

UniOrto

Presso lo spaccio UNIORTO, i dipendenti dell'Università di Pisa possono acquistare, oltre agli ortaggi di stagione, anche il latte intero pastorizzato e lo yogurt bianco naturale ottenuti dal latte delle mucche della stalla del Centro (presso la quale rimane comunque attivo il servizio Bancolat con il suo distributore di latte crudo) e frutta di stagione proveniente dai campi del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali.



Oltre a prodotti “sempre disponibili”, sono in vendita anche quelli a maggiore stagionalità (quindi presenti in campo soltanto per brevi periodi come la frutta, i pomodori da conserva, ecc.).

Questi ultimi potranno essere acquistati al dettaglio presso lo spaccio al momento del ritiro della merce prenotata.

I prodotti in vendita allo spaccio potranno essere acquistati soltanto dai dipendenti dell'Università di Pisa attraverso un servizio di prenotazione e ciò permetterà al Centro di programmare la raccolta dei prodotti direttamente il giorno prima del ritiro da parte del cliente.

Modalità di prenotazione: per motivi organizzativi sarà possibile effettuare la prenotazione esclusivamente nella giornata del lunedì dalle ore 9:30 alle ore 12.30 inviando (preferibilmente) una e-mail all'indirizzo venditadiretta.ciraa@gmail.com, oppure telefonando ai

VADEMECUM peperoncini

Tutti i sapori dell'UniOrto



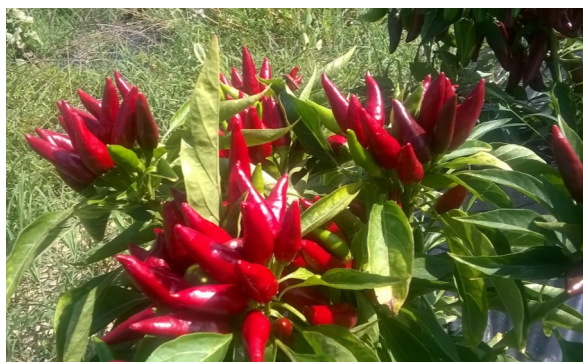
Centro di ricerca agro-ambientale

Enrico Avanzi

Collana “Tutti i sapori dell'UniOrto”

I nostri peperoncini..

Un pizzico di fuoco che riscalda ogni piatto. Il peperoncino piccante è una delle spezie maggiormente utilizzate in molte delle tradizioni culinarie di tutto il mondo, tra cui ovviamente anche la nostra. Da sempre molto apprezzato, è usato sia per dare sapore ai cibi che per cure di bellezza; le sue proprietà curative sono state a lungo studiate e oggi si può affermare che a giuste dosi il peperoncino deve far parte della dieta delle persone.



La Scala di Scoville (o più brevemente *Scala Scoville*) è una scala di misura della piccantezza di un peperoncino. Il numero di unità di Scoville (SHU - Scoville Heat Units) indica la quantità di capsaicina equivalente contenuta. Ciò che rende piccante il peperoncino è proprio la capsaicina, ovvero il suo principio attivo, che - a differenza di quanto si creda - si trova nella polpa, nella cosiddetta placenta, ossia nei filamenti chiari visibili all'interno del peperoncino.

Il peperoncino Corno di Toro ha un massimo di 500 Shu quindi non è (quasi) per niente piccante mentre tra i più piccanti il Trinidad scorpion Butch T ha 1 milione Shu.

Le varietà..

- **Capsicum annum:** è la varietà quasi certamente più coltivata, comprende i peperoni dolci, il peperoncino usato in Italia, il peperoncino di *Cayenna* e quello messicano *Jalapeno*. Questa pianta ha un grosso arbusto a cespuglio, le sue foglie sono verdi e i fiori bianchi; il suo frutto è una bacca con forme e grandezze diverse. La polvere che deriva da questa specie di peperoncino è la famosa Paprika.
- **Capsicum baccatum:** all'interno di questa specie, la varietà più nota è quella dei peperoncini *Aji*, frutti dal colore rosso e giallo, provenienti dalla Bolivia e dal Perù. Il grado di piccantezza è medio.
- **Capsicum chinense:** questa varietà comprende i peperoncini più piccanti al mondo, gli *Habanero* provenienti dall'America del sud, con una forma arrotondata, rossi o arancioni e un sapore oltre che piccante leggermente fruttato.
- **Capsicum frutescens:** seguono il chinense per piccantezza e tra la varietà più famosa ricordiamo il *Tabasco*. I peperoncini tabasco, originari del continente americano e di una parte dell'Asia, hanno una forma allungata, un colore rosso vivo e sono ricchi di succo.
- **Capsicum pubescens:** è la specie che si differenzia maggiormente dalle altre poiché i suoi fiori hanno un colore violaceo, le foglie sono pelose e la pianta può raggiungere grandi dimensioni. La varietà più nota è chiamata in Messico *Manzano* e in Perù, Cile e Ecuador, *Rocoto*. Il frutto ha un colore rosso vivo e la sua forma è simile ad una mela, ma il gusto è molto piccante.



Ciliegiolo 8.500 Shu



Etna 14.000 Shu



Scorpion 1 milione Shu

Curiosità: Cosa fare per diminuire la sensazione di bruciore del peperoncino??

Solitamente, dopo aver ingerito qualcosa di particolarmente piccante, soprattutto se si è poco abituati, le persone istintivamente bevono acqua, senza avere però alcun effetto benefico, perché i capsaicinoidi non sono solubili in questo liquido. È consigliabile quindi mettere in bocca un pezzo di pane, bere del latte, o assumere olio, grassi (come il formaggio ecc), nei quali la sostanza piccante si scioglie, e la sensazione di fuoco in bocca si allevia.