Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONE CUNEO

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

Il *Peperone Cuneo* è dal punto di vista botanico classificabile come *Capsicum annuum* var. *Grossum.* La coltivazione dell'ecotipo locale risale alla seconda metà degli '60 quando alcuni operatori orticoli individuarono, all'interno dei campi di coltivazione dell'areale cuneese, alcune piante con bacche di elevate dimensioni, notevole spessore del pericarpo e forma trilobata con apice estroflesso, significativamente migliori rispetto alla tipologia allora diffusa e denominata "trottola".

Non si conosce con esattezza l'origine di questo ecotipo. È comunque probabile che il *Peperone Cuneo* sia nato da un incrocio naturale o indotto tra la cultivar locale ("trottola", appunto, caratterizzata da bacche di medio contenuta dimensione, elevato spessore del pericarpo ed apice significativamente estroflesso) ed il "gigante di Napoli" (cultivar introdotta nel cuneese in quegli anni e caratterizzata da bacche di dimensioni elevate con medio spessore del pericarpo) oppure il "peperone di Nocera" – anch'esso caratterizzato da elevate dimensioni delle bacche – presente in alcune aziende del luogo.

Nei primi anni la coltivazione di questa nuova tipologia di peperone è stata confinata nella frazione Ronchi di Cuneo; grazie all'attività di alcuni operatori particolarmente avveduti l'attività di selezione proseguì, introducendo caratteri migliorativi nella varietà tanto da favorirne la rapida diffusione alle zone limitrofe a Cuneo ed in altre realtà orticole della provincia compreso la vicina Bra.

Con il passare degli anni gli agricoltori assicurarono una corretta gestione della selezione ponendo, annualmente, una particolare attenzione all'individuazione delle piante portaseme. Tutto ciò ha consentito di mantenere abbastanza stabile la linea sino ai gironi nostri.

Attualmente, grazie a tale attività di selezione, sono disponibili linee di peperone caratterizzate da piante di vigore omogeneo e bacche di colorazione uniforme nella progenie (linee con bacche tutte gialle o rosse).

La pianta è di taglia medio-elevata con buona struttura e resistenza delle ramificazioni in fase di raccolta. Grazie a queste caratteristiche la linea *Peperone Cuneo* ben si è adattata a coltivazioni di pieno campo.

Le bacche, tri-quadrilobate, presentano dimensione medio-elevata con diametri compresi tra 9 e 13 cm. I frutti evidenziano un apice piano e/o leggermente estroflesso mentre, nella zona distale del frutto è normalmente presente il "pedicello" (un prolungamento carnoso apicale della bacca).

La polpa è particolarmente spessa (tra 7 e 11 mm, a seconda dell'epoca di raccolta e della dimensione della bacca). L'elevato spessore della polpa, rende la varietà particolarmente tollerante a stress idrici – ambientali e il frutto ben si presta alla cottura in forno.

Il 70-80% delle bacche mature è di colore giallo; il restante 20-30% è rosso lucente.

Il segno distintivo del *Peperone Cuneo*, in particolare tra la fine dell'estate e l'autunno, è la caratteristica colorazione antocianica della zona apicale, meglio conosciuta come "baffo". Le bacche del *Peperone Cuneo* evidenziano una totale assenza del carattere piccantezza della polpa; solo in alcune situazioni di stress ambientali è possibile riscontrare una leggera presenza di piccante nella polpa.

I produttori ancora oggi selezionano direttamente in campo le piante migliori da cui prelevare il seme. In particolare, viene posta attenzione alla vigoria delle piante privilegiando i soggetti più rustici, con un equilibrato rapporto tra sviluppo vegetativo e produzione.

Le bacche da cui prelevare la semente vengono mantenute in pianta sino al sopraggiungere della piena maturazione; solo allora si procede al taglio del frutto ed alla separazione dei semi dalla polpa.

Nella selezione vengono scartate le bacche che presentano il carattere della "piccantezza", nota in genere poco gradita al consumatore.

I semi vengono essiccati al sole e conservati in ambienti asciutti e freschi; a partire dalla terza decade di

gennaio sino a febbraio inoltrato si procede alla semina.
Rispetto alle tradizionali tecniche del "letto caldo", in uso fino agli inizi degli anni '90 del secolo scorso, oggi la produzione delle piante avviene in vivai specializzati seguendo le moderne tecniche vivaistiche.
Il trapianto del *Peperone Cuneo* si effettua a partire dalla seconda/terza decade di aprile sino alla seconda decade di maggio. Attualmente la coltivazione è effettuata prevalentemente all'interno dei tunnel con protezione plastica mentre si sono quasi azzerate le coltivazioni di pieno campo.
La coltivazione in ambiente protetto, oltre a fornire un anticipo della fase di maturazione, migliora sensibilmente gli aspetti qualitativi delle bacche, rendendoli più rispondenti alle esigenze del mercato.
La pianta viene allevata verticalmente avendo cura di posizionare, durante la fase di sviluppo, dei tutori laterali alle file al fine di mantenere in posizione eretta la vegetazione sino alla fine della raccolta.
La gestione agronomica prevede una serie di interventi di adacquamento alla coltura durante l'intera fase di sviluppo vegetativo.
Per quanto riguarda il controllo delle infestanti, si adottano sistemi di pacciamatura del suolo con film in polietilene e/o con teli biodegradabili in grado di contenere lo sviluppo di infestanti durante le varie fasi vegetative. Il controllo dei fitofagi e dei patogeni avviene adottando tecniche di difesa previste nelle norme tecniche di produzione integrata.
Le raccolte iniziano a fine luglio – inizio agosto e proseguono sino all'autunno inoltrato. Gli stacchi sono regolari e si effettuano ogni 6-7 giorni; le bacche vengono staccate dalla pianta quando hanno raggiunto il corretto grado di maturazione e il colore tipico ricopre almeno il 60 – 70% della superficie.
A scopo di promozione e valorizzazione è sorto, nel giugno 2001, il "Consorzio di Tutela e valorizzazione del peperone di Cuneo".

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'intero territorio della provincia di Cuneo, fatta eccezione per il territorio montano con altitudini superiori a 680 m s.l.m.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Peperone Cuneo* rispondono alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.
Il *Peperone Cuneo*, in particolare, può essere commercializzato in cassette in cartone alimentare, in plastica o in legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Peperone Cuneo* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.
Parte del prodotto viene, per un breve lasso di tempo, conservato in celle frigorifere e confezionato presso un centro di condizionamento.
Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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 primo riferimento storico legato a questo ortaggio risale al 1915, dove viene citato tra i prodotti commercializzati nel Bollettino Prezzi Mercati Città di Cuneo.
Nei testi storici si riporta una diffusione di "peperone trottola", nel territorio cuneese, sul finire degli anni '50, su circa 10 ettari con una produzione che superava i 2.000 quintali di bacche. Il miglioramento di alcune pratiche colturali e la diffusione della tipologia denominata *Peperone Cuneo* – selezionata da alcuni operatori della zona e caratterizzata da un significativo incremento della pezzatura – ha favorito la diffusione della coltura tanto che, nel 1968 (dati riportati nel documento storico "Il peperone Cuneo" di R.

Bassi), le superfici investite a peperone nell'areale cuneese avevano raggiunto i 300 ettari con una produzione di 65.000 quintali.
La coltivazione su larga scala quindi risale alla seconda metà degli anni '60 quando alcuni agricoltori cuneesi individuarono piante di peperone con bacche grandi, dal pericarpo spesso e di forma trilobata (con apice marcatamente estroflesso).
Le piccole dimensione della pianta e la sua buona rusticità ne favorirono la diffusione in pieno campo.
Le aree di maggior diffusione sono state, dapprima, il Cuneese (fino a Centallo); successivamente l'ecotipo si è diffuso con successo nel Fossanese sino al Braidese.
Le produzioni di pieno campo sono proseguite sino alla fine degli anni '90; successivamente, a seguito di positive esperienze condotte nelle zone tipiche di produzione, si assiste alla migrazione della coltivazione in ambiente protetto con interessanti risposte produttive delle piante associate ad un significativo miglioramento degli aspetti qualitativi delle bacche.

Bibliografia:
AA.VV. (1995, 1997, 1998) – *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte.* Supplementi al n. 6/95 di "Piemonte Agricoltura", e al n. 7/97 e 13/98 dei "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"
M.Baudino, F.Costamagna, S.Frati "*Antichi ortaggi del Piemonte – Salvaguardia,recupero dall'erosione genetica e valorizzazione"* Ed Primalpe 2011 – Regione Piemonte
AA.VV. (1984) – *Il miglioramento genetico del peperone con particolare riguardo alla situazione italiana*. Atti convegno 28 – 29 settembre 1984 Asti.
R. Bassi (1969) – *Il peperone di Cuneo. Manuale tecnico pratico per la coltivazione*. Servizio Tecnico Consorzio Agrario Provinciale Cuneo.