

Peperoncino italiano: mercoledì 25 maggio al CREA il primo dei "mercoledì del gusto"

dedicati alle eccellenze dei nostri territori

Alla scoperta della filiera del peperoncino italiano:

tra gusto, salute e opportunità di sviluppo, ricercatori e produttori si confrontano

Piccante quanto basta, ma ancora da scoprire: tra gusto, salute e territorio il peperoncino italiano si presenta in un evento organizzato dal CREA, in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, oggi mercoledì 25 maggio, dalle 11, a Roma, presso la Biblioteca Storica della sede centrale in via della Navicella.

Ricercatori di diverse discipline (agronomia, botanica, nutrizione, pedologia) e produttori, alla presenza del Sottosegretario Mipaaf Francesco Battistoni si sono confrontati sulle prospettive di un prodotto che potrebbe ancora crescere molto e che è uno dei simboli gastronomici del nostro Paese.

E' alta, infatti, la domanda di peperoncino dei consumatori italiani, ma **la produzione nazionale** è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno. Il resto proviene da **mercati extra-Ue** (2mila tonnellate annue da Cina, Egitto, Turchia), viene importato a prezzi stracciati (1/5 in meno) e si caratterizza per i bassi standard qualitativi, che penalizzano la filiera Made in Italy. **In Italia, infatti, da 10 kg di peperoncino fresco si ottiene 1 kg di prodotto essiccato, macinato in polvere pura al 100% e commerciabile a 15 euro, mentre il medesimo prodotto proveniente dalla Cina ha un costo di soli 3 euro**, ed è il risultato di tecniche di raccolta e trasformazione molto grossolane, con le quali la piantina viene interamente tritata –compresi picciolo, foglie, radici-, con scarse garanzie di qualità e requisiti fitosanitari ben diversi da quelli rispettati nel nostro Paese. La polvere stessa è per sua natura facilmente sofisticabile e anche quando il peperoncino viene importato fresco o semi-lavorato da Turchia o Egitto, la sua qualità viene compromessa dall'utilizzo di molti conservanti.

La ricerca è impegnata per il rilancio di una filiera nazionale, basti pensare a quanto fatto in passato con il progetto **PEPIC** (coordinato dal CREA Orticoltura e Florovivaismo: caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma, individuazione di marcatori per la connotazione territoriale, meccanizzazione, epidemiologia e difesa della coltura. In particolare, si è studiata la risposta fisiologica di varietà locali ed asiatiche di peperoncino piccante alla coltivazione in diversi ambienti pedoclimatici, per individuare marcatori morfologici e metabolici peculiari, utili a valorizzare la biodiversità locale. Occorre, dunque, una maggiore tutela del prodotto che, grazie al microclima e alle caratteristiche orografiche del terreno, trova nel nostro Paese l'ambiente ideale per la sua coltivazione. La creazione di denominazioni di origine territoriale darebbe al consumatore garanzia di qualità, tracciabilità, salubrità e un valore aggiunto adeguato alla parte produttiva, incentivata ad aumentarne la coltivazione estensiva, presente oggi soprattutto in Calabria (100 ettari, con il 25% della produzione), Lazio, Basilicata, Campania e Abruzzo. Si verrebbe, così, incontro alla domanda sempre crescente dell'industria alimentare e alle esigenze dell'export (nei Paesi Bassi va il 50% della produzione calabrese).

Sono ormai note le potenzialità nutraceutiche di questa spezia, se utilizzata adeguatamente nell'ambito della nostra dieta mediterranea. Proprio la capsaicina – la molecola che conferisce il sapore piccante al peperoncino - insieme alla presenza di altri composti bioattivi, i capsinoidi e composti polifenolici, aiuta la riduzione del rischio cardiovascolare e può contribuire a favorire la perdita di peso, ovviamente in associazione ad una dieta ben equilibrata.

Il sistema produttivo italiano, oltre a certificazioni di qualità, avrebbe, bisogno anche di un ammodernamento delle tecniche di lavorazione per abbattere i costi produttivi, a partire dal miglioramento varietale delle cultivar, per ottenere frutti concentrati sulla parte superiore ed esterna della pianta, più facilmente distaccabili nelle operazioni di raccolta con macchine agevolatrici.

Contatto stampa: Giulio Viggiani 3384089972

UFFICIO STAMPA CREA
GIULIO VIGGIANI - Giornalista
338 4089972
Tel 06 47 836 239

Capo Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707
CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

Twitter [CREA_Ricerca](https://twitter.com/CREA_Ricerca)
Facebook: [CREA – Ricerca](https://www.facebook.com/CREA-Ricerca)
linkedin: [CREA Ricerca](https://www.linkedin.com/company/CREA-Ricerca)
instagram: [crearicerca](https://www.instagram.com/crearicerca)
CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>
CREAfuturo: <https://www.creafuturo.eu/it/>