

SANTOREGGIA

Produzione: tutto l'anno

Ambiente: 80% in serra, 20% Campo aperto

Trapianto: Manuale

Metodo di coltivazione: difesa integrata

Raccolta: Manuale,

Peso: tra 100 e 200 grammi per mazzo

Terreno coltivato: Limoso-sabbioso.

La **Santoreggia** è una varietà di peperoncino, apprezzata per il suo sapore deciso e aromatico. Generalmente, i frutti di questa pianta pesano in media tra i **10 e 15 grammi** ciascuno. Per una crescita ottimale, la Santoreggia richiede un **terreno preferibilmente sabbioso o leggermente argilloso,** ben drenato e ricco di sostanza organica, ideale per il suo sviluppo aromatico

Dal punto di vista dei **principi attivi**, la Santoreggia contiene composti antiossidanti come vitamina C e carotenoidi, che favoriscono la salute cellulare e rafforzano il sistema immunitario.

Una curiosità interessante è che la Santoreggia non solo offre un vantaggio in cucina, ma contribuisce anche alla **biodiversità**: i suoi fiori attirano api, farfalle e altri impollinatori, creando un piccolo ecosistema attorno alla pianta e favorendo l'impollinazione naturale nell'ambiente.