Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONE DI CAPRIGLIO

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

Il *Peperone di Capriglio*, appartiene alla specie Capsicum annuum. Si tratta di una cultivar locale caratterizzata da frutti di medio-piccole dimensioni, selezionata e coltivata da più di 100 anni nel Comune di Capriglio d'Asti.

È una varietà di peperone molto antica che risulta essere simile, dal punto di vista fenotipico e genotipico, alla cultivar che, attraverso successivi incroci, ha determinato le attuali varietà di peperone in commercio (Quadrato d'Asti, Peperone di Cuneo). Infatti, è probabile che esse siano il risultato di un incrocio naturale fra una vecchia cultivar locale – con bacche piccole, a forma di pomodoro – e varietà caratterizzate da bacche grandi, diffuse in quegli anni nel cuneese.

La pianta è vigorosa e pertanto necessita delle normali cure previste per gli altri ecotipi di peperone locali (pali di sostegno disposti lungo la fila e tutori laterali durante l'intera fase di sviluppo vegetativo).

Le piante di Peperone di Capriglio prediligono suoli freschi, drenanti, ben esposti e ricchi di elementi minerali. È importante porre particolare cura alla fase di allevamento ed alla gestione agronomica della coltura, eliminando le infestanti e intervenendo con razionali apporti di acqua ed elementi minerali.

Il disciplinare prevede quindi che la gestione della coltura sia effettuata adottando i criteri della produzione biologica.

Il *Peperone di Capriglio* presenta bacche triangolari o cuoriformi e di pezzatura medio-piccola (poco più grandi di un pomodoro). Il colore giallo e rosso è intenso e lucente.

Carattere distintivo del Peperone di Capriglio è l'elevato spessore del pericarpo, che lo rende ideale per la conservazione, previa cottura, sotto aceto.

Per il mantenimento e la riproduzione della cultivar locale gli orticoltori provvedono direttamente alla selezione di piante ritenute, per gli aspetti fenotipici, ottimali sia per vigoria vegetativa che per struttura e caratteristiche delle bacche. Dai semi ottenuti si preparano nuove piante che in primavera vengono coltivate in ambiente isolato; da queste si procede alla selezione delle migliori bacche e al prelievo della semente.

Sino agli anni '60 la coltivazione di questo ecotipo locale di peperone era particolarmente diffusa ed il prodotto veniva proposto ai mercati estivi di Chieri, Asti, Torino spuntando prezzi superiori alle quotazioni di prodotto proveniente dal Cuneese e dal Carmagnolese.

La diffusione, all'interno delle aziende orticole di Capriglio di varietà ibride caratterizzate da bacche di dimensioni maggiori ha determinato un significativo calo della domanda sui mercati regionali tanto che la coltivazione è rimasta presente esclusivamente all'interno di aziende amatoriali con produzioni di nicchia destinate, principalmente, al consumo familiare e per pochi conoscitori del prodotto.

Le bacche del *Peperone di Capriglio*, oltre che come prodotto fresco, ben si prestano alla conservazione sotto aceto e acqua o "sotto raspa", cioè ricoperte da vinacce esauste.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è limitata al comune di Capriglio d'Asti.

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

Il *Peperone di Capriglio* viene staccato al giusto grado di maturazione; le bacche vengono selezionate, calibrate e commercializzate come prodotto fresco.

Parte della produzione viene destinata alla preparazione artigianale di falde di peperone in agrodolce o di

bacche “sotto raspa”; in questo caso le confezioni utilizzate per la commercializzazione (perlopiù barattoli in vetro) possono essere di diversa forma e dimensione.
Tutti gli imballaggi utilizzati 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

Il *Peperone di Capriglio* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento.
Per il prodotto fresco il centro di condizionamento, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede a selezione, calibratura, confezionamento e immissione sul mercato.
Il prodotto destinato alla trasformazione industriale (in agrodolce e/o in “raspa”) viene convogliato ad aziende di trasformazione specializzate operanti in zona.

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

In seguito ad interviste condotte nella zona di produzione ad anziani coltivatori, sono state reperite informazioni che attestano la tradizionalità di questo prodotto coltivato da più di cento anni nel comune collinare di Capriglio.
La varietà di peperone in oggetto è giunta fino ai giorni nostri grazie all’opera di pochi coltivatori che hanno tramandato questo importante patrimonio genetico. Sino agli anni ’60 questo peperone era particolarmente ricercato sui mercati di Chieri, Asti e Torino. Oggi è presente solo negli orti familiari e coltivato a livello amatoriale. In seguito alla nascita del Presidio Slow Food, gli orticoltori si sono riuniti in Associazione e, coltivando secondo tradizione, cercano di ridare forza a questo tradizionale prodotto.