

Habanero Red Savina THSC ++++



Specie: C.Chinense

Origine: California

Piccantezza: alta

Scala Scoville: 250.000-577.000

Dimensioni pianta : 0.6 mt. – 1.00 mt.

Origine semi: Pepperfriends

Descrizione

Varietà interessante per bellezza e piccantezza dei frutti che sono di colore rosso. Il Red Savina è stato scoperto per la prima volta da Frank Garcia nel 1989 in Walnut, California, quando notò in un campo di Habanero Orange una pianta con frutti rossi alla quale diede il nome di sua madre, Savina. Il metodo esatto che ha utilizzato Garcia per selezionare i ceppi più caldi non è pubblicamente noto.

Nel 1994 entra nel Guinness dei primati come peperoncino più piccante con la misurazione di 577.000 SHU (Unità Scoville) e detiene il primato fino al febbraio 2007 quando venne battuto dal Bhut Jolokia con una misurazione di 1.001.304 SHU [4].

L'elevata piccantezza raggiunta nella misurazione del Guinness non è stata mai più raggiunta: le successive misurazione riportano valori di 250.000 SHU. C'è chi sostiene che ciò sia dovuto alle particolari cure ricevute dalla pianta usata per la misurazione del Guinness, che le ha permesso di ottenere valori di piccantezza di molto superiori ad una normale pianta di Red Savina. In un test realizzato dal Chile Pepper Institute è emerso che l'Habanero Orange con 357.729 SHU supera in piccantezza il Red Savina (248.556 SHU).

Il Red Savina viene usato per la produzione dello spray al peperoncino in uso presso le forze dell'ordine di tutto il mondo. Come tutti gli Habanero viene utilizzato anche in cucina per la preparazione di conserve, marmellate etc.

Molto profumato e aromatico si presta per la preparazione di oli piccanti se ben asciugato. Pianta molto bella e produttiva se allevata correttamente.