



**SCHEDA PRODOTTO**  
**PEPERONE DI ROGGIANO**

**TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

Bisignano, Roggiano Gravina, San Marco Argentano, Tarsia, Mongrassano, Altomonte,

**TIPOLOGIA DI PRODOTTO**

**PRODOTTO AGRICOLO**

**PRODOTTO TRASFORMATO**

**VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO**

**SCOMPARSO**

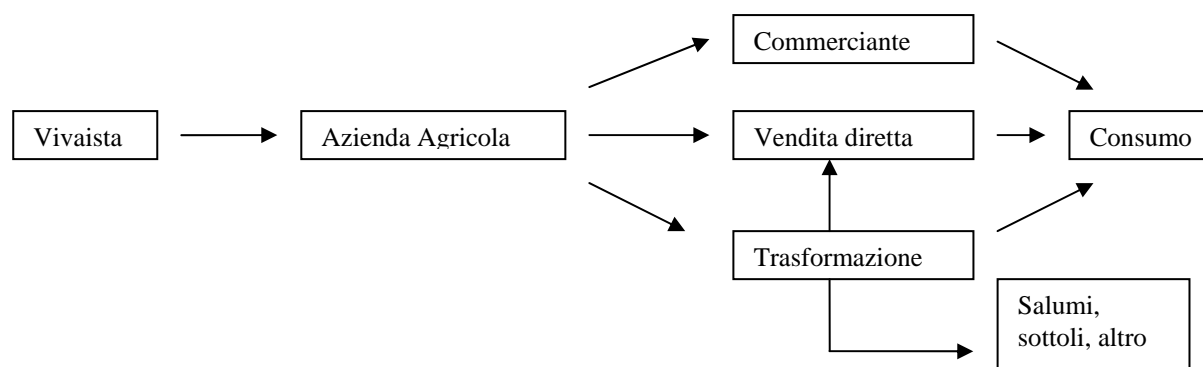
**A RISCHIO**

**ATTIVO**

**SINONIMI E TERMINI DIALETTALI**

*PIPPAZZU, PIPE RUGGIANISE, PIPARUALU*

**STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)**



**MATERIE PRIME**

**Descrizione delle aziende dalle quali deriva il prodotto originario: Peperone**

*Tipo di varietà o cultivar prevalenti:*

- Roggianese dolce;
- Roggianese piccante;

*Giacitura:* Collina Pianura  Mista

*Investimento medio di piante per ettaro: max 30.000 piante/ha*

*Produzione media per ettaro: Q.li/ha.....200-300.....*



**SCHEDA PRODOTTO**  
**PEPERONE DI ROGGIANO**

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

- 1)  Convenzionale 2)  Integrato 3)  Biologico

**METODICHE DI LAVORAZIONE**

a) Periodo prevalente in cui avviene il trapianto in campo:  
dal mese di...**Maggio**...al mese di .....**Giugno-Luglio**.....;

b) Periodo prevalente in cui avviene la raccolta:  
dal mese di ...**LUGLIO**.....al mese di ...**NOVEMBRE**.....;

Tipo di raccolta:  Manuale Altro \_\_\_\_\_

**MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)**

**1) Attrezzature per la raccolta ed essiccazione:**

- forbici da taglio;  
 cassette (indicare il materiale: ...**LEGNO, PLASTICA**.....);  
 sacchi (indicare il materiale: Juta, plastica intrecciata)  
Altro .....(specificare ed indicare 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 7 giorni  10 giorni 15 giorni  
 in forni alla temperatura max di .....40°.....

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO**

**Caratteristiche merceologiche e organolettiche**

**Prodotto fresco Dolce o Piccante:**

**Lunghezza** del frutto cm...10-14.....; **Larghezza** del frutto cm...2-4.....;

**Colore:** .....ROSSO INTENSO..... **Polpa (descrizione):** ...**SOTTILE (2 mm) E CROCCANTE**

**Grado di piccantezza (SHU)\*** min 10.000

**Tipologia delle confezioni:**



**SCHEMA PRODOTTO**  
**PEPERONE DI ROGGIANO**

- *In cassette di legno o plastica, in sacchi.*

**Prodotto essiccato Dolce e Piccante:**

Essiccato intero     Essiccato macinato     Essiccato in Polvere

**Colore:** Rosso, esternamente per l'essiccato intero; rosso-giallo e aranciato rispettivamente per il macinato e per la polvere

**Grado di piccantezza** (SHU)\* min 10.000

**Umidità:** compresa tra 8 e 12 % per il prodotto essiccato intero; compresa tra 4 e 12 % per il prodotto essiccato macinato

**Tipologia delle confezioni:**

- in caratteristiche "collane"
- in cassette di ...legno o plastica..... di peso complessivo .....10-25 Kg.....;
- macinato o in polvere in contenitori di vetro o materiale plastico per alimenti.

\* 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

Attraverso il mediatore commerciale

3) Informazioni sulle aziende

- 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

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

Si    No



**SCHEDA PRODOTTO**  
**PEPERONE DI ROGGIANO**

- *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.)**

Il Peperone Roggiano rappresenta per la sua storia, e per la caratterizzazione culinaria che ha impresso alla gastronomia locale, uno fra i prodotti agricoli del cosentino che maggiormente merita di essere valorizzato.

Basta muoversi per le contrade della media valle del Crati, ed anche se disattenti, non si può rimanere insensibili al fascino dei terrazzi e dei porticati ornati con collane di peperoni esposti al sole.

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

*10 agosto sagra del Peperone Roggiano (San Marco Argentano)*

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

Sotto il profilo morfologico il peperone roggiano si presenta con una lunghezza media del frutto di circa 10-15 cm, una larghezza di 2-4 cm e soprattutto con uno spessore della polpa di gran lunga inferiore a quella osservata nei peperoni commerciali del tipo quadrato e rettangolare.

Proprio lo spessore ridotto della polpa ed il clima caldo secco dell'area costituiscono le ragioni che consentono al peperone roggiano di essere essiccato naturalmente senza timori di eventuali ammuffimenti.

Nelle due varianti dolce e piccante, è particolarmente apprezzato per le sue attitudini gastronomiche ed infatti la tradizione del luogo vuole il peperone inserito nella cucina locale come ingrediente principale in numerosi piatti e come spezia per la lavorazione dei salumi e delle conserve.

Durante il periodo estivo il peperone viene consumato allo stato fresco ed il comune di San Marco Argentano ospita, nel mese di agosto, la locale sagra del peperone, nell'ambito della quale si offrono ai visitatori, peperoni preparati in circa 50 differenti ricette, dalle più tradizionali a quelle più estrose.

Tutto ciò sta a manifestare la vitalità che ruota intorno al peperone roggiano che, ben lungi dall'essere dimenticato, viene consumato in una piccola parte della Calabria ma che merita di essere conosciuto da un più vasto pubblico.

**Piatti tipici a base di peperone roggiano**

- 1) peperoni e patate fritti;
- 2) ciambotta stufata con peperoni, patate, cipolle, zucchine, pomodoro e melanzane;
- 3) *pipazze e ovi* - peperoni e uova strapazzate;
- 4) peperoni ed alici;
- 5) peperoni arrostiti;
- 6) peperoni imbottiti e sott'olio;
- 7) *pipazzi arriganatio peperoni a pompa o pipi cruschi* peperoni essiccati e poi fritti;
- 8) insalata di peperoni secchi, passati velocemente sulla brace e fatti rinvenire per 12 ore in conserva di pezzettone di pomodoro con olio e aglio – consumo invernale;
- 9) Peperoni in salsa di pomodoro.



**SCHEMA PRODOTTO**  
**PEPERONE DI ROGGIANO**

**Alcune ricette per la preparazione dei Peperoni Roggiani dolci o piccanti**

***Peperoni e patate***

Tagliare le patate a fette tonde e non molto grosse e i peperoni freschi a strisce longitudinali. Condire con sale e cuocere con olio extra vergine di oliva tenendo incoperchiati. Togliere dal fuoco quando sono un po' arrotolati.

***Ciambotta - peperoni, patate, melanzane, cipolle, zucchine e pomodori***

Affettare per lungo le melanzane e tagliare longitudinalmente i peperoni freschi. Salare e lasciare insieme a scolare, sotto peso, per 60 minuti circa. Dopo averli sciacquati, stringerli e friggerli in una padella con olio extravergine di oliva, aglio e pomodori affettati. Cuocere con coperchio ed a fuoco lento. A metà cottura aggiungere le patate tagliate a fette rotonde, cipolle, zucchine e qualche pomodoro. Lasciar finire di cuocere insieme mescolando.

***Pipazze e ovi***

Soffriggere della cipolla affettata in abbondante olio extravergine di oliva. Aggiungere i peperoni freschi tagliati a listarelle. A metà cottura aggiungere le uova strapazzandole, insieme ad un pomodorino fresco.

***Pipazzi arriganati***

Soffriggere uno spicchio d'aglio in abbondante olio extra vergine d'oliva. Tagliare a strisce i peperoni essiccati. Quando l'olio è ben caldo (punto giusto di frittura) aggiungere i peperoni. Dopo due, tre minuti togliere dal fuoco, lasciando qualche minuto in padella. Lasciare raffreddare, finché diventano croccanti. Salare e servire.

***Insalata di peperoni secchi e pomodori***

Passare i peperoni, interi ed essiccati, sulla fiamma (preferibilmente di fuoco a legna) fino a che si rigonfiano totalmente. Spezzettare grossolanamente, unire pomodori a pezzettoni conservati in contenitori, condire con sale, abbondante olio extravergine di oliva, aglio tagliato a pezzettini ed origano. Lasciare riposare per 2 -3 ore prima di servire.

***Peperoni in salsa di pomodoro***

Soffriggere uno/due spicchi d'aglio in olio extravergine di oliva, quando l'olio è ben caldo aggiungere i peperoni secchi tagliati longitudinalmente. Aggiungere passata di pomodoro e lasciare cuocere coprendo il tegame. A fine cottura aggiungere un ramo di prezzemolo.

**Esistenza di un panel?**      *Si*  *No*

*Se si, indicarne i riferimenti.....*  
.....

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

***ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE***

***Fattori geografici e climatici:***

Il comprensorio di coltivazione del Peperone Roggiano ricade nella media Valle del Crati, una vasta pianura alluvionale posta a circa 150 mt s.l.m., a nord del Comune di Cosenza. E' compresa fra i fiumi Crati, Esaro e Follone, confina con la dorsale appenninica, che la separa dal mar Tirreno, e con la piana di Sibari che si apre a ovest sul mar Jonio. Fra i Comuni dell'area, interessati alla produzione del Peperone si deve citare prioritariamente ROGGIANO GRAVINA, che abbiamo inteso come epicentro di diffusione verso i territori comunali di Bisignano, San Marco Argentano, Tarsia, Mongrassano, Altomonte, Malvito, Mottafollone, San Sosti.