

Focus

Peperone di Senise IGP, la Regione rilancia il padre del "crusco"

Intervista di AGRIFOGLIO a Enrico Fanelli, presidente del Consorzio di Tutela che ora raccoglie 29 aziende



Serte di peperoni di Senise messe ad essiccare.

Data: Thu Aug 05 15:13:37 CEST 2021

Anche se l'IGP porta il nome di un paese, Senise (PZ) per l'appunto, e limita l'area di produzione a soli 12 comuni, nella realtà i classici peperoni a forma di corno sono coltivati (Figura 1), essiccati e consumati in tutta la Basilicata.

Questo particolare peperone viene consumato fresco solo in minima parte, mentre la quasi totalità della produzione è sottoposta ad essiccazione alla quale si presta facilmente per il basso contenuto in acqua e lo spessore sottile della bacca. Una volta secco, il peperone può essere ridotto in polvere e usato come spezia (Figura 2), oppure può essere fritto diventando così "crusco" ovvero "croccante" per poi essere consumato come snack, negli antipasti (Figura 3), come contorno o sbriciolato su pasta, legumi, zuppe e baccalà. Ed è proprio la crescente richiesta di peperone crusco, proveniente in larga parte dal canale

Horeca (acronimo di Hotellerie-Restaurant-Café) oltre che da negozi di alimentari, a spingere sulla produzione di questo ortaggio. Al suo successo ha contribuito molto la città di Matera da quando nel 2019 è stata eletta Capitale europea della cultura. Infatti, grazie all'elevato flusso di turisti provenienti da tutto il mondo, questa prelibatezza, generalmente presente nei menù di tutte le attività di ristorazione, si è fatta apprezzare molto.

Raccontano gli chef della Unione Regionale Cuochi Lucani, spesse volte impegnati in confronti culinari coi colleghi di altre regioni, che il peperone crusco è la pietanza che più di ogni altra identifica la Basilicata. D'altronde, neanche io ne avevo mai sentito parlare, fino a quando mi trasferii per lavoro in Basilicata, a soli centoquaranta chilometri dal mio paese nativo campano.

Volendo provare a descrivere dal punto di vista organolettico il peperone crusco, potremmo definirlo croccante, sottile come un'ostia, dolce e amaro allo stesso tempo, con un delicato e gradevole aroma di peperone. Ma l'aggettivo più simpatico l'ho sentito pronunciare a conclusione del Campionato di Cucina Contadina di Agri&Tour (Salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale) tenutosi ad Arezzo nel 2013, da un giudice esperto di enogastronomia, e fu: "incredibile"! Quell'anno, proprio grazie a questa prelibatezza, il primo posto nel Campionato fu conquistato dal piatto di "Strascinati con caciocotta e peperone crusco", realizzato dall'agriturismo Vignola di Marsico Nuovo in provincia di Potenza.

Questo ortaggio è stato uno dei primi in Basilicata ad aver ricevuto il riconoscimento comunitario di Indicazione Geografica Protetta. Parliamo del lontano 1996 quando con il Regolamento n. 1263 fu approvato il primo disciplinare, modificato ed aggiornato recentemente.

In virtù del fatto che i dati della campagna 2021 sono straordinari poiché la superficie destinata a questa coltura è aumentata di ben cinque volte, abbiamo rivolto alcune domande ad Enrico Fanelli, giovane agricoltore, da tre anni presidente del Consorzio di Tutela del Peperone di Senise IGP.

Con la campagna 2021 possiamo parlare di "rinascita" del Peperone di Senise IGP a seguito dell'aumento della superficie investita che passa da sette a trentasei ettari. A cosa attribuisce questo successo?

Sono due i fattori che hanno determinato ciò. Uno è la crescente richiesta del mercato, sia nazionale che estera. Il secondo fattore, che è stato determinante, è il bando regionale *"Valorizzazione e aumento produzione del Prodotto IGP: Peperoni di Senise"* del *Dipartimento politiche di sviluppo, formazione e ricerca*, fortemente voluto dal Consorzio, pubblicato lo scorso 28 maggio. Si tratta di una misura che mira a incrementare le produzioni a marchio IGP e il numero delle aziende agricole che certificano il loro prodotto. Sono molto soddisfatto di come è stato strutturato il bando che ha utilizzato fondi rimasti bloccati per dieci anni, ma che nel giro di un paio di anni, grazie all'unione di varie forze, sono stati sbloccati accogliendo la nostra richiesta di assegnare i fondi direttamente alle aziende e non al Consorzio. Il contributo ricevuto da ciascuna azienda (a fondo perduto) varia dai 15 ai 30mila euro, per un impegno a produrre e ad etichettare con il marchio IGP per almeno tre anni.

Quante aziende fanno parte del Consorzio?

Siamo passati dalle 9 aziende dello scorso anno (di cui però pochissime certificavano il prodotto con il marchio europeo IGP) alle 29 che oggi aderiscono al Consorzio. Le venti aziende che si sono aggiunte quest'anno sono per la maggior parte gestite da giovani imprenditori al disotto dei quaranta anni. Il Consorzio adesso può contare su una superficie totale di trentasei ettari.

Come sta andando questa campagna, e che produzione vi aspettate?

Per ora la campagna 2021 sta andando bene. Grazie all'andamento climatico favorevole, abbiamo registrato un ottimo sviluppo delle piante e un anticipo della raccolta che quest'anno è iniziata già nei primi giorni di agosto. Qualche problema lo stiamo osservando a causa delle elevate temperature (con picchi che hanno superato i 43°C, n.d.r.) che hanno causato danni da scottatura sulle bacche. La mia stima è di almeno cento quintali di prodotto fresco ad ettaro. Considerando una superficie complessiva di trentasei ettari, ed una resa all'essiccazione del 10%, dovremmo portare sul mercato almeno trecentosessanta quintali di peperoni secchi IGP. L'incognita maggiore è l'andamento meteorologico che avremo nei prossimi giorni durante la parte finale del periodo della raccolta. Temiamo soprattutto le piogge che possono compromettere una buona riuscita del processo di essiccazione.

Il peperone secco, da quali mercati è maggiormente richiesto?

Le richieste arrivano da varie regioni italiane e anche dall'estero. In particolare abbiamo contatti con Belgio, Francia, Inghilterra. Molte aziende si sono organizzate per la trasformazione delle bacche e producono una vasta gamma di prodotti che va dalla classica polvere, alle salse, confetture, mousse.

Quando sarà finito il finanziamento, non teme un ritorno a pochi ha di superficie investita?

No, soprattutto se semineremo bene durante questo triennio. Noi stiamo puntando sul mercato extra regionale ed estero, dove il prodotto è riconosciuto grazie proprio alla presenza del marchio europeo sulle confezioni, che garantisce provenienza e tipicità. E le richieste sono tante. Da oltre un mese sono terminate le scorte di peperone, sia marchiate IGP che non.

Per maggiori informazioni si può visionare il sito del [Consorzio di tutela dei Peperoni di Senise IGP](#) e il sito [Facebook](#)

Maria Assunta Lombardi

Funzionario ALSIA



Figura 1. Pianta di peperone.



Figura 2. Salsiccia stagionata, salume tipico lucano. La presenza del peperone tra le spezie si evidenzia per la colorazione bianco-arancione che assume la parte grassa.



Figura 3. Antipasto con peperoni cruschi (in basso nella foto).

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
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