



SCHEDA PRODOTTO
PEPERONCINO

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Tutti i comuni del GAL

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

 **PRODOTTO AGRICOLO**

 **PRODOTTO TRASFORMATO**

VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO

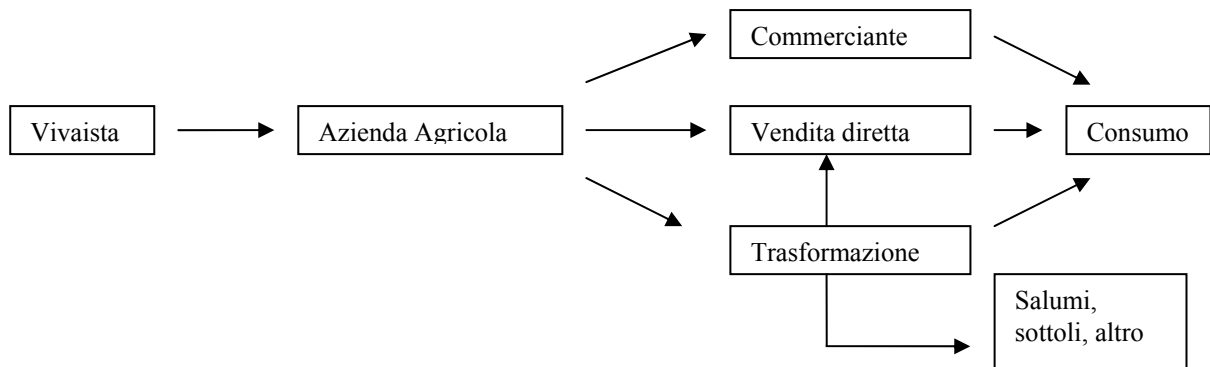
A RISCHIO

 **ATTIVO**

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

Pipariallu, pipi vrusciento, pipi buttunazzu, pipi cirasiallu, pipi denti i cani

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



MATERIE PRIME

Descrizione delle aziende dalle quali deriva il prodotto originario: Peperoncino

Tipo di varietà o cultivar prevalenti:

Capsicum abbreviatum (Naso di cane);

Capsicum acuminatum (Guglia, Spingoletta);

Capsicum fasciculatum (Sigaretta);

Capsicum caerasiferum (Ceraso, Cerasella, Cerasiello)

Giacitura:  Collina

 Pianura

Mista



SCHEDA PRODOTTO
PEPERONCINO

Investimento medio di piante per ettaro: ...**40.000**...limite massimo

Produzione media per ettaro: Q.li/Ha...150-250.....

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

- 1) Convenzionale 2) Integrato 3) Biologico

METODICHE DI LAVORAZIONE

a) *Periodo prevalente in cui avviene la semina o il trapianto in campo:*

dal mese di...**Aprile**...al mese di**Giugno**.....;

b) *Periodo prevalente in cui avviene la raccolta:*

dal mese di ...**Maggio**.....al mese di**Dicembre**.....;

Tipo di raccolta: Manuale Altro _____

MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)

1) Attrezzature per la raccolta ed essiccazione:

forbici da taglio (indicare materiale);

cassette (indicare il materiale **Legno, Plastica**.....);

sacchi (indicare il materiale)

Altro(specificare ed indicare il il materiale).

Per il prodotto essiccato indicare su quali supporti avviene?

Appesi in filari in locali chiusi Su reti per alimenti

2) Tipologie di essiccazione:

all'aria aperta per una durata media di 7 giorni 10 giorni 15 giorni

in locali con ventilazione per una durata media di 7giorni 10 giorni 15 giorni

in forni alla temperatura max di**40° C**.....

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Prodotto fresco

Forma:

- conica per il "*Capsicum abbreviatum*" (*Naso di cane*);



SCHEDA PRODOTTO
PEPERONCINO

- ❑ conica allungata, leggermente ricurva per il “*Capsicum acuminatum*” (*Guglia, Spingoletta*);
- ❑ diritta e sottile per il “*Capsicum fasciculatum*” (*Sigaretta*);
- ❑ tonda, simile a quella delle ciliegie per il “*Capsicum caerasiferum*” (*Ceraso, Cerasella, Cerasiello*).

Colore: verde o rosso intenso e colorazioni intermedie

Polpa: compatta, omogenea, consistente e croccante

Grado di piccantezza (SHU)* min 10.000.

Prodotto essiccato

- *Essiccato intero*

Colore: rosso intenso; **Grado di piccantezza** (SHU)*..min 10.000

Umidità: compresa tra 8 e 12 % per il prodotto essiccato intero;

- *Essiccato macinato*

Colore: rosso con parti gialle per il prodotto con seme o rosso intenso per il prodotto senza seme;

Grado di piccantezza (SHU)*.min 10.000; **Umidità:** compresa tra 4 e 12 % per il prodotto essiccato macinato;

- *Essiccato in Polvere*

Colore: rosso con parti aranciate per il prodotto con seme o rosso intenso per il prodotto senza

seme; **Grado di piccantezza** (SHU)*.min 10.000; **Umidità:** compresa tra 4 e 12 % per il prodotto essiccato in polvere;

* Il *grado di piccantezza*, espresso come Scoville Heat Units (SHU), (quantitativo di acqua zuccherata da aggiungere all'infuso di peperoncino per annullarne la piccantezza) deve essere pari ad almeno 10.000 SHU. Questo valore assicura un adeguato livello di piccantezza, che tradizionalmente costituisce il principale parametro che caratterizza il profilo organolettico del prodotto.

Aspetti Commerciali del prodotto peperoncino

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Tipologie di vendita

Vendita al dettaglio direttamente dall'azienda



SCHEMA PRODOTTO
PEPERONCINO

Attraverso il mediatore commerciale

Altro

3) Informazioni sulla promozione e certificazione

- Esistono aziende agricole con una propria etichetta? Si No Se si quali:

.....
.....
.....

Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con un marchio consortile o associativo?

Si No Se si quali:

Cooperativa San Francesco San Marco Argentano Scalo (CS)

- Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?

Si No Se si quali:

.....
.....
.....

- Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con altro tipo di certificazione?

Si No Se si quali:

.....
.....

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

Uno dei primi riferimenti precisi sull'utilizzo del peperoncino in Calabria si ritrova nel *Medicinalium iuxta propria principia* (VII, 1635) di Tommaso Campanella, filosofo domenicano di origini calabresi vissuto a cavallo tra il XVI e il XVII secolo. Nella sua opera Campanella definisce il peperoncino "*piper rubrum indicum*" e gli dedica un ampio spazio in quanto lo considera salutare per la cura del corpo. La presenza fissa del peperoncino in Calabria è confermata anche dalla Statistica Murattiana del 1811. Nella sezione dedicata alla "Caccia, pesca ed economia rurale" della Calabria, l'indagine riporta le tecniche in uso per conservare la carne distinguendo, chiaramente, "*la manifattura dei popolani che usano sale e peperoncino e quella delle persone facoltose che vi appongono degli altri aromi*".

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

Il prodotto evidenzia un legame culturale con il territorio attraverso la sua presenza in molte fiere e sagre locali. Tra queste si segnala il "*Festival del peperoncino*", organizzato a Diamante dalla "*Accademia del peperoncino*" nei primi giorni di settembre: La manifestazione, finalizzata alla promozione del peperoncino, ha acquistato ormai fama internazionale e attira ogni anno una larghissima partecipazione di pubblico e di specialisti. Il festival rappresenta anche la più rinomata occasione per la degustazione del prodotto.

Durante il festival si svolge anche il "Campionato italiano di mangiatori di peperoncino", al termine del quale viene premiato il concorrente che riesce a mangiarne la maggiore quantità. Un "Museo del peperoncino", creato a Maierà, contribuisce a dare rinomanza



SCHEDA PRODOTTO
PEPERONCINO

al "Peperoncino di Calabria".

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

Già Norman Douglas nel 1915 (v. "Vecchia Calabria") aveva notato come i calabresi usassero mangiare il peperoncino "con voracità in ogni maniera". Questa predilezione nell'alimentazione popolare è rimasta nella gastronomia locale. Molte sono le preparazioni che vedono il "Peperoncino" usato nell'impasto dei formaggi e delle ricotte piccanti e come ingrediente fondamentale nella preparazione tanto delle conserve ittiche (*acciughe e sarde al peperoncino, rosamarina o sardella*), quanto dei salumi, siano essi di antica tradizione (*salsiccia, soppressata, pancetta, capocollo, salato, nduja*).

Il "Peperoncino" entra prepotentemente nella cucina del territorio, improntandone la caratterizzazione di fondo. Sono almeno un centinaio i piatti tipici nei quali il prodotto è ingrediente fondamentale, dai primi (*i fusilli, le lagane e ceci, i maccheroni al forno, la pasta e broccoli, ecc.*), ai secondi (tra i quali si ricordano *i frittuli, le mazzacorde, la salsiccia con i broccoli di rape, la carne con peperoni secchi e patate, le alici piccanti al forno*), ai contorni (che comprendono *le olive fritte, le olive ammaccate, ecc.*),

Il profondo radicamento del "Peperoncino" nella cultura alimentare del territorio si può percepire, infine, dalla singolare quanto diffusa usanza di tenere disponibile sulla tavola una manciata di peperoncini da aggiungere con disinvoltura alle pietanze più disparate.

Esistenza di un panel? Si No

Se sì, indicarne i riferimenti.....
.....

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

Il "Peperoncino" è prodotto in aziende agricole di dimensione medio-piccola, che utilizzano quasi esclusivamente manodopera familiare.

Ciò ha consentito un uso inalterato di tecniche costanti, ha garantito una continuità nella tradizione, ha evidenziato una specializzazione professionale rimasta inevitabilmente legata a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali. Le competenze specialistiche risultano particolarmente importanti laddove si riscontrare l'intervento della manualità: dalla coltivazione della pianta, alla raccolta delle bacche, fino alle operazioni di essiccazione, di intreccio e confezionamento del prodotto.

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici: