



IL PEPERONCINO ITALIANO, UNICO AL MONDO

Il peperoncino è una delle spezie più diffuse in Asia, soprattutto in Cina, e nell'America latina, soprattutto in Messico. Quello che pochi sanno è che l'Italia vanta un patrimonio unico di peperoncini, diversi anche dal punto di vista genetico dai cugini asiatici e americani. Il peperoncino italiano, infatti, appartiene alla specie *Capsicum annuum*.

Una delle varietà che potrà dare le maggiori soddisfazioni all'Italia è la Sigaretta calabrese che nelle ricerche effettuate dal Crea-Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria ha sempre evidenziato i valori massimi di capsaicinoidi, responsabili sia della piccantezza (52.000-85.000 gradi Scoville nel prodotto fresco liofilizzato e 38.000-86.000 in quello essiccato) sia di molte delle proprietà benefiche del peperoncino.

Il peperoncino è ricco in provitamina A e vitamina C e ha proprietà antisettiche, digestive e vasodilatatorie. Inoltre, secondo studi recenti, contribuisce a ridurre il senso di fame.

I capsaicinoidi estratti dal frutto del peperoncino possono essere utilizzati in agricoltura per il controllo ecosostenibile delle malattie delle piante, in modo tale da poter sostituire o ridurre l'uso di prodotti antiparassitari di sintesi.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/iHDMWca.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com