

Peperone di Capriglio



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it

ETICHETTA NARRANTE

LA VARIETÀ

Il peperone di Capriglio è di piccola pezzatura (peso medio 80-100 g) e di forma a cuore, trilobata internamente. La polpa è sia rossa sia gialla, carnosa e dolce. La pianta è di media altezza con portamento cespuglioso e maturazione tardiva.

IL TERRITORIO

L'area di origine e di coltivazione è sita nel comune di Capriglio e in una porzione del territorio del comune di Montafia, denominata Regione Baracche. Gli appezzamenti si trovano prevalentemente nel fondovalle collinare, in cui scorrono il rio Nissone e il rio Vernetto, e hanno suoli sabbiosi e/o di medio impasto. La presenza di sorgenti garantisce buona disponibilità idrica alla coltura.

LA COLTIVAZIONE

Annualmente vengono coltivati circa 0,5 ettari. La semina avviene in semenzaio durante la luna crescente di febbraio utilizzando i semi selezionati e conservati dai produttori, mentre il trapianto in campo avviene entro metà giugno. La tradizione locale prevede il trapianto a doppia piantina e l'uso di corde per sostenere la pianta. I suoli sono fertilizzati con ammendanti o concimi organici e la gestione delle malerbe avviene meccanicamente o con l'uso di pacciamatura. La lotta ai parassiti avviene senza l'uso di prodotti chimici di sintesi, attuando anche la rotazione che deve essere almeno biennale. Si irrigano le piantine al momento del trapianto, per favorire la radicazione, e poi nei periodi più siccitosi, attraverso metodi di irrigazione a goccia.

LA RACCOLTA E LA TRASFORMAZIONE

La raccolta è manuale, inizia da metà agosto e si protrae fino a metà ottobre. Per gustarlo al meglio si consiglia il consumo a crudo in pinzimonio, ma è ottimo anche cotto, specialmente ripieno al forno. I produttori lo mettono anche sott'olio e lo trasformano in confettura.

*L'etichetta narrante è un progetto Slow Food
e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.*



Un Cuore di Peperone

Associazione
Un Cuore di Peperone
Piazza Mamma Margherita, 3
14014 Capriglio (AT)