

Capsicum pubescens Ruiz & Pav., 1794 (Rocoto)

Identifiants : 6518/cappub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/04/2024

- 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 grandiflorum Kuntze, Capsicum lanceaefolium (Miers) Kuntze, Capsicum violaceum Kunth 1818 (synonyme mais nom illégitime, selon TPL) ;

- Synonymes français : piment rocoto [Capsicum pubescens et cv. 'Rocoto'], locoto, manzano (piment-pomme), peron (piment-poire), arbre à poivrons, piment rocoto à fruit jaune [cv. 'Canario'], piment canary [cv. 'Canario'], rocoto jaune [cv. 'Canario'], rocoto orange [cv. 'Orange Rocoto'], rocoto [cv. 'Rocoto'], piment d' Arequipa [cv. 'Rocoto'] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : rocoto, tree pepper, black-seeded pepper, large-flowered pepper , chile jutiapa (es), manzana (es), llata (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -5°C ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit^{0(+x)} (fruits [nourriture/aliment^{0(dp*)} : légume^{0(+x)} ; et/ou assaisonnement^{0(dp*)} : épice^{0(+x)}]) comestible^{0(+x)}. (1*) Les fruits sont utilisés comme épice. Ils sont également utilisés comme légume. Les graines sont enlevées puis farcies de fromage ou de saucisse et cuites au four

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)
0	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** ***

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



Par Adam mckenna, via wikimedia

- **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. En Amérique du Sud, il pousse à 1500-3300 m d'altitude. En Indonésie, il est cultivé au-dessus de 1400 m d'altitude. Il ne donne pas bien ses fruits dans certaines régions des tropiques. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. In South America it grows at 1500-3300 m altitude. In Indonesia it is cultivated above 1400 m altitude. It does not set fruit well in some parts of the tropics. It suits hardiness zones 10-12^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Andes, Asie, Australie, Andes, Bolivie, Amérique centrale, Chili, Colombie, Costa Rica, Équateur, Guatemala, Honduras, Indonésie, Mexique, Amérique du Nord, Pérou, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Venezuela^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Andes, Asia, Australia, Andes, Bolivia, Central America, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Honduras, Indonesia, Mexico, North America, Peru, SE Asia, South America, Venezuela^{{{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 :**

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment_rocoto (en français) ;
- https://de.wikipedia.org/wiki/Capsicum_pubescens (source en anglais) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum_pubescens (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Capsicum_pubescens ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698612 ;

◦ [MMPND \(en anglais\)](#) ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Anguilar-Stoen, M, et al, 2009, *Home Gardens Sustain Crop Diversity and Improve Farm Resilience in Candelaria Loxicha, Oaxaca, Mexico*. *Human Ecology*, 37:55-77 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 155 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 327 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 182 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 232 ; *Fl. peruv.* 2:30. 1799 ; 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 ; Joyal, E., 1987, *Ethnobotanical Field Notes from Ecuador: Camp, Prieto, Jorgensen, and Giler*. *Economic Botany* 41(2): 163-189 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1810 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. *Malayan Nature Society*. Kuala Lumpur. p 377 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 248 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 526 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] *National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland*. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; 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 ; www.theplantlist.org