

# Pimentinhas e pimentões – muito mais que ardência!



As melhores lembranças de viagens estão sempre ligadas a boa mesa. E, nessas, sempre começo experimentando as especiarias e condimentos locais. As pimentas sempre me fascinaram: pela sua variedade, – tanto no sabor quanto na forma – durabilidade e beleza.

Daí, que amei essa extensa reportagem do “**Èl Viajero** “que reproduzo aqui pois é uma verdadeira volta ao mundo através das pimentas e pimentões – seus primos orgulhosos e grandões. Se você, como eu, gosta de um bom tempero, delicie-se com a variedade e as muitas possibilidades nesse quesito em qualquer canto do mundo .

**Você sabia?** que a sensibilidade para a picância das pimentas não é uma questão pessoal e subjetiva, mas tão mensurável como o comprimento de uma estrada. A **capsaicina**, ingrediente produzido pelas pimentas que estimula sensores térmicos das mucosas é medido na **escala Scoville** – que assim como outras escalas, orienta os amantes da pimenta na hora de escolher a que melhor se adéqua ao prato que vão temperar.

Esta é uma rota através de alguns dos mais fortes e mais famoso nos pimentões mundo. E por isso mesmo é importante segui-la com cuidado!

### **Reaper Carolina / Estados Unidos**

A empresa norte-americana PuckerButt Pimenta Empresa criada com base na pimentões “spiciest” atravessa todas as conhecidas até agora na agrícola região da Carolina. Não é surpreendente “A morte como alusão e a foice nos rótulos dos produtos, uma vez que estamos falando de 2.200.000 na escala Ele deve ser usado com muita cautela, porque o consumo excessivo pode ser prejudicial a saúde.



### **Trinidad Scorpion Butch / Trinidad e Tobago**

Seu formato bomba é bem oportuno, uma vez que também é super forte. A Trinidad Scorpion Butch T é considerada a pimenta segunda mais quente no mundo, com cerca de 1,5 milhão de unidades Scoville. É uma modificação feita por uma empresa americana de um chile usados por comunidades indígenas em Trinidad e Tobago. Daí ser preciso muita coragem para adicionar a um prato!

### **Scotch Bonnet / Jamaica**

Habanero família, tem uma cor vermelha profunda. Seu uso é para molhos comuns e preparados em cozinha caribenha. Na cozinha jamaicana é usado como o principal ingrediente para suas especiarias, ideal para um ponto -bastante- picante aos seus pratos, não em vão tem entre 100.000 e 400.000 unidades de Scoville. Pica bastante mas dá um indiscutível sabor de

aventura ao prato.



### **Habanero / Mexico**

O México é um dos países identificados com comida picante, também produtor de muitos tipos de pimentas do gênero Capsicum. Mas se eu tivesse que escolher o mais famoso e canalha seria certamente o habanero, uma das pimentas mais quentes no comércio mundial, entre 100.000 e 350.000 na escala Scoville. Digamos que é uma coceira para estômagos ,. óleo usado, pickles e molho em muitos pratos

### **Rocoto / Peru**

Se há um país que reverencia pimentos, é o Peru. Aqui eles são chamados Pimentões e há mais de 25 variedades . Lá pimentas são estrelas em pratos peruanos, como pimentões recheadas com carne picada, queijo e cominho. Atinge até 200.000 na escala Scoville. A cozinha do Peru é um das mais valiosas do mundo e vale a pena experimentar

## **Naja Jolokia / India**

Na Índia a picância está no ar que você respira. Mesmo em hotéis europeus, as refeições dos Buffet são picantes, como se tivessem caído todo o pote de tabasco. Muitos deles são temperados com naja Jolokia, um pimentão na região de Assam, que atinge mais de um milhão de unidades Scoville.



## **Piri / África**

É conhecido como o diabo Africano e t cresce selvagem em países como Gana, Malawi, Moçambique, África do Sul e Nigéria, cujos habitantes a usam desde os tempos antigos. Foram os Portugueses que popularizaram-no como um molho para carne e peixes cozidos assados ou grelhados. É fácil encontrar uma grande quantidade nos mercados – mas deve ser consumida com moderação..

## **Habalokia chocolate / Ilhas do Caribe**

Não se deixe enganar pelo nome: este pimentão de doce tem muito pouco. É um cruzamento produzido principalmente no Caribe a partir de Naga Jolokia e habanero, que amadurece para um marrom tipo de chocolate.



### **Birdseye caiena / Thailand**

Embora produzidos em várias partes do sudeste da Ásia e na Índia, onde este pimentão é uma verdadeira estrela, é na cozinha tailandesa. Conhecido como chilli thai é usado para preparar molhos e molhos que acompanham pratos típicos do país. Será que ela vai coçar seu estomago? Bem, apenas cerca de 150.000 unidades de Scoville. Para os iniciantes, vai...

### **Murupi amarela / Brasil**

Pimentas, com cores amarelas e verdes a semelhante a nossa bandeira . Produzidas principalmente no Brasil, essa é uma variedade muito picante que atinge 100.000 na escala Scoville. usada para molhos e temperos. Quem disse que o Brasil tinha

apenas caipirinhas doces?

¡Los más populares!



# JALAPEÑOS

**Jalapeno** / Mexico

Apesar de pouco picante (“apenas” 8.000 Scoville), é um dos mais difundidos em todo países Latinos. Ela é usada para enchiladas, quesadillas, ceviches, arepas e pratos de carne e peixe em todo o continente.

A lista é imensa e poderia falar muito mais. Mas, o melhor de tudo é que a maior parte dessas pimentas podem já ser encontradas no Brasil em bons mercados importadores.

E aí ? Vai Encarar?

Por : Paco Nadal – **El viajero**

‘**World Atlas** “livro mapa ilustrado por Aleksandra Mizielinska e Daniel Mizielinski, editado por Maeva.