



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



Peperone Papaccella napoletana gialla



Areale di coltivazione

L'areale tipico di coltivazione è rappresentato dalle aree agricole pianeggianti della provincia di Napoli, in particolare l'agro acerrano-mariglianese-nolano. E' un Presidio Slow Food ed è stato inserito tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

E' una delle specie orticole provenienti dall'America meridionale, 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 con 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. La Papaccella napoletana sembra che nel passato fosse coltivata principalmente nel comune di Bruscianno. La sua prima apparizione nelle terre campane risale infatti a moltissimi anni fa. Sull'origine del nome ci sono diverse ipotesi. Una prima, la maggiormente accertata, farebbe risalire il nome papaccella dal latino, dalla parola "pipiricellam". Esiste, però, anche un'altra storia che farebbe risalire il nome ai molti abitanti, del comune di Bruscianno e dintorni, che avevano come cognome "Papaccio" e/o "Papaccia" da cui il nome a questo peperone.

Le coltivazioni erano localizzate nei pressi di masserie destinate alla produzione dell'aceto necessario per la conservazione. Il "ciutunaro", così in dialetto si chiamava la persona che produceva le conserve, si occupava di immergere in aceto i peperoni e gli altri prodotti dell'orto all'interno dei cosiddetti "rancelloni", sorta di botti in legno che potevano contenere fino a 150 chili di papaccelle intere.

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 di dimensioni variabili

con diametro che ordinariamente è di 8-10 cm, ha forma tondeggianti schiacciata e vistose costolature, con l'estremità plurilobata, di colore giallo brillante. Presenta polpa croccante, soda, dolce e molto profumata.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione è interamente manuale; il trapianto di solito è a fila binata con sesto d'impianto di 1,5 x 0,5 x 0,5 m, con densità di circa 30.000 piante per ettaro, oppure a fila singola, con sesto 1 m x 40 cm con densità di circa 25.000 piante per ettaro. La raccolta, manuale, si effettua da inizio estate fino all'autunno inoltrato.

Consumo del prodotto

È uno degli ortaggi tradizionali più rappresentativi della gastronomia napoletana; le papaccelle vengono consumate fritte in padella con aglio e olio, al forno con patate, variamente imbottite, come accompagnamento al baccalà o crude. La papaccella in aceto è ingrediente tipico del classico antipasto napoletano di Natale "insalata di rinforzo", assieme al cavolo lessato, e si accompagna tradizionalmente con carne di maiale soffritta.







Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca