

Piment doux « Corno di Toro rouge » (Kokopelli)

Capsicum annuum



Famille : Solanacées

Graines de...	légume	fleur	aromatique
			X

Exigences : Cette variété ancienne produit une abondance de fruits en forme de cornes. On l'expose au soleil. On la plante sur un sol humifère ou caillouteux . Elle n'a pas besoin de beaucoup d'eau. Le sol doit être drainé, meuble, riche, réchauffé.

Quand semer et récolter ?

Semis	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Récolte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Astuces pour des semis réussis :

Semer en godets, à une température comprise entre 16 et 20 °C, sous un abri bien lumineux, de 8 à 10 semaines avant la mise en place. Repiquer la motte entière en pleine terre, après les dernières gelées, à 50 cm de distance minimum, en enterrant la tige jusqu'aux premières feuilles. Arroser abondamment au moment de la plantation.

Astuces pour la plantation :

Les Solanacées ont besoin de lumière et de chaleur pour produire. Dans les climats frais, il est préférable de les cultiver sous abri et, en fonction du sol, de prévoir un arrosage régulier.

Récolte : Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre.

Anecdote : Elle a la forme d'une corne de taureau d'où son nom : Corno Di Toro Rouge. Le terme Capsicum vient du Grec "kaptō" qui signifie "mordre".

Comment récolter les graines ?

Si les fruits sont bien mûrs, vous pouvez extraire les graines tout de suite. Sinon faites-les finir de mûrir quelques jours entreposés à l'abri. Ouvrez le fruit et **faites tomber les graines à l'aide d'un couteau**. Éliminez celles qui sont noires ou mal formées. Les autres seront étalées et mises à sécher quelques jours. Une fois le tout sec, passez-les éventuellement au tamis pour enlever les petits débris.

