



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



Peperone Corno di capra rosso



Areale di coltivazione

Il territorio tipico di coltivazione è rappresentato dalle aree agricole pianeggianti delle province di Benevento, Napoli e Caserta.

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, dopo la diffusione di diverse varietà di peperoni "dolci", era una delle varietà coltivate fino agli anni '70, prima che l'avvento degli ibridi di peperone a forma di cono, più produttivi, la relegasse negli orti familiari.

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, il colore verde più o meno intenso, lisce e glabre, di forma cordata. I fiori, bianchi, sono solitari.

Il frutto è di forma corno-conica, di colore verde (frutto immaturo), rosso a maturazione con l'estremità prevalentemente appuntita; è una bacca consistente di dimensioni variabili tra 10-15 cm di lunghezza con la polpa (tra i 4,5 e 5,5 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 seconda metà di luglio fino alla fine di 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

Il peperone "corno di capra" è apprezzato per le sue proprietà organolettiche. Trova impiego in numerose preparazioni gastronomiche per lo più grigliato e spellato, ma anche ripieno al forno.





Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca