

Capsicum baccatum L., 1767 (Aji)

Identifiants : 6426/capbac

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Capsicum ;

- 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, local(aux) 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*], chinchí uchu [var. *pendulum*], ají [var. *pendulum*], piri [var. *pendulum*], locoto [var. *baccatum*], escabeche [var. *pendulum*], bärpeppar (sv) ;



- Note comestibilité : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit (fruits^{27(+x)} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{(((dp*))} : épice^{27(+x)}]) comestible.(1*)

Détails :

Selon les variétés, le caractère piquant est plus ou moins développé^{(((dp*))}.

Les fruits sont séchés et jaunissent. Ils sont chauds et épicés. Ils sont utilisés pour l'assaisonnement

Partie testée : fruit^{(((0(+x)))} (traduction automatique)

Original : Fruit^{(((0(+x)))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
-----------------	--------------	----------------	---------------	----------------------	------------------	----------	-----------



(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.(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^{(((dp*))}.

- Note médicinale : ***

- 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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{(((0(+x))}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse du niveau de la mer jusqu'à 1600 m d'altitude en Argentine. Il a besoin d'une température supérieure à 4-13 ° C selon le cultivar^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : A tropical plant. It grows from sea level up to 1600 m altitude in Argentina. It needs a temperature above 4-13Â°C depending on cultivar^{(((0(+x))}.

- Localisation :

Andes, Argentine, Bolivie, Brésil, Amérique centrale, Colombie Costa Rica, République dominicaine, Équateur, Europe, Guatemala, Haïti, Hawaï, Inde, Japon, Mexique, Amérique du Nord, Pacifique, Paraguay, Pérou, Amérique du Sud, Turquie, Uruguay, USA, Venezuela, Antilles^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Andes, Argentina, Bolivia, Brazil, Central America, Colombia Costa Rica, Dominican Republic, Ecuador, Europe, Guatemala, Haiti, Hawaii, India, Japan, Mexico, North America, Pacific, Paraguay, Peru, South America, Turkey, Uruguay, USA, Venezuela, West Indies^{(((0(+x))}.

- Notes :

Il existe 10 espèces de Capsicum^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : There are 10 Capsicum species^{(((0(+x))}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Capsicum_baccatum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698448 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8907> ;
- MMPND (en anglais) ;

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

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bortolotto, I. M., et al, 2018, Lista preliminar das plantas alimenticias nativas de Mato Grosso do Sul, Brasil. *Iheringia, Serie Botanica*, Porto Alegre, 73 (supl.):101-116 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 154 ; Castillo, R. O., 1995, *Plant Genetic Resources in the Andes: Impact, Conservation, and Management*. Crop Science 35:355-360 ; Descr. pl. 2:371. 1802 (As *Capsicum microcarpum*) ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 232 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 154 ; Heiser, C.B., 1979, *Peppers*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 265 ; Herklots, ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 13 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kinupp, V. F., 2007, *Plantas alimenticias nao-convencionais da regio metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil* p 100 ; Kinupp, V. F. & Bergman, I., 2008, *Protein and minerals of native species, potential vegetables and fruits*. Cienc.Tecnol. Aliment. Vol. 28 No. 4 Campinas Oct/Dec. ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1715 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 376 ; Mant. pl. 1:47. 1767 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 219 ; Montani, M. C. & Scarpa, G. F., 2016, *Recursos vegetales y prácticas alimentarias entre indígenas tapietes del noreste de la provincia de Salta, Argentina*. Darwiniana, nueva serie vol.4 no.1 San Isidro jul. 2016 ; *Plant Ecology - Reviews of Research*. 1955, *Arid Zone Research VI*. UNESCO p 97 (As *Capsicum microcarpum*) ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Scarpa, G. F., 2009, *Wild food plants used by the indigenous peoples of South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 83:90-101 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants*. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 83 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 532 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 117 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 222 (As *Capsicum microcarpum*) ; www.theplantlist.org