

Capsicum baccatum L., 1767

(Aji)

Identifiants : 869/capbac

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 20/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Solanaceae ;

- Synonymes : *Capsicum cerasiflorum* Link 1821, *Capsicum chamaecerasus* Nees 1837, *Capsicum ciliare* Willd. 1809, *Capsicum conicum* Vell. 1829, *Capsicum frutescens* L. var. *baccatum* (L.) Irish. [*Capsicum baccatum* L. var. *baccatum* L.], *Capsicum microcarpum* Cav. 1803 [*Capsicum baccatum* L. var. *baccatum*], *Capsicum praetermissum* Heiser & P.G.Sm. 1958 [*Capsicum baccatum* var. *praetermissum* (Heiser & P.G.Sm.) Hunz.], *Capsicum umbilicatum* Vell. 1827-1831 [*Capsicum baccatum* L. var. *umbilicatum* (Vell.) Hunz. & Barboza] ;
- Synonymes français : locoto, piment sauvage de Bolivie [var. *baccatum* L.], piment ornemental du Pérou [var. *baccatum* L.], cumari [var. *praetermissum*], piment chien [var. *pendulum*], piment du Pérou à petits fruits [var. *microcarpum*], piment jaune de Cuzco [var. *pendulum*] ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : aji [var. *pendulum*], bishop's-hat [var. *umbilicatum*], Brown's pepper [var. *pendulum*], Christmas bell [var. *umbilicatum*], Peruvian pepper [var. *pendulum*], peruanischer Pfeffer [var. *pendulum*], chinchi uchu [var. *pendulum*], ají [var. *pendulum*], piris [var. *pendulum*], locoto [var. *baccatum*], escabeche [var. *pendulum*], bärpeppar (sv) ;



- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (fruits $\mu_{27(+x)}\mu$ [nourriture/aliment et/ou assaisonnement $\mu_{\{\{\{dp^*\}\}\}\mu}$: épice $\mu_{27(+x)}\mu$]) comestible.(1*) ;

Selon les variétés, le caractère piquant est plus ou moins développé $\mu_{\{\{\{dp^*\}\}\}\mu}$;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines, peut provoquer des inflammations internes sérieuses, proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu $\mu_{\{dp^*\}\mu}$.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 6: t. 423, 1828) [J.T. Descourtilz], via [plantillustrations.org](#)

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;
- [MMPND \(en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Capsicum baccatum" : [pages](#), [images](#) / "Aji" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 27 [Dictionnaire des plantes comestibles \(livre, page 67, par Louis Bubenicek\)](#) ;