

IL PEPERONE

PEPERONE s. m. [der. del lat. piper «pepe»]. – 1. Nome di varie piante delle solanacee appartenenti al genere capsico, coltivate per i frutti commestibili in tutte le zone calde e temperato-calde; particolarmente coltivata è la specie *Capsicum annum*, alta fino a un metro, con fiori solitari ...*Capsicum annum* è una delle 5 specie principali del genere *Capsicum*, che comprende peperoni e peperoncini. Il peperone è originario delle Americhe (Messico) ma attualmente viene coltivato in tutto il mondo. Venne introdotto in Europa dagli spagnoli ed ebbe un immediato successo.

Filastrocche sul peperone

★ Il peperone giallo ,verde, rosso
lo mangiamo a più non posso

♥ Il peperone avariato
mi fa sentir malato

☁ Il peperone in padella
piace anche a mia sorella



Impieghi in cucina



**Crostoni ai
peperoni**



**Peperoni cotti
in padella**



**Peperoni
sott'olio**

I suoi principi nutritivi

La composizione complessiva dei peperoni non è dissimile da quella della maggior parte delle verdure. Il contenuto di acqua è molto elevato (oltre il 90%), i carboidrati variano tra i 2,2 e 4,7g ogni 100g (con una media di 3,5g) e sono composti principalmente da glucosio e fruttosio; il saccarosio è presente solo in piccole tracce.

Le proteine vegetali rappresentano circa lo 0,7-1,9% del totale (in media 1,1g per 100g). I Lipidi (o grassi) non superano 0,2-0,4g per 100g.

Il quantitativo energetico del peperone risulta veramente modesto: circa 21 kcal per 100g.

Le fibre sono relativamente abbondanti (2g di fibra ogni 100g) e consistono principalmente in pectine, cellulosa ed emicellulosa, che formano le pareti delle cellule vegetali.



La coltivazione del peperone

- > *Il peperone si adatta a qualsiasi tipo di terreno, ma preferisce quelli a medio impasto, profondi, freschi, fertili e ben drenati e deve essere al riparo dai venti. La sua temperatura di crescita è 22-24°C, la sua minima 15 °C. Il trapianto va effettuato in serra dal mese di marzo, in pieno campo da inizio aprile e in giornate possibilmente nuvolose, meglio di sera, alla distanza di 40/50 cm tra una pianta e l'altra. Qualche settimana prima di trapiantare occorre concimare le buche che ospiteranno le piantine.*

LE SUE FASI DI COLTIVAZIONE



IMPIANTO

è la fase che corrisponde al trapianto delle piantine



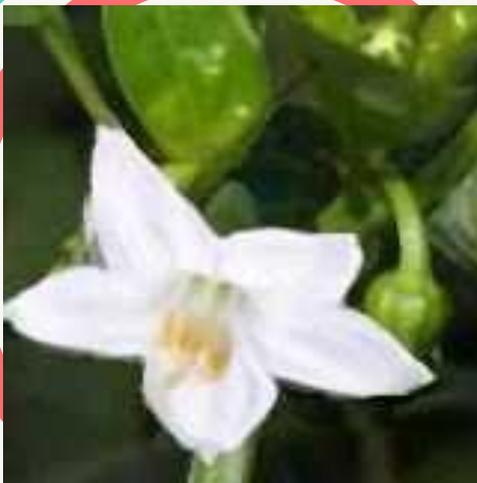
ACCRESIMENTO VEGETATIVO

le piante cominciano una fase di crescita più rapida, il fusto si allunga e si sviluppano più foglie



BOTTONI FIORALI

si identifica con la comparsa dei primi bottoni fiorali



FIORITURA

i fiori si aprono molto
scalarmente, la massima intensità
del fenomeno coincide col
massimo sviluppo assunto dalla
pianta



ALLEGAGIONE

si identifica con la caduta dei petali,
la bacca appena formata e
facilmente individuabile



SVILUPPO DEI FRUTTI

è la fase compresa tra l'allegazione e
la maturazione, le bacche già formate
si accrescono rapidamente



FlyMeat



MATURAZIONE DI RACCOLTA
le bacche raggiungono le dimensioni
e la pigmentazione tipica della varietà
di appartenenza

REGIONE DI PROVENIENZA

Apprezzato per le sue proprietà alimentari ed energetiche, il peperone è caratteristico delle regioni tropicali, ma è ampiamente diffuso anche nei paesi temperati.

Originario, secondo De Candolle, del Brasile e secondo altri studiosi della Giamaica, fu introdotto in Europa nel XVI secolo. La sua diffusione fu velocissima: nel 1542 se ne conoscevano già tre varietà, nel 1640 tredici, alla fine del 1600 trentacinque. In Italia è segnalato, per la prima volta, nel 1551.



IL PEPERONE SPUTA FUOCO

C'era una volta una bambina che aveva un orto in una parte del suo giardino . C'erano pomodori, fagioli, patate ma la verdura che lei preferiva era il peperone . Coltivava 3 tipi di peperoni : giallo , rosso e verde. Un giorno pensò che sarebbe stato meglio piantare più peperoni nell' orto, dato che al mercato scarseggiavano . Prese i semi ma , sfortunatamente, mischiò quelli dei peperoni verdi con quelli rossi e gialli, li piantò nell' orto e dopo circa 3 settimane spuntarono i primi germogli. La bambina annaffiò i semi e tutta contenta se ne tornò in casa ad aspettare la loro crescita . Tornata il giorno dopo si accorse che l' orto era sparito, il giardino era tutto distrutto e dei nuovi peperoni non c' era traccia. All' inizio era preoccupata , piangeva e piangeva dicendo : - Oh no il mio orto è distrutto e ora non avrò mai i miei gustosi peperoni!!! - Ma poi ripensò al suo amico Gerard che era un esperto di ortaggi e pensò : -Forse lui potrà sapere perché è successo tutto questo ! - La bimba andò dal suo amico e gli raccontò l' accaduto. Gerard all' inizio non sapeva cosa dire , ma poi si ricordò di una leggenda , che narrava dei primi scopritori del peperone, i quali colsero quest' ortaggio nelle Americhe, lo misero in una nave per portarlo in Europa . Durante la notte il peperone aveva cominciato a diventare sempre più grande e dalla sua buccia erano spuntate delle enormi radici di legno durissimo. La pianta aveva preso vita e aveva distrutto tutta la nave . Appena sentite queste parole , la bambina stava per svenire , sapendo che la pianta incendiaria avrebbe causato distruzione di massa e centinaia di morti. - C'è un modo per uccidere la pianta? - Chiese la bambina a Gerard. -In realtà un modo c'è : dobbiamo prendere una spada e tagliare il suo bozzolo , dopodiché entrare dentro di lei e bruciare tutti i suoi semi interni , solo così potrà morire definitivamente . Utilizzeremo un elicottero da un mio amico in città. - Preso l' elicottero e avvicinandosi alla verdura, la pianta con una radice colpì la coda dell' elicottero che, fuori controllo, tagliò a metà il peperone; con molta difficoltà la bambina entrò dentro e con una scatola di fiammiferi gli dette fuoco . La pianta cominciò tutta a infiammarsi e si ridusse a un cumulo di cenere e legno infuocato. Da quel giorno il peperone fu coltivato da persone esperte che seppero sfruttare il sapore " piccante " dell' ortaggio per dare sapore ai piatti in cucina e limitarono così il rischio di altri incendi pericolosi!!!!!!

Maggiori Paesi Produttori ed esportatori



■ MAGGIORI PRODUTTORI DI PEPERONI



Il peperone è una pianta annuale nel clima mediterraneo e perenne nei paesi caldi del sud America da dove proviene.

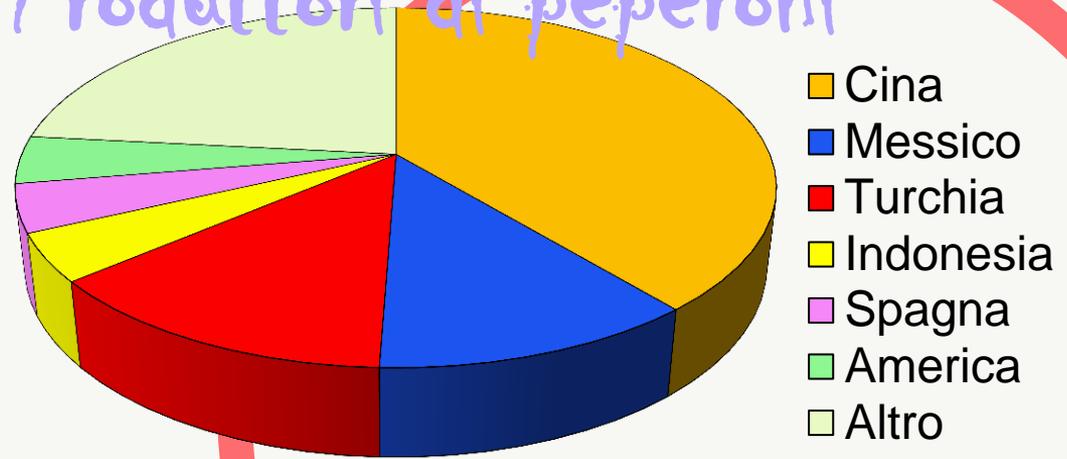
I suoi frutti, chiamati bacche, sono ricchissimi di vitamine e si usano cotti o crudi, conditi in diverse maniere, oppure essiccati e macinati come condimento piccante d'alcune vivande.



Questo grafico rappresenta i maggiori paesi produttori di peperoni

Il paese che produce più peperoni è la Cina (giallo ocra), di seguito altri paesi.

Produttori di peperoni

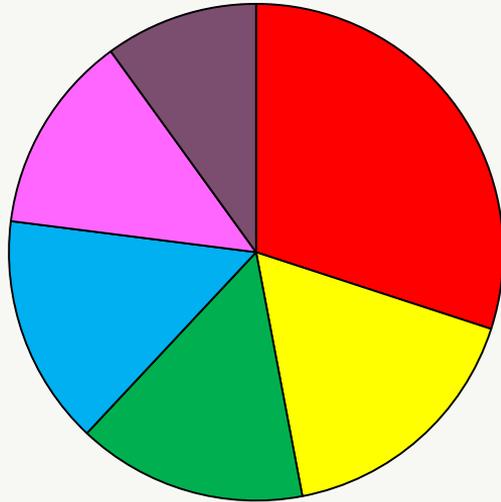


Maggiori produttori di peperoni



Maggiori esportatori di peperoni

Esportatori di peperoni



- Altri paesi
- Romania
- Spagna
- Serbia
- Ucraina
- Italia



Il peperone disegnato da noi



Torna alla homepage

Ortoliamo

