



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009



Peperone Cazzone giallo



Areale di coltivazione

Il territorio tipico di coltivazione è l'agro nocerino-sarnese. E' stato inserito tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

E' una delle specie di ortaggi provenienti dall'America e fu importata in Europa nella seconda metà del '500. Questo ortaggio non ebbe una rapida diffusione nella cucina italiana, anche se venne usato nelle ricette napoletane per la pasta, prima che il pomodoro lo soppiantasse. Del peperone troviamo alcuni cenni nella letteratura gastronomica del Seicento: Carlo Nascia lo propone con la cottura del tacchino e Antonio Latini per insaporire le salse. Un secolo dopo Vincenzo Corrado qualifica ancora questo ortaggio come "cibo rustico e volgare" pur ammettendo che piaceva a molte persone.

A seguito dell'opera di selezione da parte degli agricoltori probabilmente furono selezionati peperoni privi di piccantezza, da cui si è originato l'ecotipo "Cazzone" nell'agro nocerino-sarnese. Il peperone "Cazzone" fino a 40-50 anni fa era tra le principali varietà di peperone che veniva coltivata nell'agro nocerino-sarnese. Poi, come molti altre cultivar antiche, è scomparso dalla coltivazione, confinato solo negli orti familiari, dopo l'avvento degli ibridi.

Descrizione

È un peperone con frutti di forma conico - allungata, di colore verde (frutto immaturo), giallo a maturazione. Appartiene alla famiglia delle Solanacee, genere Capsicum. La pianta è erbacea annuale, con fusto eretto e ramificazioni dicotomiche più o meno numerose; le foglie sono alterne, il colore verde più o meno intenso, lisce e glabre, di forma cordata. I fiori, bianchi, sono solitari o raggruppati. Il frutto è una bacca di dimensioni variabili tra 15-25 cm di lunghezza, con la polpa spessa (tra i 5,5 e 8,0 mm), di sapore dolce e dal profumo intenso.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione va da aprile ad ottobre; la raccolta viene effettuata dalla fine di luglio fino ad ottobre; è coltivato sia in pieno campo che in tunnel con rete antiafide. In alcuni casi la coltivazione

è realizzata anche con l'ausilio di pali di sostegno e fili; il sesto d'impianto è di 80-100 cm tra le file e 40-50 cm sulla fila, con un numero di piante ad ettaro di circa 25.000.

Consumo del prodotto

Il peperone "Cazzone" è apprezzato per le sue proprietà organolettiche. Trova impiego in numerose preparazioni gastronomiche, imbottito, con la pasta, fritto o grigliato sott'olio.





Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca