

## Categoria F

### 1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

### 2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONI DI CARMAGNOLA

### 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

L'areale carmagnolese vanta una lunga tradizione nella coltivazione di peperoni. Le ottimali situazioni pedoclimatiche che lo caratterizzano insieme alle buone capacità imprenditoriali degli orticoltori hanno contribuito alla diffusione della coltura. Tra gli anni '50 e '60 dello scorso secolo sono state avviate attività di selezione all'interno di popolazioni di peperone, che hanno condotto a ecotipi di particolare pregio ancora oggi diffusi in molte aziende del territorio.

Una significativa modifica delle tecniche agronomiche applicate alla coltura ha caratterizzato l'ultimo ventennio: dalle colture di pieno campo si è passati agli ambienti protetti, con l'introduzione di tecniche innovative di adacquamento e fertilizzazione. Tutto ciò ha determinato un significativo miglioramento della qualità del prodotto locale, rendendolo sempre più apprezzato dal mercato.

Le varietà di peperone coltivate nel Carmagnolese appartengono a quattro ecotipi autoctoni fenotipicamente e geneticamente distinti tra loro. Accanto a queste varietà di pregio trovano altresì diffusione altre cultivar di diversa provenienza (a bacca quadrata e corno di bue), introdotte negli ultimi anni per fronteggiare meglio le nuove avversità del peperone (tra cui il virus *Tomato Spotted Wilt Virus* trasmesso dal tripide *Frankliniella occidentalis* presente da alcuni anni in Piemonte).

Si riporta una breve descrizione dei quattro ecotipi locali di peperone di Carmagnola.

**Quadrato.** La tipologia di peperone "quadrato di Carmagnola" presenta bacche a forma quadrata a tre o quattro punte, di grandi dimensioni (diametri ortogonali medi di 12-14 cm, fino a 500 g/bacca). L'apice è fortemente incavato, la polpa è piuttosto spessa (4-7 mm). Le piante necessitano di tutori in campo in fase di allevamento.

Le bacche rosse e gialle presentano un forte contrasto di colore in fase di viraggio: il frutto è pronto per essere commercializzato quando il sovraccolore è esteso su almeno 1/3 della superficie esterna.

I frutti hanno sapore dolce anche se, in particolari situazioni pedoclimatiche e/o di stress ambientali si può evidenziare una lieve piccantezza sulla placenta interna. Il prodotto è ottimo per la cottura.

**Lungo o Corno di bue.** L'ecotipo locale di peperone corno di Carmagnola presenta piante di elevata vigoria vegetativa con buona struttura. Per assicurare una buona produttività le piante vengono tutorate e sorrette posizionando pali e fili laterali, sino ad un'altezza di 1,5 – 1,8 m.

Le bacche hanno forma conica allungata (dimensioni che variano tra 30-33 cm nei primi palchi e 20-22 nei palchi terminali) con 3-4 lobi. Caratteristiche distintive dell'ecotipo Corno di Carmagnola sono l'epidermide molto sottile e l'elevata aromaticità della polpa, che lo rendono particolarmente adatto al consumo in insalata. Il sapore è dolce e privo di note piccanti. Le bacche sono di colore giallo e rosso, con ottimo contrasto del colore in fase di viraggio. La particolare stabilità del colore rende le bacche adatte alla conservazione e alla trasformazione.

**Trottola.** Il peperone Trottola di Carmagnola presenta piante di vigoria medio elevata con buona struttura delle ramificazioni. Per assicurare una buona produttività agli investimenti si adottano tecniche di tutoraggio posizionando pali e fili di sostegno laterali alla coltura.

Le bacche si presentano di forma cuoriforme, a tre-quattro lobi, con dimensioni piuttosto grandi. Il "pedicello" terminale rimane integro sino al momento della raccolta. Il colore giallo e rosso mostra ottimo contrasto di colore in fase di inizio e pieno viraggio (esteso su almeno un terzo della superficie esterna).

Il frutto è tendenzialmente dolce, abbastanza aromatico anche se, in situazioni particolari di stress ambientale, possono comparire lievi note di piccantezza.

In relazione al particolare spessore del pericarpo la tipologia Trottola di Carmagnola ben si adatta alla cottura a forno.

**Tumaticot.** Le bacche hanno forma tondeggiante fortemente compressa ai poli e presentano una polpa molto spessa. Il colore è rosso vinoso intenso e giallo marcato. Anche in questo caso la commercializzazione del Tumaticot si effettua con almeno 1/3 della bacca colorata.

Le piante presentano una vigoria vegetativa piuttosto scarsa ed è quindi necessario sostenere molto bene la pianta in fase di accrescimento per non incorrere in rotture o scollature dei rami laterali in fase di raccolta. La polpa è dolce benché possano talvolta comparire note piccanti. Il Tumaticot ben si presta alla conservazione in vinacce esauste e alla cottura.

Per il mantenimento in purezza delle quattro linee locali i produttori provvedono ogni anno alla selezione delle bacche da cui estrarre la semente. la scelta del materiale di propagazione prevede una valutazione della vigoria e portamento della pianta, il carico produttivo, forma, colorazione e dimensione della bacca. Particolare attenzione viene posta al fattore “piccantezza” scartando le bacche che evidenziano la presenza di piccante sulle coste interne.

Al termine dell’attività di ricerca le selezioni locali sono state iscritte nel Registro nazionale delle Varietà da Conservazione.

Le cultivar ibride rispondono a questi requisiti:

**Tipologie quadrate.** Le piante evidenziano una spiccata vigoria vegetativa. Le bacche presentano diametri regolari con rapporto (altezza/diametro trasversale) prossimo a 1, con pezzature inferiori ai valori medi di calibro del Quadrato di Carmagnola e del Trottola. I materiali utilizzati in zona di norma evidenziano tolleranza alle principali avversità (in particolare al *TSWV*).

**Tipologie mezzo lunghe.** Si tratta di varietà a bacca semi allungata, caratterizzate da piante di elevata vigoria vegetativa e buona struttura. Le bacche presentano rapporto tra i diametri ortogonali (altezza/diametro trasversale) prossimo a 1,3-1,4; la forma è regolare e lo spessore del pericarpo si attesta su livelli elevati. Si privilegiano, nelle scelte varietali, ibridi caratterizzati da una marcata tolleranza/resistenza alle principali avversità ed in particolare al *TSWV* particolarmente aggressivo in questi areali di coltivazione a motivo della diffusione sull’intero territorio di coltivazione del peperone carmagnolese del vettore *Frankliniella occidentalis*.

**Tipologie “corno di bue – corno di Toro”.** Le piante presentano una elevata vigoria vegetativa con ottime potenzialità produttive; le bacche, caratterizzate da pericarpo carnoso, sono in genere più piccole rispetto alla tipologia locale Corno di Carmagnola.

Per la coltivazione dei peperoni locali si prediligono terreni pianeggianti fertili, a tessitura limosa e sabbiosa. In fase di pre-aratura si effettuano abbondanti apporti di sostanza organica al suolo utilizzando letame bovino maturo. Durante la coltura si effettuano ulteriori apporti di elementi fertilizzanti sia in fertirrigazione che localizzati al piede delle piante.

I trapianti si effettuano, in funzione degli andamenti climatici, tra la prima e la seconda decade di aprile in ambiente protetto e dalla prima decade di maggio per le produzioni di pieno campo. Un tempo si utilizzavano piante auto-prodotte in azienda oggi questa tecnica non è più praticata e il materiale di propagazione proviene da vivai specializzati.

Le distanze adottate per la coltivazione di questi ecotipi locali di peperone sono di circa 80-90 cm (riservando le distanze più lunghe per la tipologia Corno) tra le file e 30-40 cm sulla fila.

A partire da tre settimane dopo il trapianto, è possibile effettuare la sarchiatura e la rincalzatura. Altre importanti operazioni colturali che vengono effettuate sono la scacchiatura e la cimatura: con la prima si eliminano i germogli ascellari che sottraggano nutrienti alla pianta, in modo da equilibrare il rapporto vegetazione-produzione; con la cimatura si arresta la crescita in altezza delle piante, favorendo precocità di maturazione e buona pezzatura.

L’irrigazione a goccia, per scorrimento ed a pioggia viene effettuata mediante un numero di interventi variabile in funzione dell’andamento climatico. L’irrigazione viene sospesa almeno 48 ore prima della raccolta, per evitare che i frutti diventino acquosi, insipidi e facilmente deperibili.

Per limitare la diffusione di patogeni dell’apparato radicale si effettuano ampie rotazioni negli appezzamenti destinati ad ospitare la coltura. Per migliorare gli aspetti qualitativi delle bacche (lucentezza

e intensità di colore, regolarità della forma) e per limitare lo sviluppo dei patogeni fungini agenti di alterazioni sulle piante si è andata privilegiando, in questi ultimi anni, la coltivazione in ambiente protetto. Rimangono alcune esperienze di coltivazioni tradizionali di pieno campo limitate, quasi esclusivamente, alle tipologie Corno e Quadrato di Carmagnola.

Trattandosi di specie a maturazione non simultanea, la raccolta è scalare (a partire dalla fine di luglio), tradizionalmente con sacco a spalla e con cesoie (è importante tagliare il peduncolo qualche millimetro sopra il punto di inserimento dello stesso).

La produttività si aggira intorno a 35-40 t/ha in coltura protetta e 25-30 t/ha in pieno campo per la tipologia "Quadrato"; 33-35 t/ha in coltura protetta e 30-32 t/ha in pieno campo per la tipologia "Corno"; 35-40 t/ha in coltura protetta e 25-30 t/ha in pieno campo per la tipologia "Cuneo"; 21 t/ha sia in coltura protetta sia in pieno campo per la tipologia "Tumaticot".

Ultimata la raccolta, il prodotto è trasportato in azienda per la lavorazione (cernita, calibrazione, confezionamento). In minima parte il prodotto locale è destinato alla trasformazione industriale. Per la preparazione di prodotto trasformato e conservato in barattoli (sottaceti), il peperone viene raccolto a completo viraggio di colore, mentre per i mercati locali e/o del nord Italia le bacche vengono staccate quando hanno raggiunto una colorazione su almeno 1/3 della superficie.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione del *Peperone di Carmagnola* comprende il comune di Carmagnola (TO) e alcuni comuni limitrofi della provincia di Torino e Cuneo.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei *Peperoni di Carmagnola* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione delle esigenze della distribuzione.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

I *Peperoni di Carmagnola* vengono raccolti in campo e successivamente sottoposti a selezione e confezionamento presso le sedi delle aziende orticole del territorio.

Il prodotto può essere commercializzato sui mercati locali, parte del prodotto viene venduto direttamente in azienda al consumatore finale e parte viene convogliato sui mercati generali di Torino e Milano e rientra altresì nei canali distributivi della G.D.O. locale.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Il peperone, pianta esotica di origine probabilmente sudamericana, venne introdotto in Europa nel secolo XVI e si diffuse rapidamente nelle regioni a clima temperato. All'inizio del secolo scorso, la specie trovò nel Carmagnolese un ambiente pedoclimatico particolare; vennero selezionate varietà autoctone e si ebbe una produzione di elevata qualità che assunse, col tempo, un carattere industriale. Commercializzato in tutta Italia ed esportato all'estero, il tipico *Peperone di Carmagnola* è da decenni il vanto dell'economia agricola locale.

Nonostante la tendenza negativa negli ultimi anni, che ha fatto registrare un decremento delle superfici investite ed un conseguente calo della produzione, rimane ancora oggi il prodotto trainante nello sviluppo del settore orticolo dell'intera zona.

La coltura, in pieno campo o sotto tunnel, produce i primi frutti nel mese di luglio, per concludere la stagione in ottobre. In questo periodo, si svolgono sia il mercato all'ingrosso del peperone, che ha una tradizione ormai cinquantenaria, sia affollati mercati al dettaglio degli orticoltori, che culminano in settembre con la Sagra del Peperone (giunta ormai alla 62<sup>a</sup> edizione). In occasione della Sagra, da 40 anni

si svolge anche il “Concorso del Peperone” con premi speciali per le migliori bacche.

Il legame tra il territorio e la coltura del peperone è anche testimoniato dalle opere di alcuni artisti che hanno voluto celebrare quello che è diventato, a pieno titolo, l’ambasciatore di Carmagnola nel mondo, opere che sono state raccolte e presentate al pubblico in occasione della mostra “Peperoni”, realizzata nel 1998. Per sostenere il prodotto locale è stato costituito, nel 1998, il “Consorzio Peperone di Carmagnola”.

#### Bibliografia:

Interviste ai produttori del Consorzio del Peperone di Carmagnola.

Relazione della ditta “Di Vita – Sottoaceti, Sottoli e Specialità”, con sede a Carmagnola, Via Poirino, 13.

AA.VV. *Agricoltura. Caratteristiche e produzioni tipiche della provincia di Torino*, Provincia di Torino, 1998.

AA.VV., *Carmagnola una volta*, L.C.L., Busca, 1979;

AA.VV., *Aspetti e protagonisti dello sviluppo economico e sociale di Carmagnola dagli anni '50 ad oggi*, 1997;

Agriteco, *Il Peperone di Carmagnola*, 1997.

Baldi C., *Carmagnola è agricoltura. Guida all’agricoltura carmagnolese*, Comune di Carmagnola, aprile 1999.

Baldi C., Cerruti E., Dominici R., *Spesa in cascina*, Comune di Carmagnola, agosto 1999.

E. Battistelli, *La coltura del Peperone nelle campagne piemontesi*, *Progresso agricolo*, 3, 1957.

Brussino G., Surra G.L., Spanna F., Borlot G., *La difesa integrata del peperone in serra*, *Culture protette*, 10, 1989.

Dominici ed altri, *Peperoni*, Comune di Carmagnola, luglio 1998.

Marocco P., *Il peperone ortalizia di classe*, Paravia, 1960.

Quagliotti L., *Rilievi carpologici su alcune popolazioni piemontesi di peperone*, *Rivista Ortoflorifrutticoltura Italiana* 52, 259-266, 1968.

Baldi C., *Atlante dei Prodotti Tipici (e non solo) della Provincia di Torino*” Ed Hapax 2003.