

16. Chilhuacle Negro + - Adottabile

Specie: C. Annuum

Origine: Messico

Piccantezza: bassa

Scala Scoville: 1.000-3.000

Dimensioni pianta : 0.8 mt.



Descrizione

Un antichissimo e raro peperoncino. Con forti note di cacao, tabacco e frutta secca. Moderatamente caldo, questo peperoncino è il componente principale per l'autentica preparazione della salsa mole Oaxacan nera .

Il mole è una famosa salsa tipica dell'Oaxaca che si prepara con più di venti ingredienti. Presto verrà pubblicata una delle ricette tradizionali.

Questo raro peperoncino cresce spontaneamente solo nella valle Cañada a Oaxaca, una zona ecologica patrimonio dell'UNESCO.

Chilhuacle significa 'antico peperoncino' in Nahuatl, la lingua dei popoli Aztechi parlata anni fa in tutta la regione.

Un peperoncino che vale la pena scoprire.

È una varietà che sta lentamente scomparendo a causa degli elevati costi di produzione e della non abbondante produzione. Studiosi e appassionati stanno facendo un notevole sforzo per importare e diffondere questi peperoncini in modo da contribuire alla sopravvivenza di questi antichi peperoncini.

Coltivazione

Pianta determinata, compatta, adatta alla coltivazione in vaso e in piena terra.

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 collocare preferibilmente la pianta in zona ombreggiata, soffre le basse e le alte temperature.