

(3)

Collana "I prodotti agroalimentari certificati"

I PRODOTTI tipici della

BASILICATA

PEPERONE DI SENISE





Autore

Angela LAGUARDIA

Coordinamento Editoriale

Sergio GALLO, Ippazio FERRARI,
Vincenzo LAGANA, Giuseppe IPPOLITO,
Nicola LIUZZI, Domenico CERBINO,
EGIDIO DE STEFANO

La pubblicazione rientra nell'attività del progetto Alsia-Ismecert "Comunicazioni di qualità". Le ricette sono fornite dall'Unione Regionale Cuochi Lucani

Foto

Archivio Alsia

Per la redazione di questo opuscolo si ringrazia per la collaborazione il Consorzio di Tutela del Peperone di Senise Igp.



grafica / impaginazione / produzione

linearte / www.linearte.it

comunicazione visiva / pubblicità / strategie

Finito di stampare nel mese di ottobre 2010

I PRODOTTI
tipici
della
BASILICATA
PEPERONE DI SENISE



PRESENTAZIONE 4^{p.}

IL MARCHIO 6^{p.}

PRODURRE
PEPERONE DI SENISE IGP 10^{p.}

SOMMARIO

5^{p.} LA STORIA
PEPERONE DI SENISE IGP

7^{p.} IL PEPERONE DI SENISE IGP

13^{p.} CURIOSITÀ

14^{p.} RICETTE



PRESENTAZIONE

Una cascata fiammeggiante, ricca, aromatica, in bella vista al sole. Si presenta così, da sbalordire chiunque, “insertato” con maestria con lo spago. Con le bacche – appuntite, soprattutto, ma anche ad uncino, o tronche - disposte in successione a spirale in vere e proprie collane rosso intenso, lunghe anche un paio di metri, già al primo impatto il Peperone di Senise stupisce. Il segreto? Il peduncolo che non si stacca neanche durante l’essiccazione. Che avviene in modo naturale, all’aria, grazie anche alla polpa molto sottile delle bacche.

Dall’occhio al palato. Fritti per una manciata di secondi in abbondante olio d’oliva extravergine, diventano croccanti, fragranti. Sono i “cruschi”. Accattivanti, gustosi, altrettanto sbalorditivi quanto il loro aspetto. Una pietanza unica, da consumarsi così o da spezzare per guarnire il baccalà, oppure ancora da sbriciolare per condimenti e primi piatti. Un vero “principe” per gli ortaggi. Ovunque, “ambasciatore” delle terre lucane.

Sergio GALLO
Dirigente Area Sviluppo Agricolo - Alsia





LA STORIA DEL PEPERONE DI SENISE IGP

La città di Senise è conosciuta fuori dai confini regionali e nazionali per la coltivazione di un ortaggio, il peperone di Senise, detto in dialetto “zafaran”, che per le sue particolari caratteristiche ha ottenuto dall’Unione Europea nel 1996 il marchio Igp. Questa solanacea è da tempo immemorabile oggetto di coltivazione nel Senisese, e a Senise principalmente, dove i laboriosi ed espertissimi agricoltori ne hanno saputo conservare ed esaltare le caratteristiche, ingegnandosi soprattutto nella trasformazione in prodotto secco e in polvere. Il peperone ha così acquisito un valore aggiunto, tale da meritarsi l’appellativo di “oro rosso”. Numerose sono le fonti bibliografiche che testimoniano l’antica coltivazione del peperone nelle campagne di Senise. In un articolo del 1926 di Terra Lucana (il mensile della Cattedra ambulante di agricoltura di Potenza) nella sezione dedicata alle conserve alimentari si commenta una mostra frutticola tenutasi a Senise, dove è citata la produzione della polvere del peperone.

Un’altra testimonianza storica che accerta la produzione e la vendita del peperone in polvere prodotto a Senise è il libro di Francesco Bastanzio “Senise nella luce della storia – Fonti e Materiali per la Storia Nostrana” (Arte Grafica Andriola, Palo del Colle, 1950), che all’inizio del XX secolo scrive: “Altro introito è costituito dalla polvere del peperone: prima veniva essiccato e macinato con piccole mole a mano e la difficoltà del lavoro ne serbava l’uso in limiti ristrettissimi; ma da quando un intelligente agricoltore, il Signor Buongiorno, vi adibì le mole da grano mosse dall’acqua, il quantitativo è enormemente cresciuto e largamente si esporta...”.

In un manoscritto dell’inizio del secolo scorso, si legge che la produzione era rilevante, e che veniva “esportata in provincia, fuori e anche in America”. Oggi il peperone di Senise per la sua notorietà può essere definito il principe degli ortaggi lucani e l’ambasciatore della gastronomia lucana nel mondo.

Giuseppe CASTRONUOVO
Sindaco di Senise



(6) I prodotti tipici della Basilicata

IL MARCHIO



Cosa significa Igp?

Igp sta per **Indicazione geografica protetta**. È il marchio che tutela a livello comunitario la denominazione di un prodotto tipico, il cui metodo di produzione è fissato in un disciplinare e di cui almeno una delle fasi della filiera deve avvenire nell'area geografica delimitata.

Oltre che dal marchio europeo, le confezioni di Peperone di Senise Igp si distinguono per l'esposizione del logo definito nel disciplinare di produzione.



Le principali tappe dell'iter del Peperone di Senise Igp

10 luglio 1996	Registrazione Albo UE DOP/IGP Peperone di Senise – Regolamento (Ce) n. 1236/1996 della Commissione.
29 dicembre 2003	Decreto Mipaf che autorizza l'organismo di controllo denominato "Is.Me.Cert" ad effettuare il controllo sulla denominazione.





IL PEPERONE DI SENISE IGP

Dove si produce?

L'areale di produzione del Peperone di Senise Igp comprende 12 comuni, di cui 6 nella Provincia di Potenza e 6 in quella di Matera, situati tra le valli dei fiumi Sinni e Agri. Alcuni di questi comuni, tra cui Senise, ricadono nel Parco Nazionale del Pollino.

La zona è caratterizzata da condizioni pedoclimatiche particolarmente adatte alle esigenze colturali del peperone, con terreni di origine alluvionale di natura limo-sabbiosa, e zone collinari di medio impasto, posizionate a 250-340 m s.l.m. Il clima è tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo invernale e con temperature che risultano massime nei mesi di luglio-agosto e minime nei mesi di gennaio-febbraio.

Chi lo produce?

- > 14 aziende certificate (2009);
- > 11 ettari di superficie coltivata e iscritta al sistema di controllo.

Perché il Peperone di Senise è diverso dagli altri peperoni?

Il Peperone di Senise Igp si distingue dalle altre varietà coltivate per un maggiore contenuto di solidi solubili ed un contenuto di acqua relativamente minore. Inoltre presenta un maggior contenuto di vitamina C rispetto ad altri tipi.

Tali peculiarità, unite alla sottigliezza della polpa, che non supera i 2 mm di spessore, ed alla capacità del peduncolo di non staccarsi dalla bacca durante l'essiccazione, rendono unico questo prodotto ed esclusivo il suo processo di trasformazione: l'essiccazione naturale all'aria.

Caratteristiche nutrizionali

Composizione per 100 g. di Peperone di Senise Igp (prodotto secco):

				VITAMINE	
Calcio	71,6 mg	Umidità	9,3%	vitamina A	0,21 mg
Ferro	3,27 mg	Fibra	19%	vitamina C	48,7 mg
Sodio	6,86 mg	Proteine	14%	vitamina B1	0,14 mg
Potassio	18,18 mg	Grassi Totale	1,5%	vitamina B2	0,10 mg
Fosforo	64,8 mg	Carboidrati	15%		



(8) I prodotti tipici della Basilicata

Le tipologie del Peperone di Senise Igp

Il Peperone di Senise Igp è ottenuto da ecotipi locali, con bacche a corno di toro, di tre tipologie ben distinte nel disciplinare:

- > tipo appuntito;
- > tipo ad uncino;
- > tipo tronco.

Il tipo appuntito è quello prevalente. La bacca è di sapore dolce e a maturazione completa è di colore rosso intenso.

Come si produce?

- > La semina viene solitamente effettuata a mano, a spaglio su semenzai a letto “freddo” o “caldo”, oppure meccanicamente in contenitori alveolari, tra la III decade di febbraio e la II di marzo. Il seme utilizzato per la riproduzione deve provenire da piante madri sane, selezionate all’interno dei campi ricadenti nei comuni della zona di produzione.
- > Il trapianto si effettua tra la seconda decade di maggio e la prima decade di giugno: le piantine vengono sistemate in solchetti preventivamente aperti o in buche effettuate con cavicchio in legno. Il sesto d’impianto generalmente usato è quello a fila semplice con distanze di 25-30 cm lungo la fila e di 70-80 cm tra le file o a fila binata con 35 cm lungo la fila, 35 cm tra le due file binate e 120 cm tra le bine.
- > La raccolta viene effettuata manualmente a partire dalla I decade di agosto, quando le bacche raggiungono la caratteristica colorazione rosso porpora.
- > Dopo la raccolta (a maturazione completa) le bacche devono essere disposte su teli di stoffa o su reti in locali asciutti e ben aerati, per almeno 2-3 giorni, lontano dalla luce. In seguito i peduncoli devono essere infilati in serie con lo spago facendo in modo che le bacche si dispongano a spirale, l’una rispetto alla successiva. Così facendo si ottengono le caratteristiche “collane” o “serte” della lunghezza di 1,5-2,0 m e del peso fresco di circa 10 Kg. Queste ultime devono rimanere esposte al sole fino a quando il contenuto in acqua non si attesta sul 10-12%. Successivamente dovranno essere riposte in locali arieggiati.
- > Per essere trasformato in polvere, il prodotto secco subisce un trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità ed agevolarne così la molitura.



Come si presenta il Peperone di Senise Igp?

Il prodotto è immesso in commercio nelle tipologie Peperone di Senise Igp allo stato fresco, secco e trasformato:

- > il peperone fresco è confezionato in cassette di legno della capacità di 12-15 kg;
- > quello secco, detto "crusco", in "serte" (collane) della lunghezza di 1,5 o 2 m;
- > quello trasformato in polvere, in contenitori di vetro opacizzato con capacità di 500 e 1.000 g oppure in bustine di carta plastificata con capacità di 50 o 100 g.

Ogni confezione deve recare l'etichetta con la denominazione Peperone di Senise Igp e relativo logo. È consentita anche l'indicazione di nomi di fattorie e località dai quali provengono i peperoni, mentre è vietato l'uso di termini elogiativi riferiti al prodotto.

Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio di Tutela riunisce i coltivatori e i confezionatori che operano nella filiera del Peperone di Senise Igp. Ha il compito di promuovere il prodotto e vigilare sui possibili usi illegali del marchio Igp.

Corso Garibaldi, 283
85038 Senise (PZ)
Tel. e fax: 0973/585733



tipo appuntito



tipo ad uncino



tipo tronco



PRODURRE PEPERONE DI SENISE IGP

Cosa significa certificare?

I prodotti Dop e Igp sono sottoposti al controllo di un'autorità pubblica o un organismo privato, ai sensi dell'art. 14 della Legge 526/99 (Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999.)

La certificazione è il processo con cui un ente terzo, cosiddetto perché indipendente, dichiara, con ragionevole certezza, che un determinato prodotto è conforme ai requisiti richiesti dal "Disciplinare di produzione", approvato e pubblicato sulla Gazzetta ufficiale europea (Guce).

I parametri relativi al processo e al prodotto sottoposti a controllo sono quelli previsti dal Disciplinare di produzione. Le modalità e le frequenze con cui sono effettuati i controlli sugli operatori sono elencati nel Piano dei controlli, approvato dal Ministero delle politiche agricole.

L'Ente di certificazione

L'Ente autorizzato al controllo del Peperone di Senise Igp è l'Istituto Ismecert di Napoli.



Ismecert
C.so Meridionale, 6 - 80143 Napoli
Tel.: 081-5636647
Fax: 081-5534019
E-mail: info@ismecert.com

Come si avvia l'iter dei controlli?

Possono chiedere di aderire al sistema dei controlli del Peperone di Senise i produttori e i confezionatori che operano nell'area di produzione indicata nel disciplinare.

Ecco le tappe per il rilascio dell'attestazione di conformità:

- > l'azienda presenta la domanda di iscrizione al sistema di controllo;
- > l'ente di certificazione verifica la conformità della richiesta ed esegue un sopralluogo aziendale;
- > a seguito dell'esito positivo della verifica di iscrizione, l'azienda viene inserita nell'elenco delle aziende iscritte alla Igp Peperone di Senise;



- > successivamente l'ente di certificazione verifica la conformità dei parametri disciplinati (biotipi coltivati, caratteristiche dei peperoni, confezionamento etc.).

Cosa viene controllato?

AGLI AGRICOLTORI:

- > ubicazione dei terreni nella zona indicata dal disciplinare;
- > coltivazione dei biotipi "appuntito", "tronco" e "uncino";
- > semina, trapianto, trattamenti, irrigazioni e raccolta come da disciplinare.

AI TRASFORMATORI:

- > tracciabilità delle partite di peperoni.
- > caratteristiche del prodotto fresco, nei 3 tipi "appuntito", "tronco" e "uncino": peduncolo ben saldo alla bacca; forma dimensione della bacca; spessore della polpa, colore, sapore dolce;
- > il prodotto secco deve presentarsi in serte o collane, lunghe 1,5 -2 metri, con le bacche disposte a spirale angolata, con un contenuto in acqua di circa 10-12%, e un colore rosso vinaccia;
- > il prodotto trasformato in polvere deve presentarsi a grana finissima, ottenuta dalla molitura dei peperoni secchi, dopo un passaggio in forno per eliminare l'umidità.







CURIOSITA'

La sagra del Peperone di Senise

Si chiama “U Strittul ru Zafaran” la sagra del Peperone di Senise, che si svolge ogni anno a Senise nella prima settimana di agosto.

Letteralmente in dialetto significa “il vicolo del peperone”, e sintetizza bene l’immagine dei vicoli stretti del centro storico che per l’occasione si “tingono” di rosso, per le “serte” appese ai balconi ad essiccare. “Zafaran”, infatti, è il nome che i senisesi hanno dato al loro famoso prodotto quando, essiccato e macinato in polvere per poterlo conservare più a lungo – e per questo simile allo zafferano – divenne la principale fonte di economia della zona, portato fuori regione dagli emigranti e dai mercanti.

La sagra è organizzata dall’amministrazione comunale, dall’Associazione Assa -Sviluppo storico ambientale Onlus, dal Consorzio di Tutela e da altri enti locali.

Negli ultimi anni ha riscosso un notevole successo di pubblico, grazie anche al variegato programma che prevede momenti di animazione, incontri tematici sul comparto, stand espositivi delle aziende produttrici e degustazioni di piatti e preparati a base di Peperone di Senise Igp.





LE RICETTE

Peperone di Senise Igp “crusco”

La preparazione più caratteristica del Peperone di Senise Igp è rappresentata sicuramente dai peperoni croccanti, chiamati “Zafarani cruschi”, realizzata semplicemente friggendo per pochissimi secondi la parte edule intera della bacca, che assume così una particolare croccantezza e friabilità. Solitamente i peperoni “cruschi” si utilizzano come contorno al baccalà, all’arrosto di carne e salsicce.

Ingredienti:

Peperoni di Senise Igp
Olio extravergine di oliva
Sale q.b.

Procedimento:

Disporre i Peperoni secchi di Senise Igp su un piano e distaccare le bacche dalla sarta. Pulirli con un panno umido, eliminando il torsolo e i semi, e dividere la bacca.

Preparare intanto una padella con due dita di olio extravergine di oliva, portandolo a una temperatura di circa 120 °C.

Immergere i peperoni nell’olio bollente, girandoli per 15 secondi. Estrarli e porli in un piatto su della carta assorbente. Lasciare raffreddare per 5-10 minuti, aggiungere un pizzico di sale e servire.





Lasagna di zucchine rotonde al forno con Peperone secco di Senise Igp

Ingredienti per quattro persone:

800g di zucchine rotonde e fette

150g di Peperone secco di Senise Igp

Olio extravergine d'oliva Vulture Dop

260g di Caciocavallo Silano Dop grattugiato

sale e pepe

Procedimento:

Tagliare a brunoise (a dadini) il peperone secco. Mescolarlo con il formaggio tagliato a listarelle sottili. Mettere il composto sopra alle fette di zucchine precedentemente salate e pepate. Condite con un filo di olio. Ripetere l'operazione per più strati. Cuocere al forno per 10 minuti a 160 gradi.

Lasagna di zucchine rotonde al forno con Peperone secco di Senise Igp)



PEPERONE DI SENISE IGP (3)



I PRODOTTI
tipici
della
BASILICATA



REGIONE BASILICATA