

14. Cascabel +



Specie: C. Annuum

Origine: Messico

Piccantezza: bassa

Scala Scoville SHU: 1.500-2.500

Dimensioni pianta : 0.7 – 1,0 mt.

Descrizione

Cascabel significa "piccolo campanello tondo" o "sonaglio" in spagnolo, prende il nome dal crepitio dei semi nei frutti che spesso si seccano sulla pianta. La piccantezza è modesta ed è molto adatto all'essiccazione. Ha un aroma speziato di nocciola e un sapore eccellente.

Gli agricoltori coltivano Cascabel in diversi stati in tutta Messico , tra cui Coahuila , Durango , Guerrero , e Jalisco .

Il frutto di circa 2-3 cm di diametro, vira dal colore verde al rosso a maturazione. Viene generalmente conservato e consumato secco mediante essiccazione. Il colore si scurisce.

Eccellente in salse, zuppe e altri piatti cucinati. Il peperoncino Cascabel è conosciuto anche come il Cile bola.

Coltivazione

Pianta determinata, compatta, adatta alla coltivazione in vaso.

Irrigazione costante, evitando ristagni di acqua e rapportata alla crescita della stessa, raggiungendo la massima quantità quando è carica di frutti. La carenza di acqua crea ritardo nella fruttificazione, i frutti rimangono piccoli e stopposi di sapore amaro.

Nel periodo estivo preferisce essere collocata in zona ombreggiata, soffre le basse e le alte temperature.