



<p><i>Nome:</i> <b>Habanero Bianco</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Chinensis</b></p> <p><i>Provenienza:</i> Penisola Yucatan, Mexico</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 180.000/200.000</p> <p><i>Maturazione:</i> Crescita lunga, forestale.</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Ottimo in polvere essiccato si usa anche fresco e cotto. Aromatico e fruttato. Frutto tozzo 2-3 cm. Pianta contenuta.</p>	<p><i>Nome:</i> <b>Habanero Rosso</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Chinensis</b></p> <p><i>Provenienza:</i> Yucatan, Caraibi</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 200.000/300.000</p> <p><i>Maturazione:</i> Crescita lunga.</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Ottimo in polvere essiccato si usa anche fresco e cotto. Aromatico e fruttato. Frutto tozzo 5-6 cm. Ricorda l'albicocca.</p>	<p><i>Nome:</i> <b>Habanero Moustard</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Chinensis</b></p> <p><i>Provenienza:</i> New Mexico, Caraibi</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 200.000/300.000</p> <p><i>Maturazione:</i> Crescita lunga. Arancione.</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Ottimo in polvere essiccato si usa anche fresco e cotto. Aromatico e fruttato. Frutto tozzo 5-6 cm. Pianta alta 75 cm.</p>	<p><i>Nome:</i> <b>Pimenta Antillias</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Chinensis</b></p> <p><i>Provenienza:</i> Repubblica Dominicana</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 700.000/800.000</p> <p><i>Maturazione:</i> Dal verde al rosso</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Estremamente piccante. Frutto tozzo 3-6 cm. Pianta vigorosa e variopinta.</p>	<p><i>Nome:</i> <b>Explosive Ember</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Annum</b></p> <p><i>Provenienza:</i> Brasile</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 100.000</p> <p><i>Maturazione:</i> Dal viola al rosso</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Piccolo arbusto molto produttivo. Una delle varietà eduli più belle al mondo. I frutti di circa 3 cm la rendono variopinta.</p>
<p><i>Nome:</i> <b>Rocotò</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Pubescens</b></p> <p><i>Provenienza:</i> Perù, Bolivia</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 30.000/100.000</p> <p><i>Maturazione:</i> tardiva, 120 giorni</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Pianta molto alta. Altamente produttiva, Frutti di grande pezzatura. Adatta anche ai climi freddi. Si consiglia l'uso fresco.</p>	<p><i>Nome:</i> <b>Naga Morich</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Chinensis</b></p> <p><i>Provenienza:</i> Bangladesh India</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 770.000/1.035.000</p> <p><i>Maturazione:</i> tardiva</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Il più piccante, di fatto immangiabile anche verde. La pianta può raggiungere il 1,60 cm. Frutti irregolari molto ornamentale.</p>	<p><i>Nome:</i> <b>Gambia Red</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Chinensis</b></p> <p><i>Provenienza:</i> Africa Centrale</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 600.000</p> <p><i>Maturazione:</i> Crescita lunga.</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Ottimo in polvere essiccato si usa anche fresco e cotto. Aromatico e fruttato. Frutto rosso brillante tondeggiante</p>	<p><i>Nome:</i> <b>Azteco</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Frutescense</b></p> <p><i>Provenienza:</i> America Centrale</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 100.000/110.000</p> <p><i>Maturazione:</i> Luglio/agosto</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Frutto medio 3/5 cm. a forma allungata colore rosso/nero. Foglie rosso/nere. Adatto alla coltivazione in vaso e aiuole.</p>	<p><i>Nome:</i> <b>Chupetinho o Biquinho</b></p> <p><i>Gruppo:</i> <b>Capsicum Chinense</b></p> <p><i>Provenienza:</i> Brasile</p> <p><i>Grado di Scoville:</i> 140.000</p> <p><i>Maturazione:</i> Tardiva,</p> <p><i>Caratteristiche:</i> Verde, rosso, giallo, arancione in base alla varietà. Si consiglia l'uso sottile o essiccato. Pianta alta e molto produttiva. Frutto piccolo 2/3 cm. a forma di ciuccio molto aromatico e saporito.</p>