



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum chinense	7 Pod Rennie Chocolate	PEPERONE PICCANTE '7 POD RENNIE CHOCOLATE'	La pianta produce frutti di alta piccantezza dal sapore fruttato. Hanno una colorazione dal verde al marrone a maturazione finale.
Capsicum baccatum	Aji brazilian starfish	PEPERONE PICCANTE 'AJI BRAZILIAN STARFISH'	Pianta con portamento a forma di alberello ramificato di altezza 70-75 cm , deve il suo nome alla forma stellata dei suoi frutti: Starfish significa "Stella marina". I peperoncini, dal portamento pendulo, sono di colore verde chiaro che passa da arancione a rosso. Piccantezza bassa.
Capsicum chinense	Aji crystal	PEPERONE PICCANTE 'AJI CRYSTAL'	L'Aji crystal è originario del Cile. La pianta, dalle elevate dimensioni, può superare il metro di altezza. I frutti sono penduli e raggiungono 8-10 cm di lunghezza e circa 1.5 cm di diametro. Hanno la particolarità di assumere colori che variano dal giallo pallido al rosso durante la maturazione e un delizioso sapore di agrumi. Piccantezza medio-bassa
Capsicum annuum	Aji white fantasy	PEPERONE PICCANTE 'AJI WHITE FANTASY'	Varietà che produce frutti di colore bianco avorio, di forma campanulata molto particolare.
Capsicum chinense	Apache	PEPERONE PICCANTE 'APACHE'	Questa varietà produce frutti, di media piccantezza, che hanno un colore che varia dal verde al rosso brillante.
Capsicum chinense	Apocalisse red	PEPERONE PICCANTE 'APOCALISSE RED'	Varietà che produce frutti di portamento pendulo con una colorazione dal verde al rosso a maturazione finale. Molto piccanti



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum chinense	Armageddon	PEPERONE PICCANTE ' ARMAGEDDON'	
Capsicum chinense	Aussie black	PEPERONE PICCANTE ' 'AUSSIE BLACK'	Originaria dell'Australia, questa varietà molto rara produce frutti di forma conica di media/alta piccantezza che presentano una colorazione che va dal nero al rosso cupo a maturazione finale.
Capsicum annuum	Bacio di satana	PEPERONE PICCANTE ' 'BACIO DI SATANA'	Frutti lisci a forma di trottola, di colore rosso scarlatto e con polpa spessa. Adatti per il consumo fresco, sott'olio o essiccati in polvere.
Capsicum chinense	Big Black Mama	PEPERONCINO 'BIG BLACK MAMA'	Varietà ibrida ottenuta da un'incrocio tra un Naga Morich ed un Trinidad Douglah. La pianta produce frutti molto grandi di portamento pendulo che hanno una colorazione verde che va al marrone scuro. Piccantezza altissima
Capsicum frutescens	Bird eye demon	PEPERONE PICCANTE ' 'BIRD EYE DEMON'	Il peperoncino Bird's Eye è uno dei peperoncini più diffusi nelle nostre regioni ed è molto apprezzato per il suo aroma molto piccante e fruttato. Oltre alla piccantezza, il peperoncino si distingue anche per il suo aroma simile al peperone e per una nota leggermente dolce.
Capsicum annuum	Bishop's crown	PEPERONE PICCANTE ' 'BISHOP'S CROWN'	Detto anche "Cappello del Vescovo", produce un frutto poco piccante dalla caratteristica forma a campana. Matura passando dal colore verde all'arancio e poi al rosso.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum annuum	Black hungarian	PEPERONE PICCANTE 'BLACK HUNGARIAN'	Varietà proveniente dall'Ungheria. La pianta a completo sviluppo raggiunge l'altezza di 50-80 cm di altezza ed è molto robusta.
Capsicum Annuum	Cabe rawit	PEPERONE PICCANTE 'CABE RAWIT'	È una varietà di media piccantezza originaria dell'Indonesia. La pianta produce frutti di forma allungata di circa 6-7 cm. Hanno una colorazione che va dal verde all'arancio e infine al rosso a maturazione finale, molto utilizzati nelle pietanze tipiche Indonesiane.
Capsicum annuum	Cajamarca	PEPERONCINO 'CAJAMARCA'	
Capsicum annuum	Cap.524 C. Chacoense	PEPERONE PICCANTE 'CAP CHACOENSE'	
Capsicum annuum	Cayambe	PEPERONE PICCANTE 'CAYEMBE'	Il colore varia dal classico verde quando i peperoncini non sono ancora maturi, fino ad arrivare al rosso quando hanno raggiunto la maturazione completa in circa 80-90 giorni, e quindi i peperoncini possono essere raccolti.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum annuum	Cedrino	PEPERONE PICCANTE 'CEDRINO'	La pianta di questa varietà si presenta come un alberello ramificato. Raggiunge un'altezza di circa 60-70 cm e il fusto è slanciato e ramificato. La forma del frutto è allungata con apice appuntito ed è lungo circa 8 cm. Il colore iniziale verde, vira al giallo brillante a piena maturazione. I peperoncini sono poco carnosì, essiccano bene e sono adatti alla produzione di polvere. Piccantezza bassa.
Capsicum annuum	Chenzo	PEPERONE PICCANTE 'CHENZO'	Pianta compatta, ramificata e molto produttiva. I frutti nascono neri, passano attraverso il verde e diventano rosso vivo quando maturi. Sono piccanti come un jalapeno. Pianta molto ornamentale, adatta per la coltivazione in vaso.
Capsicum annuum	Chi chien	PEPERONE PICCANTE 'CHI CHIEN'	Peperoncino proveniente dalla Cina utilizzato sia fresco che essiccato. Con la maturazione passa dal colore verde al rosso.
Capsicum annuum	Czechoslovakian black	PEPERONE PICCANTE 'CZECHOSLOVAKIAN BLACK'	Il Czechoslovakian black è un peperoncino ornamentale con fiori viola. I frutti maturano dal nero al viola fino al rosso e sono moderatamente piccanti e gustosi.
Capsicum chinense	Earbob	PEPERONE PICCANTE 'EARBOB'	Questo peperoncino proviene dal Sud America. Ha una piccantezza intensa e produce frutti arrotondati che maturando passano dal verde, al bronzo e quindi al rosso. L'aspetto negativo di questa pianta è la sua produzione relativamente bassa ed una maturazione lenta.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum annuum	Elephant's trunk	PEPERONE PICCANTE 'ELEPHANT'S TRUNK'	È un peperoncino piccante indiano. I frutti sono di un profondo colore rosso e a forma di una proboscide di un elefante. Crescono fino a 15cm di lunghezza.
Capsicum annuum	Filius blue	PEPERONE PICCANTE 'FILIUS BLUE'	Varietà molto ornamentale che produce piccoli peperoncini piccanti di colore porpora/blu che virano verso il rosso a piena maturazione. Anche le foglie assumono una colorazione particolare violacea.
Capsicum annuum	Fish pepper	PEPERONE PICCANTE 'FISH PEPPER'	Il Fish Pepper è chiamato chiamato così perché il suo consumo principale era abbinato a pietanze a base di pesce nell'area di Philadelphia e Baltimora dove era molto diffuso a partire dalla fine dell'800. Si tratta di un peperoncino mediamente piccante.
Capsicum annuum	Fluorecens	PEPERONE PICCANTE ' FLUORESCENS'	
Capsicum annuum	Fresno	PEPERONE PICCANTE 'FRESNO'	E' una cultivar di medie dimensioni proveniente dalla California. La pianta raggiunge i 75 cm in altezza e larghezza, ed è molto sensibile a freddo. Il frutto, inizialmente verde brillante, maturando muta in arancione e poi in rosso. Di forma conica, raggiunge la lunghezza di 6 cm con un diametro di circa 3 cm. Piccantezza bassa.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum chinense	Gengis khan's brain	PEPERONE PICCANTE 'GENGIS KHAN'S BRAIN'	
Capsicum annuum	Goldeen nugget	PEPERONE PICCANTE 'GOLDEN NUGGET'	Questa varietà raggiunge un'altezza di 50 cm. I frutti hanno una lunghezza di di 3 cm e passano dal colore verde iniziale al nero con riflessi porpora, al giallo oro dorato quando sono maturi. Piccantezza media.
Capsicum annuum	Haitian purple	PEPERONE PICCANTE 'HAITIAN PURPLE'	Varietà particolare di pianta a utilizzo sia ornamentale che gastronomico che produce frutti, foglie e fiori di una tonalità gradevolmente violacea. I frutti sono moderatamente piccanti e a forma di lanterna.
Capsicum chinense	Heart Throb	PEPERONE PICCANTE 'HEART THROB'	Varietà originaria della Bolivia, pianta prolifica di facile coltivazione che raggiunge circa 1.50 m di altezza. Produce frutti di forma affusolata lunghi circa 7 cm con una colorazione che va dal verde chiaro al rosso quando sono maturi, dal sapore fresco e leggermente fruttato di media piccantezza.
Capsicum annuum	Hot portugal	PEPERONE PICCANTE 'HOT PORTUGAL'	È una varietà molto produttiva e produce frutti lunghi circa 15cm. larghi 2,5cm. Il colore dei frutti varia dal verde al rosso acceso durante la crescita.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum annuum	Hungarian yellow wax	PEPERONE PICCANTE ' HUNGARIAN YELLOW WAX'	Varietà piccante e precoce. È una pianta compatta e vigorosa che produce frutti allungati, di forma conica, prima di colore verde chiaro ed a maturazione completa diventano di colore giallo.
Capsicum chinense	Kashmiri mirch	PEPERONE PICCANTE 'KASHMIRI MIRCH'	E' una varietà originaria dell'India. I frutti, inizialmente di colore verde, maturando, virano al rosso intenso. Morbidi e flessibili, hanno una superficie rugosa. La polpa asciuga facilmente e, a maturazione avvenuta, seccano sulla pianta. Ideali per il curry indiano, sono molto gustosi ed hanno una piccantezza mite.
Capsicum annuum	Krakatoa	PEPERONE PICCANTE 'KRAKATOA'	Varietà originaria dell'Indonesia, è una pianta ornamentale e commestibile di medie dimensioni, molto robusta e con portamento eretto. E' adatta sia per la coltivazione in vaso che in piena terra. Produce frutti di medie dimensioni, dai 2 ai 4 cm, che crescono rivolti verso l'alto, ravvicinati, a formare dei mazzetti. Maturando passano dalla colorazione verde a quella rossa. Hanno sapore fruttato e si possono consumare freschi oppure essiccati. Piccantezza bassa.
Capsicum annuum	Krishna jolokia	PEPERONE PICCANTE 'KRISHNA JOLOKIA'	
Capsicum chinense	Lady Bug	PEPERONE PICCANTE 'LADY BUG'	



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum annuum	Locato	PEPERONE PICCANTE 'LOCATO'	Il peperoncino Locato si presenta con un frutto molto carnoso di medie dimensioni, dalla forma tondeggiante. Ha una maturazione molto tardiva e durante le fasi di maturazione, il colore del frutto, passerà dal verde all'arancione.
Capsicum annuum	Maui purple	PEPERONE PICCANTE 'MAUI PURPLE'	Varietà originaria delle isole Hawaii, molto bella per ornare i giardini o i balconi per le caratteristiche colorazioni dei frutti, dei fiori e delle foglie. La pianta si presenta come alberello/ cespuglio a sviluppo compatto; può raggiungere i 60-70cm di altezza.
Capsicum annuum	Medusa	PEPERONE PICCANTE 'MEDUSA'	È una varietà nana, che forma cespugli non più alti di 10 cm. Produce frutti conici, lunghi circa 5 cm, con apice rivolto verso l'alto, di colore rosso brillante a piena maturazione.
Capsicum annuum	Monkey face	PEPERONE PICCANTE 'MONKEY FACE'	
Capsicum chinense	Naga Jolokia Purple	PEPERONE PICCANTE 'NAGA JOLOKIA PURPLE'	Varietà originaria dell'India. Il suo frutto ha una colorazione viola per poi arrivare al rosso profondo a maturazione finale.
Capsicum annuum	Naga Morich	PEPERONCINO 'NAGA MORICH'	Varietà originaria del Bangladesh, con un aroma fruttato. I frutti hanno una colorazione dal verde intenso al giallo-arancio ed in fine ad un rosso intenso a maturazione.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum frutescens	Naso di cane	PEPERONE PICCANTE 'NASO DI CANE'	Originario dell'Italia e coltivato soprattutto in Calabria. Conosciuto anche come "Naso del diavolo", o con il nome inglese di "Dog nose". La pianta è molto produttiva e ha un portamento ad alberello ramificato. I frutti sono di colore verde scuro e diventano rosso intenso a maturazione. Piccantezza bassa.
Capsicum annum	Numex Twilight	PEPERONE PICCANTE 'NUMEX TWILIGHT'	Nonostante il Numex Twilight sia una pianta di dimensioni molto contenute, è carica di foglie scure e piccoli peperoncini conici rivolti verso l'alto. Dal punto di vista della colorazione, questa varietà presenta colori che vanno dal bianco al viola, per poi trasformarsi in arancio e terminare con il rosso tipico della maturazione avvenuta.
Capsicum chinense	Orozco	PEPERONE PICCANTE 'OROZCO'	
Capsicum annum	Peruvian purple	PEPERONE PICCANTE 'PERUVIAN PURPLE'	Varietà originaria del Perù che può raggiungere un'altezza di 45-80 cm. Le foglie hanno un colore viola-verde e la pianta produce frutti viola che diventano rossi a maturazione.
Capsicum Annum	Peter Pepper orange	PEPERONE PICCANTE 'PETER PEPPER ORANGE'	Varietà proveniente dalla Louisiana. La particolarità molto conosciuta di questa pianta è la forma fallica del frutto. Piccantezza medio-bassa.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum chinense	Pink tiger	PEPERONE PICCANTE 'PINK TIGER'	La pianta ha un portamento ramificato e raggiunge un'altezza di 80-100 cm. I frutti sono striati e macchiati con variazioni di colore viola, originati da una maggiore, o, minore produzione di antocianine.
Capsicum chinense	Piri piri	PEPERONE PICCANTE 'PIRI PIRI'	Piri Piri è una varietà di peperoncino africano. Il nome deriva dalla lingua swahili e semplicemente sta per "chili". Le piante cespugliose producono molti piccoli frutti rossi che possono essere essiccati.
Capsicum frutescens	Prink kee noo	PEPERONE PICCANTE 'PRINK KEE NOO'	La pianta può raggiungere 1 mt di altezza. I piccoli frutti, dapprima verdi, a maturazione completa diventano rossi o giallo-arancioni. In alcune varietà sono di colore giallo, viola o nero. Piccantezza medio-alta
Capsicum annum	Purple tiger	PEPERONE PICCANTE 'PURPLE TIGER'	Questa varietà presenta una "variegatura" del colore ed è una anomalia delle foglie causata dalla mancanza di clorofilla.
Capsicum annum	Purple ufo	PEPERONE PICCANTE 'PURPLE UFO'	Il Purple Ufo è una varietà che produce frutti di forma conica con restringimento sulla parte bassa. Sono di colore viola e, maturando, assumono un colore rosso porpora. Sapore tipico di peperone, e piccantezza medio-bassa.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum annuum	Pyramid	PEPERONE PICCANTE 'PYRAMID'	Varietà piccante e precoce che produce frutti piccoli di forma conica, prima di colore giallo chiaro con sfumature viola , a maturazione completa, diventano di colore rosso. Indicata anche per la coltivazione in vaso.
Capsicum annuum	Rhomboideum	PEPERONE PICCANTE 'RHOMBOIDEUM'	I frutti di questa varietà hanno una forma rotonda e sono privi di piccantezza.
Capsicum annuum	Ring of fire	PEPERONE PICCANTE 'RNG OF FIRE'	Varietà originaria degli USA, il suo nome significa "anello di fuoco". Ideale per la cottura o, essiccato, per la polvere. La pianta, a forma di cespuglio compatto, è molto produttiva.
Capsicum pubescens	Rocoto andes red	PEPERONE PICCANTE 'ROCOTO ANDES RED'	Originario del Perù, cresce sulle Ande anche fino a 2500m di altitudine. Teme il troppo caldo ed è resistentissimo al freddo.
Capsicum annuum	Rocoto costa rican red	PEPERONE PICCANTE 'ROCOTO COSTA RICAN RED'	Originario della Costa Rica ma viene coltivato anche in Perù , Cile , Ecuador e Bolivia. I suoi frutti sono di colore rosso e la sua polpa è carnosa con sapori e retrogusti del tutto insoliti e contiene semi di colore nero. Possiede un'elevata resistenza ai climi freddi tanto da essere coltivata a più di 2000 mt slm.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum chinense	Round black	PEPERONE PICCANTE 'ROUND BLACK'	Originaria degli USA, straordinaria e rara pianta ornamentale, di portamento cespuglioso raggiunge un'altezza di circa 60-70 cm. Produce piccoli frutti tondi, lucidi e lisci con una particolare colorazione dal nero/viola, al verde, al colore senape. Piccantezza media.
Capsicum pubescens	Royal Black	PEPERONE PICCANTE 'ROYAL BLACK'	
Capsicum annuum	Scozzese	PEPERONE PICCANTE 'SCOZZESE'	
Capsicum annuum	Superchili	PEPERONE PICCANTE 'SUPERCHILI'	
Capsicum annuum	Tabasco	PEPERONCINO 'TABASCO	Varietà medio-tardiva, con portamento e forma cespugliosa, con altezza di 40 - 50 cm. Produce frutti di piccantezza medio-elevata, con forma conica a portamento eretto e colori che vanno dal verde al rosso.
Capsicum annuum	Thai chiang rai	PEPERONE PICCANTE 'THAI CHIANG RAI'	Hot Chilli provenienti dalla Thailandia, il frutto cresce in lunghezza fino a 9/12 cm e passa dal verde al rosso quando è maturo.
Capsicum annuum	Thai dragon	PEPERONE PICCANTE 'THAI DRAGON'	Gli esemplari producono frutti lunghi in media da 5 a 10 cm. Inizialmente sono di colore verde per poi diventare di un bel rosso acceso. La polpa è compatta, ma molto sottile e concentrata sulla parte esterna del frutto: ciò consente una veloce essiccazione sia in casa sia al sole.



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum chacoense	Thunder Mountain Loghorn	PEPERONCINO 'THUNDER MOUNTAIN LONGHORN'	Varietà produttiva che può raggiungere un'altezza di circa 1,50 m. Produce frutti sottili e lunghissimi che hanno una colorazione che va dal verde al rosso quando sono maturi. Di bassa/media piccantezza, generalmente i frutti cominciano ad essiccarsi sulla pianta.
Capsicum pubescens	Trinidad Moruga Scorpion Red	PEPERONCINO 'TRINIDAD MORUGA SCORPION RED'	Originario del Centro America, è stato conclamato il peperoncino più piccante al mondo.
Capsicum pubescens	Trinidad perfume	PEPERONE PICCANTE 'TRINIDAD PERFUME'	Questa particolare varietà di peperoncino prende il nome dal suo unico profumo, molto intenso, che ricorda quello dei fiori. Il frutto, di modeste dimensioni, raggiunge una lunghezza inferiore ai 5cm con una forma che ricorda quello di una piccola campana.
Capsicum chinense	Trinidad scorpion chocolate	PEPERONE PICCANTE 'TRINIDAD SCORPION CHOCOLATE'	E' tra i peperoncini più piccanti al mondo con un straordinario sapore di agrumi. La pianta può raggiungere notevoli dimensioni, è robusta ma poco produttiva.
Capsicum chinense	White scorpion tongue	PEPERONE PICCANTE 'WHITE SCORPION TONGUE'	
Capsicum annuum	Yellow bell	PEPERONE PICCANTE 'YELLOW BELL'	



COLLEZIONE PEPERONI
Famiglia SOLANACEAE

SPECIE	CULTIVAR	NOME COMUNE	INFORMAZIONI
Capsicum annum	Zimbawe black	PEPERONE 'ZIMBAWE BLACK'	Originaria dello Zimbabwe, questa pianta ha un portamento cespuglioso e molto ramificatoe raggiunge un'altezza media di 30-50 cm. Foglie e fiori sono di colore viola. Il frutto maturando cambia diversi colori dando alla pianta un aspetto sorprendente. La polpa sottile, li rende idonei all'essiccazione. Viene utilizzato sia da fresco che da secco, aggiunto in insalate o per guarnire una varietà di piatti. Piccantezza bassa.