



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



Peperone Papaccella napoletana liscia



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.

Descrizione

Appartiene alla famiglia delle Solanacee, genere Capsicum; le piante sono erbacee annuali, 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 di forma tondeggiante, schiacciato e con assenza o lievissima presenza di costolature, con l'estremità plurilobata, di colore giallo e rosso intenso a maturazione completa; le dimensioni del frutto (bacca) sono variabili con diametro che varia da 6 a 9 cm; presenta polpa spessa dai 5 ai 7 mm, 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, ma si possono anche trapiantare a fila singola, con sesto 1 m x 0,4 m raggiungendo ad ettaro circa 25.000 piante. La raccolta, manuale, si effettua da inizio estate fino all'autunno inoltrato.

Consumo del prodotto

La Papaccella liscia è consumata fritta in padella con aglio e olio, al forno con patate, imbottita in vario modo, come accompagnamento al baccalà o alla carne di maiale, in conserve sott'olio.





Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca

