

Peperoncino dei 7 anni dei Nebrodi: nessuno è croccante come lui

Autore: Redazione

Data: 01 Febbraio 2021



Cosa rende unico il peperoncino dei 7 anni?

- Conosciamo da vicino un [prodotto tipico siciliano](#) davvero particolare.
- Si tratta di un **peperoncino** che cresce sui [Nebrodi](#), dotato di una caratteristica molto particolare.
- Perché si chiama peperoncino dei sette anni? Scopriamolo insieme.

Il **territorio siciliano** è ricco di **prodotti eccezionali**, che si distinguono grazie ad alcune qualità che li rendono unici. Facciamo tappa nel **territorio dei Nebrodi**, per conoscere da vicino un

peperoncino che, già con il solo nome, sa attirare l'attenzione. Appartiene alla grande famiglia del *Capsicum annuum*, cioè una delle cinque specie principali del genere *Capsicum*, che comprende anche peperoni e conta un gran numero di cultivar. Il **peperoncino dei 7 anni dei Nebrodi** deve il suo nome alla longevità della pianta. Questa, infatti, grazie al clima temperato e mite della [Sicilia](#), può fare frutti per almeno sette anni. La condizione è che non scenda al di sotto dei 5 gradi per troppo tempo.

La coltivazione è tipica della provincia di [Messina](#), in particolare del versante che guarda verso le [Isole Eolie](#). Il suolo, infatti, qui è ricco di sabbia e in grado di drenare molto bene. Questa pianta non gradisce i ristagni d'acqua e richiede terreni sciolti di medio impasto, ricchi di sostanza organica. Il peperoncino dei sette anni dei Nebrodi è molto **prolifico**. Ogni pianta produce in media un chilo di frutti. I peperoncini possono raggiungere una lunghezza di 10 centimetri, con una larghezza di 3 centimetri. Si può **coltivare in vaso** e, anche in questo modo, può raggiungere grandi dimensioni, superando il metro e mezzo di altezza. Ama il sole, ma non le temperature troppo elevate (pensate che può anche scottarsi).

Caratteristiche del peperoncino dei sette anni

Questi **peperoncini siciliani** hanno un colore che varia dal verde scuro al verde/giallo chiaro chiaro. Si raccolgono solitamente quando inizia la pigmentazione, intorno ai quattro-cinque mesi successivi alla semina. I frutti possono essere conservati a 0°C anche per una trentina di giorni. A rendere speciale questo prodotto è la **croccantezza**: rimane, infatti, croccante anche quando viene conservato sottaceto. In cucina si utilizza per diversi piatti, primo tra tutti **“u cozzu chino”**: una pagnotta scavata e riempita con pomodorini, peperoncino e acciughe salate. È un piatto della tradizione povera: i pastori raccoglievano diverse erbe selvatiche, le stufavano con l'aglio e le mettevano nel pane con il peperoncino. Nel corso della mattinata, il pane assorbiva l'olio e quando era l'ora di pranzo, era pronto.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/peperoncino-dei-7-anni-dei-nebrodi/>

Generato il 16/03/2026