



Slow Food®
Presidio



PEPERONE DI VOGHERA

ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera

LA VARIETÀ

Il peperone di Voghera ha forma cubica, con le tre dimensioni (altezza, larghezza e profondità) pressoché uguali (8-12 cm). Ha quattro coste, a volte tre, e una di queste può essere un po' più alta e uncinata. Il colore è verde molto chiaro prima del viraggio, e giallo o giallo-aranciato in maturazione. La buccia è sottile e la polpa è carnosa, consistente, poco acquosa, di sapore dolce e delicato, anche se può presentare note piccanti. In cucina è molto versatile: si consuma crudo, si usa per preparare risotti, peperonate, sottoli, sottaceti, ma anche ricette dolci.

IL TERRITORIO

Il peperone di Voghera ha avuto origine nella città omonima e si è diffuso nei comuni limitrofi. La zona di produzione coinvolge i paesi lungo gli argini del Po, in provincia di Pavia e Alessandria. I terreni sono prevalentemente sabbiosi, facili da lavorare e ricchi di minerali. Il territorio è pianeggiante, il clima è temperato umido con estati calde.

LA COLTIVAZIONE

Si coltivano complessivamente circa due ettari di peperone. Le piantine, ottenute dalla semente scelta e conservata dai produttori del Presidio e messe a dimora a febbraio, si trapiantano in pieno campo o sotto serra da inizio aprile alla fine di giugno. Si fertilizza con ammendanti e concimi organici; la gestione delle erbe spontanee si esegue con teli pacciamanti e/o lavorazioni meccaniche. Si pratica l'irrigazione, perlopiù a goccia, è prevista la rotazione colturale annuale e, per il controllo di malattie e parassiti, si utilizzano in particolare prodotti a base di rame. In alcuni campi si usano ombreggianti e reti antinsetto.

LA RACCOLTA E LA TRASFORMAZIONE

La raccolta è manuale e scalare: da luglio a novembre. La stessa pianta può garantire fino a quattro cicli di raccolta e una resa di circa un chilo, ossia 7-8 peperoni. Una volta raccolti, i peperoni possono essere conservati per alcuni giorni oppure trasformati, specialmente in confettura, agrodolce e sottaceto.


Slow Food®
Presidio

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it