



Il Peperone di Voghera, rinasce l'antico ortaggio lombardo

Diventato Presidio Slow Food, il Peperone Bianco di Voghera è una varietà che rischiava di scomparire. L'impegno di quattro produttori pavesi ha rilanciato una coltivazione preziosa e dalle peculiari caratteristiche nutrizionali e gastronomiche

La quindicesima edizione di **Terra Madre Salone del Gusto** a Torino è stata interessantissima come sempre. Tanti gli approfondimenti culturali e le scoperte di eccellenze agroalimentari italiane e internazionali. Tra quelle del Bel Paese, un apposito stand è stato dedicato al **Peperone di Voghera**, detto anche **Peperone Bianco di Voghera**, antica cultivar di *Capsicum annuum* con uno scarso contenuto di acqua e da un'irresistibile dolcezza.

Il Peperone di Voghera: la storia di un ritrovamento

Come si intuisce dal nome, la storia del **Peperone di Voghera** è strettamente legata a questa città e all'**Oltrepò Pavese**. Qui, la sua coltivazione era molto diffusa già nella **prima metà dello scorso secolo**, e un articolo sull'"*avvizzimento del Peperone di Voghera*" era comparso anche in un numero della "**Rivista di Patologia Vegetale**", pubblicata in quell'epoca. Purtroppo, intorno al 1950, una **grave micosi ridusse drasticamente la coltivazione di questo ortaggio buonissimo**

e la conseguente presenza nei mercati locali, fino alla sua scomparsa intorno al 1950.

Nel 2006, il peperone vogherese è letteralmente rinato grazie a un vecchio coltivatore che ne conservava alcuni semi. Consegnati all'**Istituto tecnico agrario Carlo Gallini di Voghera**, furono in seguito oggetto di studio anche da parte dell'**Istituto di Patologia Vegetale dell'Università di Milano** e del **CRA (Centro Ricerca Agraria)** di Montanaso Lombardo.

La ripresa concreta della produzione, tuttavia, si deve a **4 aziende agricole** che si sono dedicate con passione alla coltivazione e promozione del prodotto anche attraverso **PepeVo**, associazione per la tutela e valorizzazione del Peperone di Voghera. A settembre 2023, inoltre, è stato riconosciuto **Presidio Slow Food**.



La presentazione a Terra Madre da parte dell'Associazione PepeVo (Foto © Fabio Fulvo).

Caratteristiche fisiche e nutrizionali

Il **Peperone di Voghera** si raccoglie tra **luglio e novembre** ma, sotto forma di composte, sottaceti e sottoli è reperibile tutto l'anno e in tutta Italia.

La forma è cubica con 3 o 4 coste e un apice leggermente avvallato. È noto per le sue **qualità nutrizionali in quanto ricco di vitamine** come la **vitamina C**, essenziale per il sistema immunitario e la salute della pelle, e le **vitamine del gruppo B**, che svolgono un ruolo cruciale nel

metabolismo energetico. Inoltre, è una **fonte di antiossidanti** come i carotenoidi, che possono contribuire a ridurre il rischio di malattie croniche.

Valori nutrizionali (per 100 g)

- Calorie: 20 kcal
- Proteine: 1 g
- Grassi: 0 g
- Carboidrati: 4 g
- Fibra: 1 g
- Vitamina C: 80 mg (133% RDA)

Un prodotto sostenibile

Il riconoscimento come [presidio Slow Food](#), non è solo una garanzia di qualità e dell'impegno a salvare dall'estinzione questa razza autoctona, ma obbliga i coltivatori a **pratiche agricole sostenibili**. Tra queste, l'**impiego esclusivo di fertilizzanti organici**, l'**irrigazione a goccia** per contenere lo spreco d'acqua e la **rotazione colturale annuale**.

Ricette con il Peperone di Voghera

Il Peperone di Voghera può essere utilizzato in numerose ricette, eccone alcuni esempi:

- **Insalata Fresca:** affettare i peperoni crudi e unirli a pomodori freschi, cipolla rossa e basilico per un'insalata rinfrescante.
- **Peperoni Ripieni:** farcire i peperoni con riso, carne macinata o legumi e cuocerli al forno per un piatto ricco e sostanzioso.
- **Sottolio:** conservare i peperoni in olio di oliva con spezie varie per un antipasto gustoso.
- **Risotto alla vogherese:** fate appassire la cipolla tritata, aggiungete i peperoni di Voghera tagliati a cubetti dopo averli mondati e fate rosolare per altri 5 minuti. Unite il riso e, una volta tostato, aggiungete il brodo vegetale fino a completa cottura.
- **Vogherini** o crocchette di risotto alla vogherese. È la versione street food che abbiamo avuto modo di gustare durante Terra Madre Salone del Gusto (Foto sotto).



I Vogherini, tipiche crocchette di riso di Voghera (Foto © Fabio Fulvio).

Data di creazione

05/10/2024

Autore

fulvio-falbo