



Peperone di Senise IGP, l'oro rosso della Basilicata

Colore rosso porpora, sapore deciso e dolciastro, fonte di vitamine e versatile in cucina: è la varietà dolce di *Capsicum annuum* che costituisce il simbolo della cucina lucana.

Articolo di Francesca Greco



Peperone di Senise IGP (Foto © Francesca Greco).

Il **Peperone di Senise Igp** si coltiva nell'area di Senise, piccolo comune di settemila anime in provincia di Potenza, alle pendici del **Parco Nazionale del Pollino**. Pur ricordando esteticamente il peperoncino piccante per la forma conica e il colore rosso, in realtà, ha un sapore dolce e una polpa poco acquosa che lo rende adatto ad essere essiccato. Viene chiamato anche "**crusco**" perché, una volta cotto, diventa croccante.

Ogni vicolo, stradina o terrazzino della Basilicata è adornato dalle lunghe e folcloristiche collane rosse di peperoni, dette anche "serte" che si possono acquistare dai fruttivendoli locali, da inizio autunno in poi, per un prezzo di circa 30 euro al chilo. Questo peperone viene commercializzato fresco, secco ed in polvere.

Un po' di storia

Il peperone è un ortaggio arrivato dall'America grazie a Cristoforo Colombo ma in Basilicata, le tracce della coltivazione di peperoni simili a quelli di Senise risalgono al periodo tra il XV e XVI secolo, durante la dominazione degli spagnoli che lo importarono dalle Antille.

Proprietà nutritive

Oltre alla bontà e alla versatilità in cucina, i peperoni di Senise vantano anche ottime proprietà nutritive. Accanto alle vitamine A, E, K, e PP, infatti, essi contengono il 30% in più di vitamina C rispetto alle altre varietà.

Zona di produzione

Per la coltivazione del Peperone di Senise, sono richieste determinate caratteristiche del suolo e adatte condizioni ambientali. In particolare sono considerati idonei i terreni di origine alluvionale di natura limo-sabbiosi e quelli collinari di medio impasto che, posizionati ad una quota sul livello del mare variabile tra i 350 e i 340 metri, risultano assoggettati ad un clima tipicamente mediterraneo.

Da Senise, la produzione si espande verso le province di Potenza e Matera e, in particolare, nelle località di Francavilla in Sinni, Chiaromonte, Valsinni, Colobrarò, Tursi, Noepoli, San Giorgio Lucano, Sant'Arcangelo, Roccanova, Montalbano Jonico e Craco.

Varietà e lavorazione del Peperone di Senise Igp



Peperone di Senise IGP (Foto © Francesca Greco).

Esistono tre tipi morfologici di peperone di Senise: **Appuntito**, **Uncino** e **Tronco**; tutti vengono piantati tra febbraio e marzo, raccolti manualmente a partire dal 10 agosto e sistemati, per due o tre giorni, su tele di stoffa o su reti all'interno di locali con poca luce, asciutti e ben ventilati.

Trascorso questo tempo, si procede a confezionare, con ago e spago, le "serte" ossia le tipiche

treccie lunghe 1,5/2 metri chiamate in dialetto anche “*nsera di puparuli*”, messe ad essiccare al sole fino a quando il contenuto in acqua non si attesti sul 10-12%. A differenza dei contadini lucani, i quali si limitano alla tradizionale disidratazione all’aria aperta, le aziende effettuano anche un ulteriore passaggio in forno, seguendo quanto dispone il disciplinare di produzione dei peperoni a Indicazione Geografica Protetta.

Una volta pronti, i peperoni possono essere conservati in un barattolo di vetro, in una scatola di latta, in un sacchetto di carta oppure esposti – a vista – in una cucina ben arieggiata. È fondamentale che non si verifichi una eccessiva esposizione al sole che potrebbe favorire la comparsa di muffe o di umidità.

Dagli antipasti ai secondi piatti, un ingrediente prezioso

È fondamentale che i Peperoni di Senise non vadano mai lavati ma semplicemente puliti con un panno asciutto prima di mangiarli o friggerli in olio bollente per pochi secondi. Quest’ultima è la maniera classica di cucinarli ma essi si accompagnano bene anche con salumi, formaggi e con molti primi piatti lucani a base di pasta fresca come le orecchiette, gli strascinati, i cavatelli o i ferretti lucani.

Non è raro che vengano presentati anche insieme a [legumi](#), uova, baccalà e verdure oppure utilizzati, in polvere, per insaporire la salsiccia stagionata. Proprio quest’ultima pratica è alla base della denominazione di “*Zafaran p’sat*” perché ricorda il tradizionale zafferano. Le pietanze e i salumi conditi con questa polverina o “pulvredda”, acquistano un sapore unico e uno straordinario colore rossastro acceso. Con il suo “oro rosso”, si può dire che la Basilicata non abbia nulla da invidiare alla Sicilia, patria di uno zafferano rinomato.

Ricette a base di Peperone di Senise Igp

Uno dei piatti più celebri preparati con il peperone di Senise è il “**Baccalà con i peperoni cruschi**”, tipico di Avigliano, paesino a pochi chilometri da Potenza. Il pesce, bollito e raffreddato, viene accompagnato dai peperoni fritti, tagliati a pezzi e bollenti e rappresenta una delle maggiori prelibatezze offerte dalle osterie del posto.

Altra ricetta è lo “**Strascinato mollicato**”, pasta fresca “trascinata” con le dita e condita con qualche peperone sminuzzato e con una spolverata di mollica di pane abbrustolita.

Una risorsa per l’economia locale

Il frutto senisese rappresenta, in parte, la fortuna dell’economia locale in quanto molte aziende si sono dedicate e sostenute grazie a questa coltivazione. Inoltre, il riconoscimento del marchio [IGP \(Indicazione Geografica Protetta\)](#) nel 1996, ha incentivato gli imprenditori ad investire. Si sono costituiti consorzi, cooperative e piccoli aziende agricole che si adoperano nella promozione e tutela di questa eccellenza che viene distribuita sia sul mercato nazionale che internazionale.

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

Data di creazione

22/06/2017

Autore

redazione