



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



Peperone Papaccella rossa di Gesualdo



Areale di coltivazione

L'area tipica di coltivazione è nelle aree collinari della provincia di Avellino.

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; 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. Il frutto è di forma tondeggianta schiacciata e con assenza o lievissima presenza di costolature, con l'estremità plurilobata, di colore rosso intenso a maturazione e di dimensioni variabili con diametro che varia dai 6 ai 9 cm; presenta polpa spessa dai 5 ai 7 mm, soda, dolce e discretamente profumata.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione è interamente manuale, il trapianto si effettua di solito è a fila singola, con sesto 80 - 100 cm x 40 - 50 cm tra le fila, con una densità d'investimento di circa 25.000 piante ad ettaro. La raccolta, manuale, si effettua da agosto fino ad ottobre.

Consumo del prodotto

La Papaccella rossa di Gesualdo, in dialetto detta "Pupauro", viene consumata frita in padella con aglio e olio, al forno con patate, imbottita in vario modo, come accompagnamento alla carne di maiale, in conserve sott'olio.



Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca