



PEPERONE DI PONTECORVO DOP



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



ZONA DI PRODUZIONE L'area geografica di produzione del Peperone di Pontecorvo, ricadente in provincia di Frosinone, è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Pontecorvo, e da parte del territorio amministrativo dei comuni di Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa S Lucia, Piedimonte S Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca e San Giovanni Incarico. Senza dubbio le caratteristiche del Peperone di Pontecorvo DOP si estrinsecano in virtù delle particolari condizioni pedo-climatiche della zona di produzione: l'origine alluvionale dei terreni, la buona fertilità degli stessi ed il clima di tipo mediterraneo, risultano particolarmente indicati



alla coltivazione della coltura del peperone conferendone sicuramente una qualità superiore.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Peperone di Pontecorvo designa i frutti riferibili alla specie *Capsicum annum*, ecotipo locale "Cornetto di Pontecorvo". Il frutto intero trilobato, si caratterizza per una forma cilindro-conica allungata e per il colore rosso (sono ammesse striature verdi fino al 40% della superficie). Il peso della bacca è superiore a 150 g per l'extra; da 100 a 150 g per la 1° scelta. Lunghezza della bacca superiore ai 18 cm per l'extra; da 14 cm a 18 cm. per la 1° scelta. La polpa è sottile e la cuticola risulta più sottile rispetto ad altri prodotti corrispondenti allo stesso genere merceologico; il sapore è dolce. Le peculiarità di questo eccellente prodotto ortofrutticolo, riguardano inoltre l'elevata sapidità, la buccia sottile associata ad un'alta digeribilità, nonché un alto tenore sia in sali minerali come ad esempio il potassio, il ferro, il rame, lo zinco e il calcio, sia in vitamine (A, B1, B2, B3 e C).

Altra particolarità, non certo di minore importanza, è la quantità di buccia che rimane in bocca alla fine della masticazione minima rispetto a tutti gli altri prodotti dello stesso genere. Queste caratteristiche sono strettamente legate alle condizioni pedo-climatiche dell'area e all'ecotipo Cornetto di Pontecorvo.



METODO DI PRODUZIONE La propagazione del Peperone di Pontecorvo avviene per seme. La produzione del seme viene eseguita direttamente in azienda da parte degli agricoltori mediante selezione fenotipica (ottenimento del seme dalle piante migliori). La semina viene effettuata in serra nel periodo compreso tra il 15 febbraio e il 15 aprile. Il trapianto delle piantine in pieno campo viene eseguito manualmente o meccanicamente dopo 30-50 giorni dall'emergenza. Il sesto d'impianto è di 70-90 cm tra le file e 25-40 cm sulla fila, per un investimento non superiore alle 40.000 piante ad ettaro. È ammessa la coltura in ambiente protetto (tunnel localizzati) che deve essere tolta entro il 31 maggio di ciascuno anno. La coltura di Peperone di Pontecorvo non può succedere, in uno stesso appezzamento, a se stessa, né ad altre solanacee, prima di 3 anni. La concimazione della coltura del peperone deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali

dell'intera annata agraria. La lotta alle malerbe viene effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici o mezzi manuali. Tuttavia è consentito l'impiego di diserbanti registrati e consentiti dalla normativa vigente, sia in fase di pre-trapianto che in fase di post-trapianto. Il fabbisogno idrico della coltura del Peperone di Pontecorvo è assicurato da apporti idrici compresi tra 400 a 600 3 m³ /ha mediante diversi sistemi, quali: aspersione, scorrimento laterale, a goccia, con turni variabili a seconda dell'andamento climatico e della tessitura del terreno. La raccolta deve essere manuale ed eseguita scalarmene durante il periodo che va dal 1 luglio al 30 novembre. I frutti, all'atto della raccolta, devono essere



adagiati in contenitori, evitando che durante tale operazione si verifichino sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Il prodotto dopo la raccolta non va esposto al sole. La produzione massima di Peperone di Pontecorvo è di 25 t/ha.

Il peperone, nella zona interessata, viene coltivato in terreni tendenzialmente sciolti e con buon contenuto di argilla, con presenza di calcare, a reazione neutra leggermente alcalina, molto profondi, permeabili e ben drenanti in modo da permettere un rapido smaltimento degli eccessi idrici. L'origine alluvionale dei terreni, le caratteristiche chimico- fisiche, nonché la buona fertilità degli stessi e le condizioni climatiche di piovosità della zona geografica, rendono possibile la coltivazione di un prodotto con una elevata sapidità. Ai fattori naturali si associa il contributo offerto dal lavoro degli operatori locali che hanno saputo selezionare di anno in anno le bacche migliori, producendo giovani piantine in semenzai accuratamente preparati e scegliendo per queste le cure colturali più adatte. La selezione

operata dall'uomo nel tempo ha portato ad esaltare la caratteristiche relative alla sottigliezza della buccia del Peperone di Pontecorvo e a farlo apprezzare per la sua elevata digeribilità.

CENNI STORICI La vocazionalità dell'area di coltivazione del Peperone di Pontecorvo è testimoniata da numerosi riferimenti storici. Nel 1830, quando il principato di Pontecorvo ricadeva nel dominio della Santa Sede, se ne ritrova traccia in un opuscolo in cui si riporta tra le colture orticole, la produzione di Peperone di Pontecorvo. Nel 1873, all'articolo I della proposta "daziaria" nel Comune di Pontecorvo si evidenzia il diritto di piazza per la vendita delle "ortaglie" tra cui il *capsicum* (peperone). L'Inchiesta Jacini del 1882, riporta la presenza, tra le coltivazioni degli orti locali e dell'intera circoscrizione, del peperone e nell'analisi delle abitudini alimentari della popolazione specifica come gli stessi siano considerati dai contadini un "gradito companatico...". La nascita del Consorzio Agrario, nel maggio del 1889, dà un efficace contributo alla coltivazione del peperone. Nell'attività economica della provincia di Frosinone nell'anno 1929, secondo "Agricoltura", edito a cura del Consiglio Provinciale dell'Economia di Frosinone", si evince che la superficie investita a peperone è pari a 30 ettari. Non mancano testimonianze fotografiche come la foto raffigurante le vasche di piantinaio e trapianto di peperoni presenti nel libro "Per l'orticoltura del Lazio" di Guzzini-Gherardi del 1939-40. A tutto questo si aggiunge il lavoro sapiente e caparbio dell'uomo che, selezionando bacche migliori di anno in anno, producendo giovani piantine nei semenzai accuratamente preparati, scegliendo le cure colturali più adatte, in un contesto pedo-climatico particolarmente favorevole, ha fatto sì che si perfezionasse l'ecotipo: "Peperone Cornetto di Pontecorvo".



atavola POLLO ALLA CIOCIARA

Ingredienti: kg 1 di pollo a pezzi, 350 g di pomodori maturi, 3 Peperoni di Pontecorvo DOP, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino piccante fresco, mezzo bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine di oliva, sale.

Procedimento: lavate il pollo e asciugatelo. Sbollentate i pomodori, spellateli e tagliateli a cubetti. Mondate i peperoni e riduceteli a falde. Ponete a rosolare in un tegame con mezzo bicchiere di olio gli spicchi d'aglio sbucciati, unite il pollo, lasciatelo insaporire, quindi bagnatelo con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Aggiungete a questo punto i pomodori, i peperoni e il peperoncino, privato dei semi e spezzettato. Salate e lasciate cuocere a tegame coperto per circa 1 ora. A cottura ultimata servite ben caldo in tavola.