



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



Peperone "Pepaulo"



Areale di coltivazione

L'area tipica di coltivazione è il basso Beneventano.

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 fu usato nelle ricette napoletane a base di pasta, prima di essere sostituito dal pomodoro. Alcune notizie relative al peperone sono reperibili nella letteratura gastronomica del Seicento, nella quale Carlo Nascia lo propone con la cottura del tacchino e Antonio Latini per insaporire le salse. Dopo un secolo, Vincenzo Corrado qualificò ancora questo ortaggio come "cibo rustico e volgare", pur ammettendo che era apprezzato da molti consumatori.

Descrizione

E' una specie erbacea annuale, appartenente alla specie *Capsicum annuum* L., famiglia *Solanaceae*, caratterizzata da piante con fusto eretto e ramificazioni dicotomiche più o meno numerose, foglie alterne di colore verde più o meno intenso, glabre, di forma cordata, fiori bianchi e solitari. Il frutto è una bacca compatta, detta 'papacella', di colore verde inizialmente e rosso intenso a maturazione, di dimensioni variabili tra 3,5 e 5,0 cm di lunghezza e dal peso medio di 75 g.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione in pieno campo è compresa tra maggio e la fine di ottobre, con sesto d'impianto di 75 cm tra le file e 30 cm sulla fila, ovvero circa 4,4 piante/m²; il periodo di raccolta ricade tra luglio e la fine di ottobre.

Consumo del prodotto

Trova impiego in numerose preparazioni gastronomiche, soprattutto grigliato e spellato, ma anche ripieno al forno.





Scheda realizzata da Gianluca Caruso e Alessio Tallarita