



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



## Peperone Cornetto di Acerra (rosso e giallo)



### Areale di coltivazione

L'area tipica di coltivazione è l'agro acerrano-nolano-mariglianese.

### 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.

Questa varietà di peperone, a seguito selezione operata dagli agricoltori custodi del territorio nel corso degli anni, si è conservato anche per la sua spiccata “rusticità”.

### Descrizione

Appartiene alla famiglia delle Solanacee, genere Capsicum; pianta erbacea annuale, con fusto eretto e ramificazioni dicotomiche più o meno numerose; le foglie sono alterne, di colore verde più o meno intenso, lisce e glabre, di forma cordata. I fiori, bianchi, sono solitari. Il frutto è una bacca di forma corno-conica, di colore verde a frutto immaturo e rosso o giallo a maturazione, con l'estremità prevalentemente appuntita, di dimensioni variabili tra 14-16 cm di lunghezza, con la polpa (spessa tra i 5,0 e 6,8 mm) di sapore dolce e dal profumo intenso.

### Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione va da maggio a fine ottobre in pieno campo, la raccolta viene effettuata dalla fine di luglio fino a fine ottobre; 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

Trova impiego in numerose preparazioni gastronomiche, soprattutto grigliato e spellato, ma anche ripieno al forno.





*Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca*