







CATALOGO PEPERONCINI

WWW.MRPIC.IT



Mr PIC® è il fiore all'occhiello dell'azienda Carmazzi, importante realtà del settore florovivaistico italiano con oltre un secolo di storia, che coltiva peperoncino da quasi cinquant'anni. Cosa ci contraddistingue?

- Collaborazione ultradecennale con l'Accademia Italiana del Peperoncino e con l'Università di Pisa. Obiettivi: approfondire lo studio del peperoncino, diffonderne la cultura e migliorarne le tecniche di coltivazione.
- La più grande collezione di peperoncini del mondo, come riconosciuto ufficialmente nell'agosto 2019 dalla World Chilli Alliance®. La Collezione Biagi-Carmazzi rappresenta un patrimonio bota<mark>nico di valor</mark>e inestimabile, comprendente 1.156 (censimento 2020) varietà di peperoncino diverse e provenienti da tutto il mondo. Siamo onorati di proseguire un'opera iniziata assieme al nostro caro amico <mark>Massimo</mark> Biagi, massimo e<mark>sperto intern</mark>azionale di questa spezia deceduto nel 2017.
- Il Peperoncino Day®: festival di riferimento in Italia per gli appassionati del mondo piccante, che in otto edizioni ha totalizzato quasi 90.000 visitatori e <mark>ha visto alternar</mark>si sul palco della Villa Borbone di Viareggio personaggi televisivi, chef e bartender, personaggi istituzionali ed eminenze del mondo agricolo e universitario.
- La selezione delle varietà: ogni peperoncino ha caratteristiche morfologiche e organolettiche che lo rendono unico nel suo genere. Per preservarne le peculiarità ogni anno, nelle nostre s<mark>erre, s</mark>volgiamo un accurato lav<mark>oro di selezione: ci</mark> assicuriamo che le varietà fissate restino stabili (processo c<mark>he richi</mark>ede almeno 6 anni), sperimentiamo incroci che possano offrire al mercato interessanti novità.
- Le certificazioni BIO e Global GAP: tutti i nostri peperoncini sono coltivati senza l'utilizzo di prodotti chimici e anticrittogamici. Non usiamo pe<mark>sticidi né fitofarmaci, ma lotta integrata. Sono quindi assolutamente commestibili e</mark> pronti per essere usati nelle v<mark>ostre ricette!</mark>

GLOBALG.A.P.

<mark>IIPAAFT - IT BIO 0</mark>07. Agricoltura Italia

Come si misura la PICCANTEZZA di un peperoncino?

La piccantezza dei peperoncini si misura con la scala Scoville, che attribuisce a ciascuna varietà un punteggio in SHU (Scoville Heat Units): tanto più alto è il punteggio, tanto più infuocato è il frutto (in origine tante più diluizioni di capsaicina in acqua zuccherata, nelle stesse proporzioni, erano n<mark>ecessarie per</mark> non percepire più la picca<mark>nt</mark>ezza). Il cornetto, abitualmente consumato in Italia, ha una piccantezza di circa 5.000 SHU.

NEL NOSTRO CATALOGO, PER SEMPLIFICARE, A CIASCUNA VARIETÀ È ATTRIBUITO UN' PUNTEGGIO DA 1 A 5 IN BASE ALLA LORO POTENZA DI FUOCO.





Il peperoncino è una pianta geneticamente perenne alle sue latitudini, ma nel nostro paese viene coltivata come annuale. Il genere Capsicum, cui appartengono tutti i peperoncini, conta cinque principali cultivar: Capsicum Annuum, Capsicum Baccatum, Capsiscum Chinense, Capsicum Frutescens, Capscium Pubescens.



Alba Rossa

Capsicum Annuum di origine italiana. I peperoncini sono piccoli e di colore viola, arancio e rosso a maturazione completa. La pianta si caratterizza per il colore scuro del fusto e delle foglie.



Arlecchino Versilia®

Capsicum Annuum nato a Torre del Lago grazie alla collaborazione tra Massimo Biagi e l'Azienda Carmazzi. Si caratterizza per i piccoli frutti multicolori e le foglie scure.



BBG7

Capsicum Chinense ibridato dall'inglese John Harper a partire dal Moruga, si caratterizza per il colore rosso sangue e la scatola estremamente rugosa. Ha un sapore forte, aromatico e fruttato al tempo stesso.



Bhut Jolokia Rosso

Capsicum Chinense originario dell'India e conosciuto anche con il nome di Ghost Chili. Quattrocento volte più piccante del Tabasco, è usato in Asia come repellente per gli elefanti.



Carolina Reaper

Capsicum Chinense ottenuto negli USA da Ed Currie incrociando Naga Morich e Hababnero Rosso, è il peperoncino più piccante del mondo. Si caratterizza per la piccantezza insostenibile e per il sapore fortemente speziato.



Alba Chiara

Capsicum Annuum di origine italiana, pianta altamente decorativa. I peperoncini sono piccoli e di colore giallo, arancio e rosso a maturazione completa.



Apache

Capsicum Annuum originario delle Americhe. Cornetto spesso e dalla forma allungata, è dolce e saporito. Si caratterizza per la bassa piccantezza.



Basket of Fire

Capsicum Annuum originario del Texas.
Pianta molto produttiva e resistente al
freddo, cresce come un cespuglio compatto
e ricco di frutti piccanti e saporiti.



Bhut Jolokia Chocolate

Capsicum Chinense originario dell'India. Si caratterizza per il colore scuro, la scatola rugosa e la tipica forma a fiamma. La piccantezza estrema ne impone un utilizzo molto parsimonioso in cucina.



Capezzolo di Scimmia®

Capsicum Chinense originario del Perù il cui studio venne particolarmente approfondito dall'esperto Massimo Biagi presso le serre della famiglia Carmazzi. Ha l'aspetto di una piccola bacca di colore arancione pallido, si caratterizza per il sapore fruttato e la spiccata piccantezza. La pianta cresce come un piccolo alberello e garantisce un raccolto molto abbondante.



Le varietà di peperoncino più conosciute si possono raggruppare nelle due famiglie dei Chinensi e degli Annuum. Si possono distinguere facilmente le une dalle altre perché i Chinensi crescono come piccoli alberelli mentre invece gli Annuum hanno l'aspetto di folti cespugli: per questo motivo sono spesso utilizzati anche a scopi decorativi.



Chupetiño

Capsicum Chinense di origine brasiliana . Si caratterizza per la particolare forma a ciucciotto, per la piccantezza moderata e le deliziose note fruttate.



Dente di Coyote®

Capsicum Chinense nato a Torre del Lago grazie alla collaborazione tra Massimo Biagi e l'Azienda Carmazzi. Ottenuto a partire dall'Habanero Bianco, ha un delizioso sapore speziato. Ideale per realizzare dolci e in accompagnamento a piatti di pesce.



Erotico MB®

Capsicum Baccatum nato a Torre del Lago grazie alla collaborazione tra Massimo Biagi e l'Azienda Carmazzi. Ha una curiosa forma fallica, una buccia carnosa e si contraddistingue per le intense note fruttate-vegetali che ricordano la buccia degli agrumi.



Festival

Capsicum Annuum di origine europea.
Pianta usata per scopi prettamente
ornamentali, in stagione si copre di
deliziosi peperoncini multicolori che
ricordano piccole lampadine colorate.



Giove

Capsicum Annuum di origine Europea. Il cornetto ha piccole dimensioni e forma acu, punta verso il cielo ed è di colore giallo acceso a maturazione completa. Pianta molto fruttifera.



Clover®

Capsicum Chinense nato a Torre del Lago grazie alla collaborazione tra Massimo Biagi e l'Azienda Carmazzi. Erede della genetica degli Habanero, ha una piccantezza spiccata e un colore rosso brillante.



Diavolicchio Calabrese

Capsicum Annuum molto diffuso nel Sud Italia e protagonista indiscusso della cucina mediterranea. I peperoncini sono piccoli cornetti carnosi, molto saporiti e profumati.



Fatalii

Capsicum Chinense di origine africana.
Caratterizzato da una forma oblunga e
appuntita, si contraddistingue per l'intenso
profumo e i sentori di agrumi e frutta
esotica. Ottimo sostituto dell'Habanero.



Fish Pepper

Capsicum Chinense di origine caraibica, si contraddistingue per il colore tigrato e per la polpa molto chiara. Storico protagonista della cucina afroamericana del Chesapeake, si abbina meravigliosamente ai piatti di pesce.



Fuoco della Prateria

Capsicum Annuum originario delle Americhe, di piccole dimensioni ma dall'ottima capacità produttiva. La pianta si copre di piccoli cornetti rossi e gialli dalla spiccata piccantezza, ideali per realizzare creme e salse saporite.



L'Habanero è conosciuto come il Principe dei Peperoncini. Originario della penisola dello Yucatan, è stato introdotto in Italia grazie a Massimo Biagi e all'Accademia del Peperoncino. Si pensa che il nome Habanero derivi da L'Avana, capitale di Cuba. Si contraddistingue per l'inconfondibile aroma fruttato resistente alla cottura.



Habanero Arancio

Capsicum Chinense, molto diffuso in Messico e nei caraibi. I frutti pendenti hanno forma di lanterna quadrangolare e spesso terminano con una punta ricurva. Molto piccante, ha un sapore deciso di peperone verde con note di carciofo e cardo.



Habanero Chocolate

Capsicum Chinense originario della Giamaica. I frutti pendenti hanno forma di lanterna e presentano esocarpo liscio. Molto piccante, si caratterizza per il retrogusto di frutti tropicali.



Habanero Lemon

Capsicum Chinense originario del centroamerica, ha una forma più allungata dei classici Habanero e un colore giallo pallido. Si caratterizza per le spiccate note agrumate ed è ideale per realizzare creme e salse.



Habanero Rosso

Capsicum Chinense, molto diffuso in Guyana dove viene chiamato anche Ball of Fire. Ha detenuto il titolo di peperoncino più piccante del mondo fino al 2007 avendo fatto registrare una piccantezza massima di 577.000 SHU.



Jalapeño

Capsicum Annuum, ingrediente portante di molti piatti della cucina messicana. Ha l'aspetto di un grasso cornetto e può essere consumato sia verde che a maturazione completa, quando assume una colorazione rosso acceso.



Habanero Bianco

Capsicum Chinense originario del Sud America. I frutti pendenti hanno forma di lanterna e un insolito colore bianco splendente. Si caratterizza per l'eccellente piccantezza e il sapore fortemente speziato.



Habanero Giallo

Capsicum Chinense originario del Texas. I frutti pendenti hanno forma di lanterna e sono di grandi dimensioni. Si caratterizza per le spiccate note fruttate e può essere degustato fresco in piccole dosi.



Habanero Rosa

Capsicum Chinense originario del centroamerica. I frutti pendenti hanno forma di lanterna, talvolta allungata, e un delizioso sapore fruttato. Si caratterizzano per la piccantenzza moderata e per il colore rosa pastello.



Habanero Salmon

Capsicum Chinense originario del centroamerica. Per alcuni il "primo Habanero". I frutti pendenti hanno forma di lanterna e un delizioso sapore fruttato. Si caratterizzano per la piccantenzza moderata e per il colore arancione pallido.



Jigsaw Fatalii Gourmet

Capsicum Chinense finsalndese, ibridato da Jukka Kilpinen a partire dal Trinidad Moruga Scorpion con lo scopo di ottenere un nuovo superhot dolce e gustoso. Si caratterizza per la scatola molto rugosa e la forma che ricorda una fiamma.



Nell'ambito della stessa famiglia di peperoncini il colore è un buon indicatore del grado di piccantezza, che solitamente aumenta allo scurirsi del frutto. Per questo motivo l'Habanero Chocolate è di norma più piccante dell'Habanero Rosso, che a sua volta è più piccante dell'Arancione e del Giallo.



Kanerval

Capsicum Annuum di origine europea. Pianta usata per scopi prettamente ornamentali, in stagione si copre di deliziosi peperoncini rossi che ricordano piccole lampadine colorate.



Maya

Capsicum Annuum di origine messicana, cresce come un cespuglio folto e compatto e genera lunghi cornetti rossi molto saporiti e poco piccanti.



Naga Morich

Capsicum Chinense originario dell'India nordorientale. Di colore rosso fuoco, molto fruttato e aromatico, è considerato uno dei peperoncini più piccanti del mondo.



Naga Viper

Capsicum Chinense originario
dell'Inghilterra e ibridato da Gerald Fowler,
è stato ottenuto incrociando Naga Morich,
Bhut Jolokia e Trinidad Scorpion. Ha una
genetica instabile e una piccantezza
devastante.



Pimenta da Neyde

Classificato ufficialmente come Capsicum
Chinense, è un peperoncino nato
spontaneamente nel giardino di Neyde
Hidalgo in Brasile. Caratterizzato da un
meraviglioso colore nero-violaceo, che
presentano sia i peperoncini che il fusto e le
foglie della pianta, può crescere molto in
altezza e genera grossi cornetti saporiti e
dall'aroma speziato.



Macapa

Capsicum Chinense originario del Brasile, ha un esocarpo liscio e croccante che lo rende ottimo per realizzare prodotti essiccati. Appartenente alla famiglia degli Habanero, manifesta una spiccata piccantezza e si caretterizza per l'aroma fruttato.



Medusa

Capsicum Annuum nato in Germania, cresce come un folto cespuglio. In piena stagione si copre di lunghi cornetti gialli, arancioni e rossi, dalla piccantezza delicata e dalla forma ricurva, che puntano in varie direzioni.



Naga Morich Chocolate

Capsicum Chinense originario dell'India e conosciuto anche col nome di Habolokia. A maturazione completa manifesta un bel colore scuro e si caratterizza per le intense note di cioccolato e ciliegie.



Naso di Bacco

Capsicum Annuum di origine italiana, probabilmente calabrese. Peperoncini grassi e carnosi, di forma triangolare, hanno una polpa compatta e un aroma fruttato. Vengono usati spesso per insaporire gli insaccati.



Pink Tiger

Capsicum Chinense nato in Italia da
esperimenti di incrocio tra il Pimenta Da
Neyde e il Bhut Jolokia. Saporitissimo se
consumato fresco, il Pink Tiger ha un
profumo dolce e delicatamente fruttato che
si abbina ad una spiccata piccantezza. I
peperoncini hanno forma allungata e
irregolare, sono di color rosa pallido e
presentano spettacolari striature viola.



Gli uccelli sono insensibili alla capsaicina e pertanto non percepiscono la piccantezza. Si ritiene che anticamente, proprio grazie alle deiezioni dei volatili, i peperoncini si siano diffusi dal centroamerica (dove ancora si cerca il cosiddetto peperoncino madre) in tutto il resto del mondo.



Rustico Versilia Fiammetta®

Capsicum Annuum nato a Torre del Lago grazie alla collaborazione tra Massimo Biagi e l'Azienda Carmazzi. Si può considerare una variante del classico cornetto italiano, giusta combinazione di sapore e piccantezza. Può essere utilizzato per dare grinta a qualunque ricetta.



Rustico Versilia Variegato®

Capsicum Annuum nato a Torre del Lago grazie alla collaborazione tra Massimo Biagi e l'Azienda Carmazzi. Si caratterizza per i cornetti di colore giallo, arancio e rosso (quanto completamente maturi) e per la foglia meravigliosamente screziata.



Sepia Serpent

Capsicum Chinense ottenuto negli USA incrociando il T. Douglah con il Trinidad Scorpion Butch Taylor. Forma tondeggiante, colore scuro, sprigiona una piccantezza estrema che alcuni ritengono superiore persino a quella del Carolina Reaper.



Tricolor

Capsicum Annuum originario dell'Algeria.
La pianta cresce come un cespuglio
compatto coperto di piccoli cornetti
multicolori. Utilizzata per scopi
prettamente ornamentali.



Tuka Tuka

Capsicum Annuum di origine italiana. La pianta cresce come un cespuglio compatto coperto di lunghi frutti conici e appuntiti il cui colore va dall'arancione al rosso vivo. I peperoncini hanno bassa piccantezza e sono molto carnosi, ottimi per aromatizzare qualunque ricetta.



Rustico Versilia Piccolo®

Capsicum Annuum nato a Torre del Lago grazie alla collaborazione tra Massimo Biagi e l'Azienda Carmazzi. E' una versione in miniatura del Rustico Versilia Fiammetta.®



Scorpion Rosso B.T.

Capsicum Chinense nativo dei Caraibi, ha un succo capsico potenzialmente irritante che lo rende uno dei peperoncini più temibili esistenti in natura. Si caratterizza per le notevoli dimensioni e per il gusto dolce e fruttato.



Corno di Bue

Capsicum Annuum di origine italiana, probabilmente toscana. Produce cornetti grassi e lunghi, con polpa compatta e un aroma fruttato. Caratterizzati da una bassa piccantezza, possono essere consumati freschi tagliati a rondelle.



Trinidad Douglah

Capsicum Chinense nativo dei caraibi. Il frutto ha forma tondeggiante e una scatola rugosa di un intenso color cioccolato. Ricco di placenta, si caratterizza per la piccantezza estrema, lenta e persistente.



Cile V2

Capsicum Annuum nativo del cile e meglio noto col nome di Acrata, o Viagra in Italia. La pianta si caratterizza per il fusto flessibile e le foglie coperte da una sottile peluria, che la rendono particolarmente resistente al freddo. I frutti sono lunghi cornetti oleosi dalla spiccata piccantezza, di colore nero in fase di maturazione e rosso acceso in periodo di raccolta.



Yatsu

Capsi<mark>cum Annuum na</mark>tivo del Giappone e noto anche con il nome di Yatzy o Yatsufusa. Del tutto simile al Cayenna per sapore e piccantezza, ha colore giallo acceso e cresce sulla pianta in piccoli mazzetti compatti.



Yucatan

Capsicum Annuum originario del centro america. La pianta cresce come un cespuglio compatto, con sottili foglie appuntite, e genera lunghi frutti conici il cui colore va dal <mark>ve</mark>rde al rosso vivo in piena maturazione. I peperoncini hanno bassa piccantezza e sono molto carnosi, ottimi per aromatizzare qualunque ricetta.

Come prendersi cura del peperoncino?



Acqua: è molto importante non eccedere con le irrigazioni, in particolare nei mesi invernali. Verificare sempre che il terriccio sia asciutto prima di procedere con la bagnatura.



Bagnare la mattina presto o la sera dopo il tramonto, il sole estivo potrebbe scaldare l'acqua e bruciare pianta e radici.



I sottovasi sono assolutamente vietati, il ristagno dell'acqua farà marcire le radici.



Assicurarsi di bagnare in profondità e non intorno alla pianta farà attecchire meglio le radici.



Terra: è preferibile utilizzare un terriccio drenante e ricco di sostanze organiche e nutrienti, magari non troppo compatto. Concimare, se necessario, una volta al mese depositando a bordo vaso (in modo che non bruci le radici) un composto a lento rilascio. I nostri peperoncini possono essere coltivati sia in vaso che in terra, si consiglia di operare il travaso una volta che le radici avranno occupato tutto lo spazio disponibile nel contenitore.



Luce: i peperoncini amano il caldo e la luce del sole ed è qundi bene che ne ricevano molta e per gran parte della giornata. Ricorda che sono tutti originari dell'Equatore!



La luce del sole permetterà alla pianta di sviluppare corretta<mark>ment</mark>e fiori e frutti.



Prot<mark>egger</mark>e la pianta nei mesi invernali avvolgendola con del tessuto non tessuto, se possibile non lasciarla all'aperto con <mark>tempera</mark>ture stabilmente sotto i 15 °C.

...e la raccolta!!

il periodo di maturazione dei peperoncini cambia sensibilmente a seconda della varietà: i primi a maturare sono gli Annuum, che iniziano a giugno-luglio. Gli ultimi sono i Chinensi, pronti ad agosto-settembe. Il ciclo vegetativo delle piante prosegue sino al freddo dell'inverno, perciò non è raro raccogliere peperoncini anche a ottobre-novembre. I frutti possono essere seccati, ma il miglior metodo di conservazione resta il congelamento: i peperoncini manterranno inalterate proprietà organolettiche, piccantezza e contenuto vitaminico!

N.B. Per avere frutti più piccanti, sospendete l'irrigazione qualche giorno prima della raccolta!

...hai dubbi o domande! contattaci! info@mrpic.it - 0584340941 © ©

Via della Fontanella 61, Torre del Lago Puccini (LU)





