

19. Early jalapeno ++ - Adottabile



Specie: C. Annuum

Origine: Veracruz- Messico del Sud

Piccantezza: Media

Scala Scoville: 2.800-9.000

Dimensioni pianta : 0.6-0.8 mt.

Descrizione

Questa specie è simile alla 'normale' Jalapeno, ma come suggerisce il nome, è precoce maturando più velocemente di altre varietà di Jalapeno. La maggior parte dei Jalapenos sono lievi, ma ci sono specie molto più piccanti. Questo peperoncino prende il nome dalla città messicana di Jalapa. Per il suo spessore è difficile da asciugare e quindi sono, a maturazione, spesso essiccati mediante affumicatura con legno. Il prodotto ottenuto si chiama chipotle. Il jalapeno ha un sapore unico e viene coltivato in scala industriale e spesso inscatolato in salamoia.

I jalapenos possono essere utilizzati freschi o in salse o tagliati in anelli per nachos e sono anche ottimi in zuppe, stufati e pizza. Essi sono spesso farciti con carne o formaggio cotti anche al forno o in padella.

Quando il frutto è allo stato verde è comunque buono da mangiare anche se poco più dolce di quando è rosso. Perfetto peperoncino per la vostra cucina dove non può mancare.

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.