

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 27 Ottobre 2023 | aggiornato alle 18:19 | 100526 articoli in archivio

SLOW FOOD

Tra piccantezza e dolcezza, alla scoperta del peperone di Voghera in cucina

Anche la croccantezza rappresenta una peculiarità importante per la varietà oltrapadana, in particolare se viene colto nella fase verde. Tutto ciò lo rende un prezioso alleato per la creatività degli chef

di **Stefano Calvi**

17 ottobre 2023 | 14:56

È la prima volta, in modo ufficiale, che il **Peperone di Voghera**, da qualche settimana **Presidio Slow Food**, è protagonista di una sorta di masterclass per compararlo ad altre varietà provenienti da diverse zone italiane. Un ulteriore passo in avanti per “RecupeVo” il **progetto di recupero** e valorizzazione dell’ecotipo lombardo Peperone di Voghera.



Peperone di Voghera è Presidio Slow Food

Vent’anni di ricerca sul Peperone di Voghera

Quasi vent’anni di lavoro di ricerca e sperimentazione che vede in prima fila l’Istituto tecnico agrario Carlo Gallini di Voghera ed altre realtà come l’Associazione di tutela e valorizzazione del peperone di Voghera “PepeVo”, la condotta Oltrepò Pavese di Slow Food ed enti di caratura scientifica come l’Università di Pavia, il Crea e l’Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria.

Il profilo sensoriale del Peperone di Voghera

L'obiettivo della giornata di studio, ospitata nella suggestiva e storica sede dell'Istituto Gallini, era quello di **analizzare il profilo sensoriale del Peperone di Voghera**. Presenti tecnici, agronomi, chef e giornalisti del settore gastronomico che hanno partecipato attivamente ad una **degustazione sensoriale alla cieca** di quattro peperoni provenienti da regioni diverse e di varietà differenti. I tecnici hanno identificato in **quello di Voghera una varietà duttile per la sua piccantezza** (se non opportunamente pulito della sua parte centrale) **oppure per la sua dolcezza** (una volta levata la placenta interna). Anche la croccantezza rappresenta una peculiarità importante per la varietà oltrapidana, in particolare se viene colto nella fase verde.

Peperone di Voghera, un ortaggio recuperato



Il peperone di Voghera è presidio Slow Food

A introdurre la giornata è stata **Silvana Bassi**, presidente dell'Istituto Gallini di Voghera che ha sottolineato l'importanza della scuola agraria vogherese nel processo di valorizzazione e di recupero dell'ecotipo lombardo Peperone di Voghera. Il professore di Tecniche di produzione vegetale dello stesso istituto, l'agronomo Mario Zefilippo ha commentato: «Obiettivo del progetto è sempre stato il **recupero del peperone di Voghera, una coltura apparentemente abbandonata**, molto antica, che andava preservata. Fin dal 2005 ci siamo chiesti che fine abbia fatto e nasce così l'esigenza di formare un comitato tecnico-scientifico per dettare l'agenda di lavoro che ci ha portato fino ad oggi con il **prestigioso riconoscimento di Slow Food**. È stato un percorso fatto di più persone, ognuna ha dato il suo apporto fondamentale per il recupero di una varietà che oggi è una certezza ma anche una materia prima d'eccellenza per una serie di caratteristiche organolettiche».

È toccato a **Teresio Nardi della condotta Slow Food Oltrepò Pavese**, grande conoscitore del territorio oltrepadano e delle sue ricchezze enogastronomiche, tracciare il futuro di questo prodotto: «Abbiamo ottenuto l'importante chiocciola dopo un lungo lavoro corale sul prodotto fresco, ora ci muoveremo per applicarla anche ai trasformati. Ci auguriamo che il Peperone di Voghera possa maggiormente trovare la sua nicchia di mercato con la speranza che aumenti anche il numero dei produttori».

Poi la masterclass che ha visto nel piatto due peperoni provenienti dal sud e due peperoni di Voghera, uno in fase verde, l'altro pienamente maturo. Interessante è stata la discussione che ha visto la partecipazione di esperti di enogastronomia (tra cui l'enologo

Mario Maffi), tecnici universitari, produttori e chef.



Il risotto con il peperone di Voghera fresco

Peperone di Voghera in cucina

Si è poi passati alla trasformazione ai fornelli con l'**accostamento di due risotti prodotti, il primo, con Peperone di Voghera fresco, l'altro con prodotto disidratato**. Le differenze più evidenti erano nel colore, con la materia prima fresca era sicuramente più acceso e nella croccantezza a favore del primo. Gli chef Piera Spalla del Ristorante Selvatico di Rivanazzano e Damiano Dorati del Ristorante Hosteria la Cave Contù di Casteggio hanno esaltato il gusto pieno del Peperone di Voghera inserendolo in diverse preparazioni che hanno dimostrato la duttilità in cucina di questo prodotto che oggi è andato ad arricchire il paniere di materie prime d'eccellenza della provincia di Pavia.

© Riproduzione riservata