Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PEPERONE QUADRATO D'ASTI

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

La coltivazione del *Peperone quadrato d'Asti* era particolarmente diffusa nelle aziende astigiane sino alla metà degli anni '90; la perdita di omogeneità e rusticità della semente hanno determinato, in questo ultimo decennio, una significativa contrazione della coltura su tutto il territorio.

Questo ecotipo locale di peperone, afferente alla specie *Capsicum annuum* presentava piante di discreta vigoria vegetativa e buona produttività. Per quanto riguarda il materiale di propagazione, ottenuto un tempo a livello aziendale adottando le tradizionali tecniche del "letto caldo", negli ultimi anni, si era fatto ricorso a piante prodotte da vivai specializzati con semina in alveoli o cubetti di torba.

Le piante erano tradizionalmente poste a dimora in pieno campo, ma negli ultimi anni la coltivazione era migrata all'interno dei tunnel con copertura plastica. In entrambi i casi si adottavano sesti di impianto di 90-110 cm tra le file e 25-35 cm sulla fila e sistemi di tutoraggio delle piante.

La selezione e il mantenimento in purezza dell'ecotipo locale *Peperone quadrato d'Asti* erano condotti all'interno delle singole aziende. Annualmente i produttori selezionavano, in fase di raccolta, alcune piante sane caratterizzate da buona struttura, elevata produttività e buone dimensioni delle bacche. Dai frutti maturi si estraevano i semi che, una volta essiccati, venivano conservati in ambienti freschi e ventilati sino all'impiego.

Trattandosi di una coltura molto esigente di fattori nutritivi, era coltivata normalmente in terreni con buona dotazione di sostanza organica; per migliorare le caratteristiche delle bacche (forma, dimensione e colore) durante il ciclo colturale si effettuavano regolari apporti idrici e fertilizzanti alla coltura.

La maturazione dei frutti era scalare: gli stacchi si susseguivano durante l'estate sino all'autunno quando, con il sopraggiungere del gelo, le piante cessavano ogni attività vegetativa. Le produzioni ottenute si attestavano attorno ai 1,5-2 kg/pianta.

Le bacche presentavano una forma tipica quadrata di elevato calibro; la superficie esterna presentava scanalature evidenti mentre l'attaccatura e l'apice erano significativamente infossati.

Le dimensioni delle bacche erano elevate con rapporto lunghezza/larghezza di 1-1,2; il peso medio si attestava su valori elevati (350-450 g).

La colorazione esterna dei frutti era tendenzialmente rossa o gialla particolarmente intensa e con ottimo contrasto di colore con il verde in fase iniziale di viraggio. In alcune situazioni si poteva evidenziare una leggera piccantezza.

Il prodotto veniva collocato prevalentemente sui mercati regionali e locali (Torino, Asti, Canale).

Nuclei di seme sono a disposizione per eventuali attività di selezione e rilancio della coltivazione tipica dell'astigiano; in presenza di un interesse da parte del mondo produttivo si potrebbe riavviare un'attività di selezione riportando, nel medio breve periodo, la coltura a livelli interessanti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del *Peperone quadrato d'Asti* comprendeva il comune di Asti e tutti i comuni della provincia situati lungo l'asta fluviale del Tanaro.

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

Il prodotto raccolto in campo subiva una selezionatura e calibratura in magazzino; successivamente si procedeva al confezionamento in appositi imballaggi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Peperone quadrato d'Asti* era oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Il prodotto era in parte commercializzato sui mercati generali di Torino e Milano e in parte trovava collocazione sui mercati locali.

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

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, in particolare nella zona di Motta di Costigliole e Isola d'Asti, il peperone è stato per decenni una coltivazione privilegiata. Al riguardo, esiste una documentazione relativa a un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana in cui viene evidenziata la produzione di peperoni da parte di numerosi agricoltori della zona.
Ancora negli anni '60-'70 del secolo scorso, partivano numerosi camion verso i mercati di Torino e Milano. A quei tempi, i coltivatori di peperone erano numerosi e la coltura era redditizia tanto che, ogni anno, si producevano ingenti quantità di peperoni quadrati.
Negli anni '90 alla mostra (che si tiene ancora oggi a luglio ed agosto a Motta) si presentavano non più di una decina di produttori, che garantivano appena la sopravvivenza della varietà.
Oggi la produzione di *Peperone quadrato d'Asti* è stata abbandonata; le aziende hanno dirottato l'attenzione su ibridi commerciali di recente introduzione caratterizzati da maggiori rese ed elevata tolleranza ad alcuni patogeni.

Bibliografia:
Soster M., Latino G., "*Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte"* Collana i Quaderni di Agricoltura – Regione Piemonte 1998.
Bordone R., "*Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*", Edito a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976.
Bellone A., *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930.