

# Carnaroli con Peperoni di Carmagnola caramellati e acciughe

written by Silvia Fissore | 17/09/2022



**Un piatto semplice pensato per gustare al meglio uno degli ortaggi più popolari della cucina piemontese. La ricetta che vi proponiamo è firmata da Chef Lorenzo Bechis del ristorante La Rosa bianca di Chieri (Torino)**

Settembre, in Piemonte, è il mese del peperone. Anzi del **Peperone di Carmagnola**. Quadrato, a corno di bue, a trottola, a quadrato allungato o *"tomaticot"*, cioè tondeggiante e schiacciato ai due poli, questa varietà è coltivata in una trentina di comuni, tra la cosiddetta "cintura" torinese e la provincia di Cuneo, e per le sue proprietà organolettiche è **oggi Presidio Slow Food**.

Il [Peperone di Carmagnola](#) è stato introdotto in questo preciso areale a inizio del '900 e la sua coltivazione si è sviluppata tanto rapidamente e con successo al punto da diventare non solo una vera e propria eccellenza della zona, ma anche parte integrante della cultura locale. Ne sono

testimonianza le numerosissime manifestazioni fieristiche e d'arte - tra cui la celebre [Sagra Nazionale](#) - gli aneddoti e le ricette incentrati su questo ortaggio che caratterizza fortemente anche la cucina del territorio.

## **Risotto Carnaroli ai peperoni caramellati e acciughe**

E direttamente dalla Fiera del Peperone, vi proponiamo una ricetta che è un vero classico, il **Risotto Carnaroli ai peperoni caramellati e acciughe**. Firmato da **Chef Lorenzo Bechis**, del ristorante La Rosa Bianca di Chieri, questo piatto è stato protagonista di uno degli show cooking promossi da [Cascine Piemontesi](#), il consorzio nato e sostenuto da Confagricoltura per promuovere e commercializzare le produzioni agricole e agroalimentari del territorio del Piemonte, in occasione della **73° Sagra Nazionale del Peperone di Carmagnola**.