



# Il peperoncino più piccant... IL BLOG DEI MOTOCAPPOTTATI



## AUTORI

- ☐ Massello (1)
- ☐ Motopaolo (257)
- ☐ Motosandro (20)
- ☐ Nano (4)
- ☐ Sciopero (0)

Vai!

Tutti gli autori

## AMMINISTRAZIONE

Username

Password

Login

## CATEGORIE

- ☐ Argomenti Vari
- ☐ Articoli Motocappottate
- ☐ Arte
- ☐ Folklore
- ☐ Games
- ☐ Libri
- ☐ Mondo Motori
- ☐ Mondo Motocappottati
- ☐ Mondo Motociclistico
- ☐ Multimedia
- ☐ Musica
- ☐ Pubblicità
- ☐ Religione
- ☐ Senza categoria
- ☐ Spettacolo
- ☐ Spiritualità
- ☐ Tecnologia Hi-Tech
- ☐ Tradizione
- ☐ Turismo
- ☐ Viaggi
- ☐ Web

Vai!

Tutte le categorie

## PUBBLICITÀ



[Clicca sul banner](#)



[Clicca sul banner](#)



[Clicca sul banner](#)



[Clicca sul banner](#)

## Il peperoncino più piccante del mondo

ARTICOLO SCRITTO IN DATA: 01-02-2014 ALLE ORE: 08:30

**La classifica dei peperoncini più forti del mondo incorona un nuovo re del piccante: il Trinidad Moruga Scorpion.**

*Il Trinidad Moruga Scorpion, il peperoncino più forte del mondo.*



Vi piace mangiare piccante? Non temete neppure la più tosta cucina calabrese? Se il piccante per voi non è mai abbastanza provate a dare un morso, a vostro rischio e pericolo, al Trinidad Moruga Scorpion, il peperoncino più forte del mondo.

È stato giudicato il più piccante del pianeta da un comitato di esperti del New Mexico State University's Chile Pepper Institute.



### Dimensioni considerevoli

Grande come una palla da golf, il re dei peperoncini è originario dell'isola di Trinidad e si è aggiudicato il primato facendo registrare il punteggio record di 1.4 milioni sulla scala di Scoville (vedi scala a fine pagina).

Questa scala misura la piccantezza dei peperoncini in base alla quantità di capsaicinoidi — l'elemento che dà la sensazione di piccante - presenti in un'unità di prodotto.

Per avere un'idea della forza devastante di un Trinidad Moruga Scorpion basti pensare che il peperoncino medio, quello normalmente utilizzato in cucina, ha una forza di 5000 Scoville.

### A scoppio ritardato

«Ne assaggi un morso e non sembra così male, ma poi comincia a bruciare sempre di più» spiega Paul Bosland, direttore del Chile Pepper Institute.

Lo studio sul peperoncino più forte è stato commissionato a Bosland e colleghi da un gruppo di produttori di salse e spezie e si tratta della prima ricerca condotta con criteri scientifici su questo tema.

### Irritante

Il Trinidad Moruga Scorpion è così potente che la sua polvere è riuscita anche ad attraversare i guanti di lattice dei ricercatori provocando spiacevoli irritazioni.

Mangiarne uno intero significa procurarsi dei guai: non solo la classica sensazione di lingua in fiamme ma vero e proprio dolore, ammoniscono i ricercatori.

Un singolo peperoncino di questa specie è sufficiente per rendere molto piccanti tutti piatti di una famiglia per una settimana. Eppure, assicurano gli esperti, se utilizzato a piccole dosi, ha un sapore particolarmente gradevole. Provare per credere.



### La scala di Scoville

A misurare la piccantezza è la Scala di Scoville, dal cognome del farmacista americano Wilbur Scoville, che la sviluppò nel 1912. La scala determina l'attività della capsaicina — la sostanza responsabile del piccante — sui recettori del calore della lingua. I valori vanno da 0 (per un normale peperone), a 16 milioni (per la capsaicina pura).

## RICERCA VELOCE

>

## SOCIAL NETWORK



## STATISTICHE

Ultimo Inserimento: 06-02-2014 08:30  
282 Voci Presenti  
552 Commenti Presenti  
312 visitatore(i) Questo Mese  
75 visitatore(i) Oggi  
54 visitatore(i) online

## ARGELATO WEBCAM



## ISCRIVITI

Qui ti puoi registrare come autore per questo blog. Basta inserire i vostri dati, inviare il modulo e ricevere ulteriori istruzioni via mail.

Nome utente

Password

E-mail

Smilies



Inserisci qui sotto il codice di controllo:

BBCode supportato.  
Gravatar, Favatar, Pavatar, Twitter, Identica, Monster ID author images supported.

Vai! >

## SCAMBIO BANNER



SEGNALATO DAL  
BIANCONIGLIO  
WEB DIRECTORY

## PUBBLICITÀ

## ARCHIVIO

Elenco Post Storici:

**Motopaolo:** 04/12/2013"Donegal Railway, il museo dei treni a vapore"

**Motopaolo:** 29/11/2013"La Storia dei Mercatini di Natale"

**Motopaolo:** 24/11/2013"Il sogno di volare"

**Motopaolo:** 19/11/2013"Clan scozzesi"

**Motopaolo:** 14/11/2013"Il Tai Chi"

**Motopaolo:** 09/11/2013"L'Abbazia di Farfa"

**Motopaolo:** 04/11/2013"Cyberdance dal gusto retrò"

**Motopaolo:** 30/10/2013"Lo stadio a pannelli solari"

**Motopaolo:** 09/10/2013"Il vero mondo del corpo umano"

**Motopaolo:** 30/09/2013"L'orologio smart di Sony"

**Motopaolo:** 22/09/2013"Il fascino della città eterna"

**Motopaolo:** 17/09/2013"Il rigore del Terranauta"

**Motopaolo:** 12/09/2013"Google vale più di Apple"

**Motopaolo:** 07/09/2013"Panasonic e il tablet indistruttibile"

**Motopaolo:** 02/09/2013"Una regione a energia zero...o quasi"

## MOTOCUB AMICI



Clicca sul banner



Clicca sul banner



Clicca sul banner



Clicca sul banner



Clicca sul banner

Basandosi su questa unità di misura, il Trinidad Moruga Scorpion raggiunge 1.463.700 Shu (Scoville heat unit), il Naga Viper 1.382.000 , l'Infinity Chilli 1.067.000 e il Naga Jolokia 1.041.000.

(Il peperoncino NON è un afrodisiaco)

Pizzicori nostrani

Fra gli italiani, il peperoncino calabrese raggiunge i 15 mila Shu, mentre altri peperoncini non superano le 5 mila unità. La Scala di Scoville è usata anche per misurare l'attività della capsaicina presente in altri prodotti: lo spray urticante della polizia Usa raggiunge i 5 milioni di Shu.

La scala di Scoville



gradazione Scoville	Tipo di peperoncino
15.000.000 - 16.000.000	<b>Capsaicina pura, Diidrocapsaicina</b>
8.800.000 - 9.100.000	<b>Nordiidrocapsaicina</b>
6.000.000 - 8.600.000	<b>Omodiidrocapsaicina, Omocapsaicina</b>
2.500.000 - 5.300.000	<b>Spray al peperoncino della polizia</b>
1.067.286 - 2.000.000	<b>Trinidad Scorpion Butch T Infinity Chili, Spray al peperoncino comune</b>



Clicca sul banner



Clicca sul banner

## COMMENTI

Motosandro Scrive: Sumo, la lotta giapponese

06-02-2014, 20:33

E si senza ombra di dubbio spe ttacolare!!!! 😊Commento (1)

Motopaolo Scrive: Sumo, la lotta giapponese

06-02-2014, 11:02

Belissimo da vedere! 😊Commento (1)

Motopaolo Scrive: Il peperoncino più piccante del mondo

03-02-2014, 00:04

Il peperoncino, che delizia! A parte che a me il piccante piace moltissimo, credo che nel le giuste dosi ammicchis [...].Commento (1)

Motosandro Scrive: Il peperoncino più piccante del mondo

01-02-2014, 21:38

Argomento sicuramente piccante !!!!! e che buoni che sono!. Ovviamente deve piacere il pi cante. 😊Commento (1)

Motosandro Scrive: IL PALAZZO VESCOVILE DI BRESSANONE

27-01-2014, 21:54

Azzo sembra proprio un bel pos to!!!! direi che sarebbe ottim o andarlo a visitare in moto!! !! 😊Commento (1)

Motopaolo Scrive: IL PALAZZO VESCOVILE DI BRESSANONE

27-01-2014, 14:09

Sono andato a vederlo lo sco rso dicembre, vale veramente l a pena di vederlo se capitate in zona! 😊Commento (1)

## SITI AMICI



Clicca sul banner

## Due Ruote Nel Web

Il blog di Carmelo e Walter Solarino

Clicca sul banner

## I PIÙ LETTI

Passaggio Proprietà Fai da Te (2136)

Efergy Elite (2026)

Flixter - il social network dei film (1987)

"Uno dei più grandi virtuosi del pianoforte jazz" (1678)

Lecture per l'estate (1337)

Moon (1213)

Italia: wi-fi libero. Finalmente (1144)

Halloween (1123)

Il 3D senza occhiali (1117)

Misuriamo la connessione! (1114)

Capodanno 2011 (1088)

I giovani motociclisti sono tutti Orfani (1058)

Pile autoricaricanti (1052)

You tube spara film (1014)

Garmin lancia rock navigator (976)

Disco del Mese (963)

Alieni in Italia (937)

Paura, Eh? (907)

Capolavoro con la "c" maiuscola (892)

Carte di credito 2.0 (888)

Oli Motore (886)

Info Disclaimer (879)

Il "boom" del vinile (877)

La truffa dei rifiuti raee (875)

La nuova via al VoIP (859)

855.000 - 1.041.427	<b>Naga Jolokia</b>
876.000 - 970.000	<b>Dorset Naga</b>
350.000 - 855.000	<b>Habanero Red Savina</b> , <b>Indian Tezpur</b>
100.000 - 350.000	<b>Habanero</b> , <b>Scotch Bonnet</b> , <b>Bird's Eye</b> (noto anche come "Piripiri", "Pilipili", "African Devil"), <b>Jamaican Hot</b>
50.000 - 100.000	<b>Santaka</b> , <b>Chiltecpin</b> , <b>Thai Pepper</b> (noto anche come <b>Thai Dragon</b> ), <b>Rocoto</b>
30.000 - 50.000	<b>Aji</b> , <b>Cayenna</b> , <b>Tabasco</b> , <b>Piquin</b>
15.000 - 30.000	<b>Chile de Arbol</b> , <b>Manzano</b>
5.000 - 15.000	<b>Yellow Wax</b> , <b>Serrano</b>
2.500 - 5.000	<b>Jalapeno</b> , <b>Mirasol</b> , <b>Chipotle</b> , <b>Poblano</b>
1.500 - 2.500	<b>Sandia</b> , <b>Cascabel</b> , <b>NuMex Big Jim</b>
1.000 - 1.500	<b>Ancho</b> , <b>Pasilla</b> , <b>Espanola</b> , <b>Anaheim</b>
100 - 1.000	<b>Mexican Bell</b> , <b>Cherry</b> , <b>New Mexico Pepper</b> , <b>Anaheim</b> , <b>Peperone</b>
0 - 100	<b>Sweet Bell Pepper</b> , <b>Pimento</b>

Da quale cominciamo?

Un lampeggio da Motopaolo

Scritto da: **Motopaolo**

in Argomenti Vari, Mondo Motocappottati, Pubblicità, Senza categoria, Tradizione alle 08:30 il 01-02-2014

■ Commenti (2) ■ Trackbacks (0)

Questo articolo è stato letto: 39 volte

Segnala post ad un amico

INDIRIZZO MAIL DELL'AMICO:

IL TUO NOME:

IL TUO INDIRIZZO MAIL:

CORPO MESSAGGIO (OPZIONALE):

Invia Mail



Ti piace.

Commenti

Mostra commenti (Cronologicamente | Per argomento)

Sarà un anno smart (857)  
Il Concerto (855)  
GS "30th Anniversary Edition" (855)  
Porco rosso (838)  
Una regione a energia zero...o quasi (815)

RSS MOTO BLOG

RSS 0.91 feed  
 RSS 1.0 feed  
 RSS 2.0 feed  
 ATOM 1.0 feed  
 RSS 2.0 Commenti  
 Google+

ARCHIVI

Febbraio 2014  
Gennaio 2014  
Dicembre 2013  
Recente...  
Più vecchio...