Focus

"Corno di capra" e "Sperone di gallo", ecco i sovrani del piccante

Pochi "nemici" per gli ecotipi di peperoncino della valle del Melandro, che temono però le gelate autunnali

La varietà risultata essere la più piccante per il secco.

Data:*Fri Jan 31 10:39:00 CET 2020*

"Corno di Capra" e "Sperone di gallo": freschi o secchi, sono i più piccanti. E' quanto emerso dal progetto di valorizzazione e recupero di varietà ed ecotipi di peperoncino piccante provenienti dalla Valle del Melandro, raccolti presso gli agricoltori custodi da Felice Lapertosa, presidente dell'associazione "Orti del Melandro". L'ALSIA, attraverso studi, sperimentazioni, attività divulgative e socio-culturali, si è inserita nel progetto per delineare una "qualità certificata", la "tracciabilità" delle produzioni, una "filiera di prodotto" e infine per supportare le aziende con una assistenza tecnica continua.

I risultati, in linea generale, hanno evidenziato che sotto l'habitus vegetativo, la migliore performance commerciale la offrono le tipologie a bacca allungata (Corno di capra, Sperone di gallo, Cerasiedd Pantanelle, Cirasiedd lungo) con vendita a "pianta intera" o con confezionamento delle bacche in packaging adeguato (vaschetta per alimenti in polistirolo o vaschetta in plastica). Quasi tutte le varietà saggiate hanno prodotto un numero medio di bacche intorno a 30, con la sola eccezione di «Pezza Farina» con circa 100 bacche a pianta. Il "Corno di capra" e il "Satrianese" hanno il peso delle bacche più elevato ma la lunghezza della bacca del primo è doppia rispetto al secondo. Quanto al colore e allo spessore del pericarpo non si evidenzia una rilevante differenza tra tutte le varietà che comunque hanno un colore rosso vivo – rosso brillante e un pericarpo sottile.

In pieno campo le varietà saggiate non hanno manifestato patologie fungine particolari o attacchi di fitofagi dannosi, tali da giustificare trattamenti specifici. Una criticità rilevata è legata al ciclo colturale che andrebbe sicuramente anticipato nella fase di trapianto, posizionandola tra fine maggio-inizio giugno per evitare che eventuali gelate autunnali (quelle di settembre – ottobre, in particolare) arrechino danno alle bacche in fase di raccolta.

Un altro dato interessante è quello della resa in peso secco se si optasse per la trasformazione in polvere secca per fini commerciali. Tutte le varietà si sono caratterizzate da una resa in secco tra i 230 e i 245 grammi, con una resa più elevata, pari a 257 grammi, per lo «Sperone di gallo» e, quella minima del "Satrianese", pari a 176 grammi.

In conclusione, dalla prova è emerso che il "re dei piccanti" è senza dubbio il "Corno di Capra" per il fresco e lo "Sperone di gallo" per il secco. Interessante il "Satrianese" solo per la vendita fresca e da promuovere come ecotipo.

Mario Campana

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it