



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



Peperone Sassaniello (rosso e giallo)



Areale di coltivazione

L'areale di origine è l'agro nocerino-sarnese. E' 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. L'ecotipo "Sassaniello" fino a 60 anni fa era tra le varietà di peperone che venivano coltivate prevalentemente nell'agro nocerino-sarnese. Poi, come molti altre cultivar antiche, è rimasto confinato in pochissimi orti fin quasi all'estinzione a seguito dell'avvento degli ibridi.

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 consistente di dimensioni variabili tra 8-14 cm di lunghezza, tri-quadrilobato, a forma di parallelepipedo di colore verde (frutto immaturo), rosso o giallo a maturazione con l'estremità plurilobata. La polpa è spessa tra 6,0 e 8,5 mm, e ha sapore dolce e profumo intenso.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione va da aprile a fine **settembre**; la raccolta viene effettuata dalla fine di luglio fino a fine; è coltivato sia in pieno campo che in tunnel con rete antiafide. In alcuni casi la coltivazione è realizzata anche con l'ausilio di pali di sostegno e fili, 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 per lo più grigliato sott'olio, ripieno al forno, fritto o nella peperonata.





Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca