

## 17. Cyclon ++ con ricetta - Adottabile



**Specie:** C.Annuum

**Origine:** Asia

**Piccantezza:** media

**Scala Scoville:** 3.000-7.000

**Dimensioni pianta :** 0.7 mt.

### Descrizione

Varietà della Polonia, medio piccante, i frutti vengono essiccati o trasformati in polvere di colore rosso scuro. Ampiamente utilizzato dall'industria delle spezie in Polonia per la sua produttività e per la sua precocità, infatti dopo 80 giorni dal trapianto, si hanno già frutti maturi.

### La paprica e il gulasch

La paprica è una delle spezie comunemente usate nella preparazione dei cibi. Si ottiene dal peperone (in ungherese paprika, significa "peperone" e indica quindi anche l'ortaggio, non solo la spezia) fatto seccare, liberato dalla parte interna bianca e macinato.

Eliminando la parte interna del frutto, detta placenta, dove si concentra la capsicina, il principio attivo che dà il sapore piccante al peperone, si ottiene la cosiddetta "paprica dolce".

Va detto però che anche il tipo cosiddetto "forte", non è affatto piccante, contrariamente a quanto si possa credere fuori dall'Ungheria. In Ungheria il momento del raccolto viene vissuto come un rito gioioso. L'8 settembre le donne, vestite con costumi sgargianti, raccolgono i peperoni nei campi e dopo averli infilzati con ago e filo fanno delle lunghe ghirlande che appendono a speciali sostegni di legno o ai muri delle case. Nella cucina ungherese viene usata in moltissime preparazioni ed all'estero è conosciuta soprattutto per l'abbondante uso che se ne fa nella preparazione del gulasch.

È anche presente in alcune cucine balcaniche in particolare in alcune zone dell'Ex-Jugoslavia, dove è un ingrediente per preparare i cevapci.

La paprica ha un gusto delicato, un poco amaro, lievemente piccante e abbastanza aromatico. Il suo lato piccante è molto dolce e grazie a questo si esaltano le pietanze con un tocco aromatico e speziato che "neutralizza" il sapore piccante del peperoncino. La paprica può essere dolce, o piccante, quando viene macinata anche la placenta del peperoncino, ossia la parte interna al quale sono attaccati i semi (che erroneamente vengono ritenuti la parte più piccante). Viene comunemente utilizzata con la carne, i formaggi, la panna, il pomodoro, la cipolla e viene talvolta unita in altri mix di spezie.