



Il Peperone di Carmagnola, storia, curiosità e caratteristiche

Nell'attesa di vivere Peperò, la fiera del peperone che si svolge a Carmagnola nei primi 10 giorni di settembre, scopriamo storia, caratteristiche e curiosità del celeberrimo ortaggio che abbaglia con i suoi colori e conquista con l'ottimo sapore.



Peperò, fiera nazionale del peperone di Carmagnola.

Da quest'anno la storica sagra del peperone di Carmagnola diventa fiera a pieno titolo. Riservata ai produttori dell'area di Carmagnola (TO), **Peperò** si svolge dall'1 al 10 settembre 2017 con un ricco calendario di eventi, il cui fulcro è un concorso che premia gli esemplari più pesanti.

I produttori arriveranno sul posto la mattina presto per seguire la procedura di iscrizione, valutazione e pesatura dei propri peperoni che, in seguito, saranno sottoposti al responso inappellabile di una commissione nominata dal Comune.

La manifestazione include anche mostre di arti visive, concerti all'aperto, attività per famiglie, laboratori didattici per bambini e serate all'insegna del divertimento. Tuttavia, **Peperò** è soprattutto un'immane occasione per acquistare questo buonissimo [ortaggio](#) e altri prodotti tipici locali direttamente dagli agricoltori oppure degustarli nell'ampia area street food.

Un po' di storia del Peperone di Carmagnola

La comparsa del peperone in Europa si deve ai navigatori che, a metà del XV secolo, si spinsero verso terre sconosciute. L'idea era giungere via mare sino in India, creando un'alternativa alla storica rotta delle spezie ma, nel mezzo dei Caraibi, **Cristoforo Colombo** scoprì un'area geografica in cui un'altra pianta godeva di un'importanza quasi sacra: era il **peperoncino**,

presumibilmente (secondo le incerte fonti storiche) nella varietà [habanero](#) ossia quello piccante.

Nel 1483, le prime piantine del genere *Capsicum L.* appartenenti alla famiglia delle Solanacee, furono trasportate in Europa e presentate alla corte spagnola diffondendosi rapidamente in tutto il mondo. La variante dolce, invece, stentò ad espandersi e ad essere apprezzata e ci sarebbero voluti ancora molti anni prima che il peperone entrasse a far parte delle abitudini alimentari degli europei.

Nei ricettari di metà '800 (ad esempio, l'Artusi), non sempre vi è traccia di questo ortaggio che inizia ad essere presente sulle tavole verso l'inizio del XIX secolo, quando ormai il peperoncino piccante era coltivato ovunque e apprezzato anche per le sue proprietà curative, tanto da ridurre notevolmente l'importanza del pepe.

L'intuizione di Domenico Ferrero

La diffusione del peperone in Italia si deve a **Domenico Ferrero**, un intraprendente torinese e commerciante al Balon, il quale ebbe l'intuizione di riunire gli ortolani di Carmagnola e dintorni, che lo coltivavano ormai da anni, per dare il via ad una commercializzazione organizzata. Il punto di partenza furono tecniche di irrigazione più mirate e il trasporto metodico al mercato di Porta Palazzo. Era il 1925 e la città di Carmagnola riconobbe all'imprenditore l'impegno e il successo dell'iniziativa.

Negli anni tra le due guerre, il peperone è presente in tutta la penisola e in Europa e, verso la fine degli anni '40 nascono la **sagra del peperone di Carmagnola** e i primi consorzi, così come vengono ampliate le aree di produzione e selezionate le specie.

Durante il boom economico, le esportazioni diventano quotidiane e viaggiano su rotaia, dando nuova linfa alle industrie conserviere del Piemonte ma, nel corso degli anni, la produzione attraversa anche grandi crisi economiche e si deve confrontare con la concorrenza esercitata dalle importazioni olandesi e spagnole. La costituzione del [Consorzio del peperone di Carmagnola](#), nel 1998, compie un passo importante per la tutela degli ecotipi, inseriti dal 2000 tra i prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte.



Peperone di Carmagnola (Foto Rita Mighela).

Peperone di Carmagnola: gli ecotipi riconosciuti

Sono **5 le tipologie di peperone di Carmagnola** riconosciute:

1. **Quadrato**: ha una forma quasi cubica, colore giallo e rosso con striature verdi, sapore dolce e polpa con uno spessore minimo di 3 mm. Il peso può superare i 600 grammi e ha una buccia che non si stacca facilmente.
2. **Quadrato allungato**: introdotto di recente tra le tipologie riconosciute, è più piccolo e con la buccia più spessa che si stacca con facilità dopo la cottura. Attualmente rappresenta circa il 70% della produzione.
3. **Corno di bue**: ha la forma allungata, a corno, appunto. La polpa è poco carnosa ma estremamente dolce e croccante. Il corno di bue è adatto ad essere consumato crudo e, dal 2000, è presidio Slow Food.
4. **Tumaticot**: forma rotonda e schiacciata ai poli, la polpa è croccante e il sapore molto delicato. Questa varietà di peperone è adatta ad essere conservata sotto vetro.
5. **Trottola**: la sua forma conica termina con una piccola punta che ricorda la trottola. È adatto per qualsiasi tipo di preparazione, previa cottura, o a crudo.

Fonti storiche: Vincenzo Reda – Il Peperone. Storia, curiosità, ricette da Carmagnola al mondo – Edizioni del Capricorno.

PEPERONE DI CARMAGNOLA
Elenco aziende produzione e vendita:
Contattaci se vuoi essere presente qui!

Data di creazione

09/08/2017

Autore

rita-mighela