L'importante è che il loro substrato sia fertile, drenato (misto a sabbia), con una buona composizione organica.

Il terriccio non deve mai asciugarsi del tutto, la pianta tende a soffrire la siccità, per questo motivo allevarlo in vaso consente di mantenere la giusta umidità del terreno, posando eventualmente, il vaso sopra uno strato di argilla espansa tenuta sempre umida.

Se il terriccio è fertile non serve aggiungere fertilizzanti, naturalmente questa regola cambia se non si vuole distruggere la pianta dopo che ha dato i frutti.

Infatti , se si utilizzano i peperoncini man mano che maturano, la piantina viene stimolata ad emettere nuovi fiori e...nuovi frutti, spuntando gli apici, le radici si rinforzano e si nutrono, ecco che a quel punto scatta il bisogno di aggiungere fertilizzante al vaso o alla pianta in piena terra.

Ci sono piante di peperoncino che resistono per anni, se non vengono potate si allungano a dismisura, questo accade se si trovano in posizione ideale, al riparo dalle intemperie, anno per anno si rinnovano.

La semina: il peperoncino si semina in primavera, marzo è un mese ideale, le temperature non sono più rigide, è bene comunque mettere i semi in una cassetta, ben distanziati fra loro, oppure usare le cellette, dove posizionare 2 o 3 semi per cella, coprire con uno strato di torba da tenere sempre umida e al caldo affinché si stimoli l'emissione dei germogli.

Il trapianto: Quando le giovani piante saranno alte almeno 3 cm, ogni piantina può essere rimossa e posizionata in un piccolo vasetto per la crescita, oppure direttamente a dimora in piena terra facendo in modo che:

le lumache non la rosicchino (mettete vicino a ogni piantina esca per lumache, se siete amanti del fai da te, una tazzina interrata con latte o birra) oppure, se avete cenere cospargetela intorno alla piantina, fungerà da barriera, ma se piove...la cenere non serve.

I suoi nemici : Il peperoncino viene facilmente attaccato dal raghetto rosso, dalle larve di una farfalla e da micosi che si dovrebbero debellare con gli appositi prodotti.

Poiché i peperoncini sono per uso commestibile fate in modo di tenere sano e sgombro da erbacce il colletto delle piantine, soprattutto da foglie in decomposizione.

In sintesi:

Si semina in marzo,

trapianto in aprile

raccolta dei frutti da luglio in poi

A rendere più o meno piccante il peperoncino è la capsicina contenuta nei semi, quindi se non si desidera consumarli con un estintore come vicino commensale, sarebbe utile toglierne una parte quando si aggiunge alle pietanze.

Ma è solo una questione di abitudine!

Come si utilizza:

Generalmente si mette nel sugo di pomodoro, in tutte le pietanze di carne, in modo particolare le carni bianche, ovine e caprine, nella selvaggina e trionfa nelle zuppe di pesce, nella pasta e vongole (guai a farsi mancare peperoncino e prezzemolo!)

Per averlo sempre a disposizione si può fare l'olio al peperoncino, molto semplice da ottenere:

Macerare per 30 gg in un quarto d'olio d'oliva 5 o 6 peperoncini ben sminuzzati, con i semi (senza se lo desiderate meno piccante), aggiungere 3 spicchi d'aglio tritati grossolanamente, mettere in un vaso con coperchio e tenere al buio in un luogo fresco della casa, in cantina ancora meglio.

Trascorso il tempo prestabilito filtrare il tutto e utilizzarlo anche per condire gli spaghetti.

Potete imitare i nord africani preparando l'Harissa

Ringrazio il papà della mia amica Lucia che mi ha passato la ricetta italianizzata:

Si prendono 250gr di peperoncini,
pulirli, togliere il picciolo e parte dei semi.

Metterli a bagno in acqua molle
(appena tiepida) per circa 1 ora.

Quindi scolarli, metterli nel
bicchiere del frullatore con dell'olio, quanto basta a coprire il volume dei
peperoncini), aggiungere 3 spicchi d'aglio trituriati, un cucchiaino raso di sale fino, alcune foglie di menta.

Tritare bene il tutto fino a che
il composto diviene una specie di pappa rossa.

Dividerla in piccoli vasetti di
vetro con chiusura ermetica e sterilizzarli (è preferibile così si mantengono
nel tempo).

Il vasetto, una volta aperto, va
tenuto in frigorifero.

Non solo in cucina:

Per
riattivare la circolazione sanguigna di piedi e gambe potete fare un pediluvio
con questa acqua:

In un litro d'acqua calda versare 20 gr. Di peperoncini, lasciate
bollire una decina di minuti, lasciate intiepidire il tempo necessario individuale (io amo
l'acqua bollente, per mio marito equivale fargli diventare i piedi
lessi..boh!), dicevo, lasciatela intiepidire e fate un bel pediluvio prima di andare
a dormire.

Ripetere ogni qualvolta ne sentite la necessità.

E' un deterrente naturale per gli afidi delle rose:

macinare 10 gr. Di semi (avete ancora il vecchio macinino da caffè?
Usate quello!), così polverizzati metteteli in 5 litri di acqua

freddissima.

Vaporizzate direttamente sopra gli afidi, vedrete che spariranno, se poi prendete l'abitudine di ripetere questa operazione, fungerà a scopo preventivo.

Attenzione: non vaporizzate le rose al mattino, ma dopo il calar del sole. O vi troverete gli apici delle rose bruciati.

Se avete ricette sull'uso dei peperoncini non esitate a scriverle nel sito, ogni regione ha i suoi piccoli e grandi segreti che si possono condividere.

N.B. Mettete i guanti di lattice quando preparate i peperoncini perché se inavvertitamente vi toccate occhi e narici sentirete l'effetto pungente per parecchio tempo, anche se vi lavate, il pizzicore continua. E' irritante.

Un piccante saluto.

Dalle vostre M & M