

Peperoncino italiano: al CREA si è svolto 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 sono confrontati

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

RASSEGNA STAMPA

Crea, la ricerca scommette sul peperoncino italiano

La produzione nazionale copre solo il 30% del fabbisogno

(ANSA) - ROMA, 25 MAG - Piccante quanto basta, ma ancora da tutto da scoprire tra gusto, salute e territorio. E' il peperoncino italiano protagonista dell'evento organizzato dal Crea in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, dove ricercatori e produttori, alla presenza del sottosegretario Mipaaf Francesco Battistoni si sono confrontati su un prodotto dalle grandi potenzialità tra i simboli gastronomici italiani. A fronte di un'alta domanda sempre più alta, la produzione nazionale è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno. Il resto, fa sapere il Crea, proviene da mercati extra-Ue (2 mila tonnellate annue da Cina, Egitto, Turchia), a prezzi stracciati (1/5 in meno) e con bassi standard qualitativi che penalizzano la filiera. 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 lo stesso 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, con scarse garanzie di qualità e requisiti fitosanitari. La ricerca è impegnata per il rilancio di una filiera, tutelando maggiormente il prodotto. 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). Oltre alla certificazioni di qualità, secondo il Crea, occorre anche 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. (ANSA).

ANSA

Crea, la ricerca scommette sul peperoncino italiano

La produzione nazionale copre solo il 30% del fabbisogno



Crea, la ricerca scommette sul peperoncino italiano - RIPRODUZIONE RISERVATA

◀ Piccante quanto basta, ma ancora da tutto da scoprire tra gusto, salute e territorio.

E' il peperoncino italiano protagonista dell'evento organizzato dal Crea in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, dove ricercatori e produttori, alla presenza del sottosegretario Mipaaf Francesco Battistoni si sono confrontati su un prodotto dalle grandi potenzialità tra i simboli gastronomici italiani.

A fronte di un'alta domanda sempre più alta, la produzione nazionale è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno.

Il resto, fa sapere **il Crea**, proviene da mercati extra-Ue (2 mila tonnellate annue da Cina, Egitto, Turchia), a prezzi stracciati (1/5 in meno) e con bassi standard qualitativi che penalizzano la filiera. 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 lo stesso 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 triturata, con scarse garanzie di qualità e requisiti fitosanitari.

La ricerca è impegnata per il rilancio di una filiera, tutelando maggiormente il prodotto. 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). Oltre alla certificazioni di qualità, secondo **il Crea**, occorre anche 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.

RASSEGNA

ANSA

Battistoni, in aumento coltivazioni biologiche di peperoncino

Sottosegretario Mipaaf, è un'eccellenza del Made in Italy,

(ANSA) - ROMA, 25 MAG - "Fra le sementi, il peperoncino rappresenta una delle eccellenze del nostro Made in Italy che dobbiamo difendere e tutelare da attacchi esterni come il sistema di etichettatura a semaforo, il Nutriscore". Lo dichiara il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni, durante la presentazione dell'evento 'I mercoledì del Gusto e dei Territori' promosso dal Crea in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale. "Il peperoncino è un prodotto che rappresenta i nostri territori e l'agricoltura ne sta riconoscendo l'importanza unendo, alle coltivazioni tradizionali, quelle biologiche, tanto che gli ettari a coltivazione bio dedicate, sono in forte aumento - spiega Battistoni -. Ciò dimostra il grande interesse per la tutela della biodiversità del nostro territorio, elemento incredibile di cui dobbiamo essere orgogliosi". "Eventi come questo - conclude Battistoni - ci invitano ad incentivare la produzione di questo prodotto, e a promuovere i benefici della dieta mediterranea di cui il peperoncino è assoluto protagonista e che rappresenta, con le sue immense qualità organolettiche e nutrizionali, un asse portante su cui continuare ad investire" (ANSA).



adnkronos

Alimenti, la produzione di peperoncino italiano è scarsa, serve rilancio

25 maggio 2022 | 18.32

E' alta la domanda di peperoncino dei consumatori italiani, ma la produzione nazionale è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno. Battistoni, 'Tra eccellenze del nostro Made in Italy che dobbiamo difendere e tutelare da attacchi'



Piccante quanto basta, ma ancora da scoprire: tra gusto, salute e territorio il peperoncino italiano si è presentato in un evento organizzato dal Crea in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, oggi a Roma. Ricercatori di diverse discipline 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.

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).

"Fra le sementi, il peperoncino rappresenta una delle eccellenze del nostro Made in Italy che dobbiamo difendere e tutelare da attacchi esterni come il sistema di etichettatura a semaforo, il Nutriscore" ha dichiarato Battistoni. "Il peperoncino è un prodotto che rappresenta i nostri territori e l'agricoltura ne sta riconoscendo l'importanza unendo, alle coltivazioni tradizionali, quelle biologiche, tanto che gli ettari a coltivazione bio dedicate, sono in forte aumento".



adnkronos

ALIMENTI: PEPPERONCINO, PRODUZIONE NAZIONALE COPRE SOLO 30% FABBISOGNO, SERVE RILANCIO

Roma, 25 mag. (Adnkronos) - Piccante quanto basta, ma ancora da scoprire: tra gusto, salute e territorio il **pepperoncino** italiano si è presentato in un evento organizzato dal **Crea** in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, oggi a Roma. Ricercatori di diverse discipline 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 **pepperoncino** 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 **pepperoncino** 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 **pepperoncino** 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. (segue)



adnkronos

ALIMENTI: PEPPERONCINO, PRODUZIONE NAZIONALE COPRE SOLO 30% FABBISOGNO, SERVE RILANCIO (2)

(Adnkronos) - 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).

"Fra le sementi, il peperoncino rappresenta una delle eccellenze del nostro Made in Italy che dobbiamo difendere e tutelare da attacchi esterni come il sistema di etichettatura a semaforo, il Nutriscore" ha dichiarato Battistoni. "Il peperoncino è un prodotto che rappresenta i nostri territori e l'agricoltura ne sta riconoscendo l'importanza unendo, alle coltivazioni tradizionali, quelle biologiche, tanto che gli ettari a coltivazione bio dedicate, sono in forte aumento".

RASSV

MADE IN ITALY. **GAUDIO (CREA): PEPERONCINO VANTO DI MOLTE NOSTRE REGIONI /VIDEO**

(DIRE) Roma, 25 mag. - "L'obiettivo di questi incontri, che abbiamo chiamato "I mercoledì del Gusto e dei Territori", è esaltare e dare la giusta importanza ad alcuni alimenti fondamentali per il made in Italy. Oggi cominciamo con un prodotto tipico, vanto di molte regioni italiane, il **peperoncino**". Così **Carlo Gaudio, presidente del CREA**, intervenuto al primo appuntamento con 'I mercoledì del Gusto e dei Territori' dedicato al **peperoncino**. Presenti rappresentanti calabresi e del reatino.

Gaudio ricorda la molecola del **peperoncino**, "importante per la salute. Esperti della materia ci parleranno delle qualità nutrizionali e di come è importante conservare un legame tra alimenti e territori". Prezioso anche il lavoro delle associazioni di categoria, ricorda Gaudio, "altrimenti non avremmo la difesa di questi alimenti made in Italy, che noi invece vogliamo potenziare illustrando la parte scientifica e quella commerciale".

MADE IN ITALY. CREA OSPITA FILIERA PEPERONCINO, ECCELLENZA AGROALIMENTARE



PRESENTATO IL PRIMO APPUNTAMENTO CON "I MERCOLEDÌ DEL GUSTO E DEI TERRITORI"

(DIRE) Roma, 25 mag. - Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del CREA il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al **peperoncino**, una delle eccellenze del made in Italy. Per Carlo Gaudio, presidente del CREA, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del CREA è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul **peperoncino** che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane". Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul

ruolo fondamentale che alcune sementi, come il **peperoncino**, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa - ha proseguito - raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".

RASSEGNA STAMPA

AGRICOLTURA. BATTISTONI: PEPERONCINO ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY

IN AUMENTO LE COLTIVAZIONI BIOLOGICHE

(DIRE) Roma, 25 mag. - "Fra le sementi, il peperoncino rappresenta una delle eccellenze del nostro Made in Italy che dobbiamo difendere e tutelare da attacchi esterni come il sistema di etichettatura a semaforo, il Nutriscore". Lo dichiara il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni durante la presentazione dell'evento 'I mercoledì del Gusto e dei Territori' promosso dal CREA in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale.

"Il peperoncino è un prodotto che rappresenta i nostri territori e l'agricoltura ne sta riconoscendo l'importanza unendo, alle coltivazioni tradizionali, quelle biologiche, tanto che gli ettari a coltivazione bio dedicate, sono in forte aumento - spiega Battistoni -. Ciò dimostra il grande interesse per la tutela della biodiversità del nostro territorio, elemento incredibile di cui dobbiamo essere orgogliosi".

"Eventi come questo- conclude Battistoni- ci invitano ad incentivare la produzione di questo prodotto, e a promuovere i benefici della dieta mediterranea di cui il peperoncino è assoluto protagonista e che rappresenta, con le sue immense qualità organolettiche e nutrizionali, un asse portante su cui continuare ad investire".

Crea ospita la filiera del peperoncino, un'eccellenza agroalimentare

Presentato il primo appuntamento con "I mercoledì del gusto e dei territori"



ROMA - Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy. Per **Carlo Gaudio**, presidente del Crea, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo

proteggere. Una delle funzioni del **Crea** è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane”.



GUARDA LE VIDEOINTERVISTE AL **PRESIDENTE GAUDIO** E AL **SOTTOSEGRETARIO BATTISITONI**

<https://www.dire.it/25-05-2022/740151-crea-ospita-filiera-peperoncino-eccellenza-agroalimentare/>





Per **Francesco Battistoni**, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa – ha proseguito – raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".

GAUDIO (CREA): "PEPERONCINO VANTO DI MOLTE NOSTRE REGIONI"

"L'obiettivo di questi incontri, che abbiamo chiamato "I mercoledì del Gusto e dei Territori", è esaltare e dare la giusta importanza ad alcuni alimenti fondamentali per il made in Italy. Oggi cominciamo con un prodotto tipico, vanto di molte regioni italiane, il peperoncino", dichiara ancora **Gaudio**.

Gaudio ricorda la molecola del peperoncino, "importante per la salute. Esperti della materia ci parleranno delle qualità nutrizionali e di come è importante conservare un legame tra alimenti e territori". Prezioso anche il lavoro delle associazioni di categoria, ricorda Gaudio, "altrimenti non avremmo la difesa di questi alimenti made in Italy, che noi invece vogliamo potenziare illustrando la parte scientifica e quella commerciale".

BATTISTONI: "DIFENDERE IL PEPERONCINO, PROTAGONISTA DELLA DIETA MEDITERRANEA"

"Vogliamo caratterizzare sempre più i nostri prodotti protagonisti della dieta mediterranea, oggi parliamo del peperoncino che caratterizza molti nostri territori. Parlarne significa **diffondere e difendere sempre più la nostra dieta mediterranea**", spiega Battistoni.

Si tratta di un prodotto "che arricchisce la biodiversità", suggerisce il sottosegretario che ricorda anche come sia stato dimostrato che "un corretto uso del peperoncino fa bene alla salute". E' quindi "fondamentale promuovere le sementi. Ultimamente c'è una nuova sensibilità nei confronti del peperoncino biologico come se anche tra i consumatori ci fosse sempre più attenzione nei confronti di ciò che consuma", conclude Battistoni.

RASSEGNA STAMMI

MADE IN ITALY: CREA, AI MERCOLEDÌ DEL GUSTO PROTAGONISTA IL PEPERONCINO

ROMA (ITALPRESS) - Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del **Crea** il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al **peperoncino**, una delle eccellenze del made in Italy. Per **Carlo Gaudio, presidente del Crea**, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del **Crea** è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul **peperoncino** che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane". Per **Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf**, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il **peperoncino**, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare". "Ciò significa - ha proseguito - raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".

RASSEGNA

Crea, ai “Mercoledì del gusto” protagonista il peperoncino

25 Maggio 2022



ROMA (ITALPRESS) – Si è svolto oggi, a Roma, presso la **Biblioteca storica del Crea** il primo appuntamento con “I mercoledì del Gusto e dei Territori” dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy. Per **Carlo Gaudio, presidente del Crea**, “l’obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del Crea è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l’evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un’eccellenza fra

le sementi italiane". Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare". "Ciò significa – ha proseguito – raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".
(ITALPRESS).

RASSEGNA STAMPA

Agroalimentare: **Crea**, lavoriamo per difesa e promozione delle eccellenze made in Italy

Roma, 25 mag - (Nova) - E' stato dedicato al **peperoncino**, una delle eccellenze del made in Italy, il primo appuntamento de "I mercoledì del gusto e dei territori: le eccellenze alimentari del 'made in Italy'", organizzato dal **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)** questa mattina a Roma, presso la Biblioteca storica del Consiglio. "L'obiettivo di questo primo appuntamento e' quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione", ha spiegato **il presidente del Crea, Carlo Gaudio**. "I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere", ha proseguito, sottolineando che "una delle funzioni del **Crea** è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi". "Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul **peperoncino** che - ha rimarcato il presidente - rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane". Il sottosegretario al ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf), Francesco Battistoni, ha evidenziato che "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il **peperoncino**, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare". "Ciò significa - ha detto ancora il sottosegretario - raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".

Agroalimentare: Battistoni, "Nutriform battery" per sensibilizzare persone a corretta alimentazione

Roma, 25 mag - (Nova) - Il ministero per le Politiche agricole è fortemente contrario all'inserimento di un'etichetta a semaforo per gli alimenti, come il "Nutriscore" proposto dalla Francia, e sta mettendo in atto il "Nutriform battery", un sistema studiato dal **Crea** per consigliare la dose giornaliera degli alimenti. Lo ha detto il sottosegretario al ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, Francesco Battistoni, a margine dell'evento "I mercoledì del gusto e dei territori: le eccellenze alimentari del 'made in Italy'. Tra terra e fuoco: il **peperoncino**", organizzato dal **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)**. Il sottosegretario ha ribadito l'importanza in questa ottica della "promozione sempre maggiore delle nostre tipicità locali e dei protagonisti della dieta mediterranea", e di una "sensibilizzazione sempre maggiore delle persone a una corretta alimentazione". (Rin).

RASSEGNA STAMPA

Agroalimentare: **Gaudio (Crea), valorizziamo eccellenze della tradizione italiana**



Roma, 25 mag - (Nova) - Il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (**Crea**) lavora per la difesa e la valorizzazione degli alimenti che rappresentano le eccellenze del "made in Italy", prodotti che fanno parte della cultura e della tradizione italiana. Lo ha detto **il presidente del Crea, Carlo Gaudio**, a margine dell'evento "I mercoledi' del gusto e dei territori: le eccellenze alimentari del 'made in Italy'. Tra terra e fuoco: il **peperoncino**".

Per visualizzare il video si prega di visitare l'indirizzo:
<https://www.agenzianova.com/a/3931604/3931604/2022-05-25/agroalimentare-gaudio-Crea-valorizziamo-eccellenze-della-tradizione-italiana-video> (Rin).

Agroalimentare: **Gaudio (Crea)**, valorizziamo eccellenze della tradizione italiana

Roma, 25 mag - (Nova) - Il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (**Crea**) lavora per la difesa e la valorizzazione degli alimenti che rappresentano le eccellenze del "made in Italy", prodotti che fanno parte della cultura e della tradizione italiana.

Lo ha detto **il presidente del Crea, Carlo Gaudio**, a margine dell'evento "I mercoledì del gusto e dei territori: le eccellenze alimentari del 'made in Italy'. Tra terra e fuoco: il **peperoncino**". E' in questa ottica - ha spiegato - che **il Crea** ha dato vita alla serie di appuntamenti intitolati "I mercoledì del gusto e dei territori", che prendono il via oggi con un incontro dedicato al **peperoncino**, "un vanto di tante regioni italiane, che ha virtù importantissime e molte proprietà benefiche".

L'incontro, che vede anche la partecipazione di rappresentanti della Calabria e del Reatino, mira dunque a spiegare le "qualità nutrizionali del **peperoncino**" ma anche "l'importanza di conservare il legame fra gli alimenti e i territori, che deve essere non solo mantenuto ma anche potenziato", ha concluso.

RASST

Alimentare: peperoncino italiano, al Crea produttori a confronto



(AGI) - Roma, 25 mag. - Piccante quanto basta, ma ancora da scoprire: tra gusto, salute e territorio il **peperoncino** italiano si presenta in un evento organizzato dal **CREA**.

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 triturata -compresi picciolo, foglie, radici-, con scarse garanzie di qualità e requisiti fitosanitari ben diversi da quelli rispettati nel nostro Paese. (AGI)Sci/Mld (Segue)

RASSV

Alimentare: peperoncino italiano, al Crea produttori a confronto (2)

(AGI) - Roma, 25 mag. - 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. (AGI)Sci/Mld

PEPERONCINO, BATTISTONI (MIPAAF): ECCELLENZA MADE IN ITALY, IN AUMENTO COLTIVAZIONI BIO

(9Colonne) Roma, 25 mag - "Fra le sementi, il **peperoncino** rappresenta una delle eccellenze del nostro Made in Italy che dobbiamo difendere e tutelare da attacchi esterni come il sistema di etichettatura a semaforo, il Nutriscore" . Lo dichiara il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni durante la presentazione dell'evento 'I mercoledì del Gusto e dei Territori' promosso dal **CREA** in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale.

"Il **peperoncino** è un prodotto che rappresenta i nostri territori e l'agricoltura ne sta riconoscendo l'importanza unendo, alle coltivazioni tradizionali, quelle biologiche, tanto che gli ettari a coltivazione bio dedicate, sono in forte aumento - spiega Battistoni -. Ciò dimostra il grande interesse per la tutela della biodiversità del nostro territorio, elemento incredibile di cui dobbiamo essere orgogliosi". "Eventi come questo - conclude Battistoni - ci invitano ad incentivare la produzione di questo prodotto, e a promuovere i benefici della dieta mediterranea di cui il **peperoncino** è assoluto protagonista e che rappresenta, con le sue immense qualità organolettiche e nutrizionali, un asse portante su cui continuare ad investire".



Peperoncino italiano, il primo mercoledì del gusto al **Crea** dedicati alle eccellenze dei territori



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.

RASSEGNA'



Peperoncino italiano, **Gaudio**: un esempio dei prodotti tipici che fanno del Made in Italy eccellenza nel mondo – VIDEOINTERVISTA



"Questa prima iniziativa del **Crea**, il Mercoledì del gusto e dei territori, delle eccellenze del Made in Italy sta avendo un grande successo. Il primo appuntamento è stato dedicato al peperoncino, l'esempio di quegli alimenti tipici, di quegli alimenti regionali del territorio che dobbiamo potenziare, illustrandone le proprietà nutraceutiche e gli effetti sulla salute, perché fanno parte della dieta mediterranea che negli ultimi decenni ci ha dato più vita e salute. Di volta in volta presenteremo un alimento che è il frutto della cultura, della storia e delle persone che lavorano sul territorio, illustrando i temi di ricerca propria del Crea e daremo anche visibilità a quegli elementi che fanno del Made in Italy una delle eccellenze nel mondo".

Così ad AGRICOLAE **Carlo Gaudio**, presidente del Crea, in occasione del primo appuntamento dei "Mercoledì del gusto" organizzati dal Crea nella sua sede di Roma

Guarda la videointervista

<https://www.agricolae.eu/peperoncino-italiano-gaudio-un-esempio-degli-prodotti-tipici-che-fanno-del-made-in-italy-eccellenza-nel-mondo-videointervista/>



Agricoltura, Battistoni (Mipaaf): Peperoncino eccellenza del Made in Italy, in aumento le coltivazioni biologiche

"Fra le sementi, il peperoncino rappresenta una delle eccellenze del nostro Made in Italy che dobbiamo difendere e tutelare da attacchi esterni come il sistema di etichettatura a semaforo, il Nutriscore" . Lo dichiara il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni durante la presentazione dell'evento 'I mercoledì del Gusto e dei Territori' promosso dal **CREA** in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale.

"Il peperoncino è un prodotto che rappresenta i nostri territori e l'agricoltura ne sta riconoscendo l'importanza unendo, alle coltivazioni tradizionali, quelle biologiche, tanto che gli ettari a coltivazione bio dedicate, sono in forte aumento - spiega Battistoni -. Ciò dimostra il grande interesse per la tutela della biodiversità del nostro territorio, elemento incredibile di cui dobbiamo essere orgogliosi".

"Eventi come questo - conclude Battistoni - ci invitano ad incentivare la produzione di questo prodotto, e a promuovere i benefici della dieta mediterranea di cui il peperoncino è assoluto protagonista e che rappresenta, con le sue immense qualità organolettiche e nutrizionali, un asse portante su cui continuare ad investire"





Peperoncino italiano, Battistoni: protagonista della dieta mediterranea, salutare e in crescita anche nel biologico – VIDEOINTERVISTA

"Una giornata molto interessante, ringrazio **il professor Gaudio e il Crea** per aver organizzato questo convegno, l'inizio di una serie dedicata ai grandi prodotti italiani. Siamo partiti dal peperoncino che è uno dei protagonisti della dieta mediterranea. Questo formato è davvero interessante, perché ci ha permesso di usufruire di studi universitari, di ricerca portata avanti dal **Crea** e di testimonianze dei territori. Abbiamo visto che si tratta di una coltura molto diffusa, soprattutto al centro e sud Italia e di quanto faccia bene. In più nell'ultimo periodo si sono moltiplicate le produzioni di piante officinali e da condimento, che ci fa ben sperare per il futuro. Sta poi prendendo piede come fetta di mercato quella del peperoncino biologico. Sono convinto che con la legge sul bio anche questo prodotto avrà un ulteriore sviluppo.

Così ad AGRICOLAE Francesco Battistoni, sottosegretario Mipaaf, in occasione dell'incontro "Il mercoledì del gusto" organizzato dal **Crea** presso la sua sede.

GUARDA LA VIDEOINTERVISTA

<https://www.agricolae.eu/peperoncino-italiano-battistoni-protagonista-della-dieta-mediterranea-salutare-e-in-crescita-anche-nel-biologico-videointervista/>

RA²

La riscossa del peperoncino italiano. **CREA**: gusto, salute e opportunità di sviluppo, ricercatori e produttori si confrontano



ROMA – 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 a Roma, alla 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 triturata –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 capsicina – 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. I benefici della dieta mediterranea di cui il peperoncino è assoluto protagonista e che rappresenta, con le sue immense qualità organolettiche e nutrizionali, un asse portante su cui continuare ad investire”.

Battistoni (Mipaaf): “Peperoncino eccellenza del Made in Italy, in aumento le coltivazioni biologiche”

“Fra le sementi, il peperoncino rappresenta una delle eccellenze del nostro Made in Italy che dobbiamo difendere e tutelare da attacchi esterni come il sistema di etichettatura a semaforo, il Nutriscore” . Lo dichiara il sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni durante la presentazione dell’evento ‘I mercoledì del Gusto e dei Territori’ promosso dal CREA in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale.

“Il peperoncino è un prodotto che rappresenta i nostri territori e l’agricoltura ne sta riconoscendo l’importanza unendo, alle coltivazioni tradizionali, quelle biologiche, tanto che gli ettari a coltivazione bio dedicate, sono in forte aumento – spiega Battistoni -. Ciò dimostra il grande interesse per la tutela della biodiversità del nostro territorio, elemento incredibile di cui dobbiamo essere orgogliosi”.

“Eventi come questo – conclude Battistoni – ci invitano ad incentivare la produzione di questo prodotto, e a promuovere i benefici della dieta mediterranea di cui il peperoncino è assoluto protagonista e che rappresenta, con le sue immense qualità organolettiche e nutrizionali, un asse portante su cui continuare ad investire”

RASSEGNA'

Peperoncino italiano: mercoledì 25 maggio al **CREA** il primo dei “mercoledì del gusto” dedicati alle eccellenze dei nostri territori

Redazione

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.

È 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 triturata –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 capsaina – 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.

RAS

Crea, la ricerca scommette sul peperoncino italiano

26 Maggio 2022



Crea, la ricerca scommette sul peperoncino italiano

© ANSA

Piccante quanto basta, ma ancora da tutto da scoprire tra gusto, salute e territorio. E' il peperoncino italiano protagonista dell'"evento organizzato dal Crea in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, dove ricercatori e produttori, alla presenza del sottosegretario Mipaaf Francesco Battistoni si sono confrontati su un prodotto dalle grandi potenzialità tra i simboli gastronomici italiani.

A fronte di un'alta domanda sempre più alta, la produzione nazionale è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno. Il resto, fa sapere **il Crea**, proviene da mercati extra-Ue (2 mila tonnellate annue da Cina, Egitto, Turchia), a prezzi stracciati (1/5 in meno) e con bassi standard qualitativi che penalizzano la filiera. 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 lo stesso 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, con scarse garanzie di qualità e requisiti fitosanitari.

La ricerca è impegnata per il rilancio di una filiera, tutelando maggiormente il prodotto. 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). Oltre alla certificazioni di qualità, secondo il Crea, occorre anche 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.

RASSEGNA STAMMI

Filiera del peperoncino, eccellenza agroalimentare del Made in Italy. Al **CREA** primo appuntamento con “I mercoledì del Gusto e dei Territori”

Si è svolto oggi, a Roma, presso la **Biblioteca storica del CREA** il primo appuntamento con **“I mercoledì del Gusto e dei Territori”** dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy.

Per **Carlo Gaudio**, presidente del CREA, “l’obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del **CREA** è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l’evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un’eccellenza fra le sementi italiane”.

Per **Francesco Battistoni**, sottosegretario al Mipaaf, “l’evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa – ha proseguito – raccontare l’Italia che produce, l’Italia agricola, l’Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo”.



RASSEGNA



RASSEGNA



Il Crea racconta il peperoncino italiano

ispirato al peperoncino.

Piccante quanto basta: tra gusto, salute e territorio il **peperoncino** si presenta in un evento organizzato dal **CREA**, in collaborazione con Rete Rurale che si svolgerà mercoledì **25 maggio**, dalle 11, a Roma, presso la Biblioteca Storica della sede centrale in via della navicella.

Aprono la giornata **il prof. Carlo Gaudio**, presidente **CREA** e **il Sen Francesco Battistoni**, Sottosegretario Mipaaf e il Senatore **Ernesto Magorno**, Commissione Agricoltura del Senato.



Ad illustrare le diverse particolarità del peperoncino agronomiche, botaniche, sensoriali e nutraceutiche sono **Teodoro Cardi** (già direttore CREA Orticoltura e Florovivaismo), **Maria Teresa Dell'Abate** (dirigente di ricerca CREA Agricoltura e Ambiente) e **Stefania Ruggeri** (CREA Alimenti e Nutrizione). **Alessandro Monteleone** (dirigente di ricerca CREA Politiche e Bioeconomia e coordinatore Rete Rurale Nazionale), invece, mostra gli strumenti messi a disposizione per lo sviluppo dei territori.

Livio Rositano (presidente fiera mondiale de peperoncino), **Massimo Tamburini** e **Carmen Giampà** portano la voce dalle zone di produzione.

Seguirà un light lunch, naturalmente

Fonte: Ufficio stampa CREA



Roma, mercoledì 25 maggio 2022 ore 11:00

CREA: incontro "Tra terra e fuoco: il peperoncino"



Piccante quanto basta, ma ancora da scoprire: tra gusto, salute e territorio il peperoncino italiano si presenta nell'evento **"I Mercoledì del Gusto e dei Territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy - Tra terra e fuoco: il peperoncino"** organizzato dal CREA, in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, che si svolgerà mercoledì 25 maggio, dalle ore 11:00, a Roma, presso la Biblioteca Storica della sede centrale in Via della Navicella 2/4.

[Clicca qui per scaricare la locandina con il programma.](#)

 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 capsaina – 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.

Apronono la giornata il prof. Carlo Gaudio, presidente CREA, il Sen. Francesco Battistoni, sottosegretario Mipaaf e il Sen. Ernesto Magorno, Commissione Agricoltura del Senato.

Ad illustrare le diverse particolarità del peperoncino agronomiche, botaniche, sensoriali e nutraceutiche sono Teodoro Cardi (già direttore CREA Orticoltura e Florovivaismo), Maria Teresa Dell'Abate (dirigente di ricerca CREA Agricoltura e Ambiente) e Stefania Ruggeri (CREA Alimenti e Nutrizione). Alessandro Monteleone (dirigente di ricerca CREA Politiche e Bioeconomia e coordinatore Rete Rurale Nazionale), invece, mostra gli strumenti messi a disposizione per lo sviluppo dei territori.

Livio Rositani (presidente Fiera Mondiale del Peperoncino), Massimo Tamburini e Carmen Giampà portano la voce dalle zone di produzione.

Seguirà un light lunch, naturalmente ispirato al peperoncino.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti, previa mail di registrazione a stampa@crea.gov.it

RASSEGNA STAMPA



myFRUIT

Alla scoperta della filiera del peperoncino italiano

STAMPA

25 Maggio 2022



Oggi, 25 maggio, il confronto di filiera tra ricercatori e produttori. La regia è del Crea

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 25 maggio, dalle 11, a Roma.

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.

Cresce la domanda di peperoncino

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 dieci chili di peperoncino fresco si ottiene un chilo 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 tre 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.

Il rilancio della filiera

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) sulla 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).

La necessità di ammodernare

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.

Fonte: Crea

RASSEGNA

Il peperoncino alla riscossa, eccellenza italiana con tanti territori vocati, buono per la salute

Crea: cresce la domanda in Italia (e all'estero), ma la produzione copre solo il 30%, il resto è importato a prezzi stracciati ed è di bassa qualità



Il Crea dedica il primo "mercoledì del gusto" al peperoncino italiano

Eccellenza italiana con tanti territori vocati, buono anche per la salute, è alta la domanda di peperoncino da parte degli italiani, e cresce anche quella estera, ma la produzione nazionale è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno. Il resto viene importato dai mercati extra-Ue (2.000 tonnellate annue da Cina, Egitto e Turchia), a prezzi stracciati (1/5 in meno) e si caratterizza per i bassi standard qualitativi, che

penalizzano la filiera “più piccante” del made in Italy, in cerca di riscossa. 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 lo stesso 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. **È la fotografia, scattata dal Crea, nel primo dei “mercoledì del gusto” dedicati ai prodotti dei nostri territori, in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, nella sua Biblioteca Storica a Roma.**

È qui che ricercatori di diverse discipline (agronomia, botanica, nutrizione e pedologia) e produttori, alla presenza del Sottosegretario del Ministero delle Politiche Agricole 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. La ricerca è da tempo impegnata per il rilancio di una filiera nazionale**, basti pensare a quanto fatto in passato con **il progetto Pepic (coordinato dal Crea Ortooltura 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) .**

Ma **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.

Ma **sono ormai note anche 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.

EVENTO - Peperoncino italiano, tra terra e fuoco

Domani, 25 maggio 2022, al Crea a Roma il primo de "I Mercoledì del Gusto", gli eventi dedicati ai prodotti agroalimentari made in Italy in cui ricercatori e produttori si confrontano. L'incontro si terrà sia in presenza che in diretta streaming



Roma, 25 maggio 2022 (Foto di archivio)
Fonte foto: © Natasha Breen - Adobe Stock

Piccante quanto basta: tra gusto, salute e territorio il **peperoncino** si presenta in un evento organizzato dal **Crea**, in collaborazione con **Rete Rurale** che si svolgerà mercoledì **25 maggio** prossimo, dalle 11:00, a **Roma**, alla Biblioteca Storica della sede centrale in via della Navicella.

L'incontro sarà aperto dal **professor Carlo Gaudio**, presidente Crea, e **Francesco**

Battistoni, sottosegretario Mipaaf, e **Ernesto Magorno**, Commissione Agricoltura del Senato.

Le diverse particolarità del peperoncino agronomiche, botaniche, sensoriali e nutraceutiche saranno illustrate da **Teodoro Cardi** (già direttore Crea Orticoltura e Florovivaismo), **Maria Teresa Dell'Abate** (dirigente di ricerca Crea Agricoltura e Ambiente) e **Stefania Ruggeri** (Crea Alimenti e Nutrizione). **Alessandro Monteleone** (dirigente di ricerca Crea Politiche e Bioeconomia e coordinatore Rete Rurale Nazionale), invece, mostrerà gli strumenti messi a disposizione per lo sviluppo dei territori.

Livio Rositano (presidente fiera mondiale de peperoncino), **Massimo Tamburini** e **Carmen Giampà** portano la voce dalle zone di produzione.

Seguirà un light lunch, naturalmente ispirato al peperoncino.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti, previa mail di **registrazione** a stampa@crea.gov.it

Scopri di più

Sarà possibile seguire l'evento sul **canale YouTube del Crea**

RASSEGNA STAMPA

“Il Giornale del Lazio”

Quotidiano Telematico di Informazione e Attualità

* Il giornale non usufruisce di finanziamenti pubblici

Crea ospita la filiera del peperoncino, un'eccellenza agroalimentare



Presentato il primo appuntamento con “I mercoledì del gusto e dei territori”

ROMA – Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) il primo appuntamento con “**I mercoledì del Gusto e dei Territori**” dedicato al **peperoncino**, una delle eccellenze del made in Italy. Per **Carlo Gaudio**, presidente del Crea, “l’obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. **I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere.** Una delle funzioni del Crea è proprio quella di fare

ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane”.



RASS



Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa – ha proseguito – raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".

GAUDIO (CREA): "PEPERONCINO VANTO DI MOLTE NOSTRE REGIONI"

"L'obiettivo di questi incontri, che abbiamo chiamato "I mercoledì del Gusto e dei Territori", è esaltare e dare la giusta importanza ad alcuni alimenti fondamentali per il made in Italy. Oggi cominciamo con un prodotto tipico, vanto di molte regioni italiane, il peperoncino", dichiara ancora Gaudio. Gaudio ricorda la molecola del peperoncino, "importante per la salute. Esperti della materia ci parleranno delle qualità nutrizionali e di come è importante conservare un legame tra alimenti e territori". Prezioso anche il lavoro delle associazioni di categoria, ricorda Gaudio, "altrimenti non avremmo la difesa di

questi alimenti made in Italy, che noi invece vogliamo potenziare illustrando la parte scientifica e quella commerciale”.

BATTISTONI: “DIFENDERE IL PEPPERONCINO, PROTAGONISTA DELLA DIETA MEDITERRANEA”

“Vogliamo caratterizzare sempre più i nostri prodotti protagonisti della dieta mediterranea, oggi parliamo del peperoncino che caratterizza molti nostri territori. Parlarne significa **diffondere e difendere sempre più la nostra dieta mediterranea**”, spiega Battistoni.

Si tratta di un prodotto “che arricchisce la biodiversità”, suggerisce il sottosegretario che ricorda anche come sia stato dimostrato che “un corretto uso del peperoncino fa bene alla salute”. E’ quindi “fondamentale promuovere le sementi. Ultimamente c’è una nuova sensibilità nei confronti del peperoncino biologico come se anche tra i consumatori ci fosse sempre più attenzione nei confronti di ciò che consuma”, conclude Battistoni.

fonte Agenzia DIRE e l’indirizzo www.dire.it

RASSEGNA SII

ALTO ADIGE

Crea, la ricerca scommette sul peperoncino italiano



Piccante quanto basta, ma ancora da tutto da scoprire tra gusto, salute e territorio. E' il peperoncino italiano protagonista dell'evento organizzato dal Crea in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, dove ricercatori e produttori, alla presenza del sottosegretario Mipaaf Francesco Battistoni si sono confrontati su un prodotto dalle grandi potenzialità tra i simboli gastronomici italiani.

A fronte di un'alta domanda sempre più alta, la produzione nazionale è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno. Il resto, fa sapere il Crea, proviene da mercati extra-Ue (2 mila tonnellate annue da Cina, Egitto, Turchia), a prezzi stracciati (1/5 in meno) e con bassi standard qualitativi che penalizzano la filiera. 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 lo stesso 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 triturata, con scarse garanzie di qualità e requisiti fitosanitari.

La ricerca è impegnata per il rilancio di una filiera, tutelando maggiormente il prodotto. 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). Oltre alla certificazioni di qualità, secondo il Crea, occorre anche 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.

RASSEGNA STAI'

Crea, ai "Mercoledì del gusto" protagonista il peperoncino

25 Maggio 2022

ROMA (ITALPRESS) - Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del Crea il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy. Per Carlo Gaudio, presidente del Crea, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti



>> **Italpress**

ROMA (ITALPRESS) - Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del Crea il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy. Per Carlo Gaudio, presidente del Crea, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del Crea

è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane". Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare". "Ciò significa - ha proseguito - raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo". (ITALPRESS).

RASSEGNA STAMPA



Crea, la ricerca scommette sul peperoncino italiano



(ANSA) - ROMA, 26 MAG - Piccante quanto basta, ma ancora da tutto da scoprire tra gusto, salute e territorio. E' il peperoncino italiano protagonista dell'evento organizzato dal Crea in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, dove ricercatori e produttori, alla presenza del sottosegretario Mipaaf Francesco Battistoni si sono confrontati su un prodotto dalle grandi potenzialità tra i simboli gastronomici italiani. A fronte di un'alta domanda sempre più alta, la produzione nazionale è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno. Il resto, fa sapere il Crea, proviene da mercati extra-Ue (2 mila tonnellate annue da Cina, Egitto, Turchia), a prezzi stracciati (1/5 in meno) e con bassi standard qualitativi che penalizzano la filiera. 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 lo stesso 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 triturata, con scarse garanzie di qualità e requisiti fitosanitari.





© ANSA Crea, la ricerca scommette sul peperoncino italiano

La ricerca è impegnata per il rilancio di una filiera, tutelando maggiormente il prodotto. 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). Oltre alla certificazioni di qualità, secondo il Crea, occorre anche 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. (ANSA).



Peperoncino italiano: oggi al CREA il primo dei “mercoledì del gusto” dedicati alle eccellenze dei nostri territori

(Agen Food) – Roma, 25 mag. – Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del Crea, il primo appuntamento con “I mercoledì del Gusto e dei Territori” dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del Made in Italy. Queste le parole di Carlo Gaudio, Presidente del Crea, “L’obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del Crea è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l’evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un’eccellenza fra le sementi italiane”. “L’evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare”. “Ciò significa – ha proseguito – raccontare l’Italia che produce, l’Italia agricola, l’Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo” afferma Francesco Battistoni, Sottosegretario al Mipaaf.





MPA

Food, the production of Italian chilli peppers is scarce, we need a relaunch



Spicy enough, but still to be discovered: between taste, health and territory, the Italian chili pepper was presented in an event organized by Crea in collaboration with the National Rural Network, today in Rome. Researchers from different disciplines and producers, in the presence of Undersecretary Mipaaf Francesco Battistoni, discussed the prospects of a product that could still grow a lot and that is one of the gastronomic symbols of our country. In fact, the demand for chilli peppers by Italian consumers is high, but the national production is scarce and covers only 30% of the needs. The rest comes from non-EU markets (2 thousand tons per year from China, Egypt, Turkey), is imported at bargain prices (1/5 less) and is characterized by low quality standards, which penalize the made in Italy supply chain. In Italy, in fact, from 10 kg of fresh chili pepper 1 kg of dried product is obtained, ground into 100% pure powder and marketable for 15 euros, while the same product from China has a cost of only 3 euros, and is the result of very coarse harvesting and processing techniques, with which the seedling is entirely shredded – including petiole, leaves, roots – with poor quality guarantees and phytosanitary requirements very different from those respected in our country. easily sophisticated and even when the chili is imported fresh or semi-processed from Turkey or Egypt, its quality is compromised by the use of many preservatives. Research is committed to the relaunching of a national supply chain. Therefore, greater protection is needed for the product which, thanks to the microclimate and the orographic characteristics of the soil, finds in our country the ideal environment for its cultivation. The creation of denominations of territorial origin would give the consumer a guarantee of

quality, traceability, healthiness and an added value adequate to the productive part, incentivized to increase its extensive cultivation, present today especially in Calabria (100 hectares, with 25% of production), Lazio, Basilicata, Campania and Abruzzo. In this way, we would meet the ever growing demand of the food industry and the needs of exports (50% of Calabrian production goes to the Netherlands). “Among the seeds, chilli pepper represents one of the excellences of our Made in Italy that we must defend and protect from external attacks such as the Nutriscore traffic light labeling system” declared Battistoni. “Chilli pepper is a product that represents our territories and agriculture is recognizing its importance by combining traditional crops with organic ones, so much so that the hectares of dedicated organic cultivation are in strong increase”.

RASSEGNA STAMPA

Presentato al **CREA** il primo appuntamento con “I mercoledì del Gusto e dei Territori”: protagonista il peperoncino italiano



Filiera del peperoncino, eccellenza agroalimentare del Made in Italy

Presentato al **CREA il primo appuntamento con “I mercoledì del Gusto e dei Territori”**

Roma, 25 maggio 2022 – Si è svolto oggi, a Roma, presso la **Biblioteca storica del CREA** il primo appuntamento con “**I mercoledì del Gusto e dei Territori**” dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy.

Per **Carlo Gaudio**, presidente del CREA, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del CREA è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane".

Per **Francesco Battistoni**, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa – ha proseguito – raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".

RASSEGNA STAMPA

Crea, la ricerca scommette sul peperoncino italiano



Piccante quanto basta, ma ancora da tutto da scoprire tra gusto, salute e territorio. E' il peperoncino italiano protagonista dell'evento organizzato dal Crea in collaborazione con la Rete Rurale Nazionale, dove ricercatori e produttori, alla presenza del sottosegretario Mipaaf Francesco Battistoni si sono confrontati su un prodotto dalle grandi potenzialità tra i simboli gastronomici italiani.

A fronte di un'alta domanda sempre più alta, la produzione nazionale è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno. Il resto, fa sapere il Crea, proviene da mercati extra-Ue (2 mila tonnellate annue da Cina, Egitto, Turchia), a prezzi stracciati (1/5 in meno) e con bassi standard qualitativi che

penalizzano la filiera. 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 lo stesso 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 triturata, con scarse garanzie di qualità e requisiti fitosanitari.

La ricerca è impegnata per il rilancio di una filiera, tutelando maggiormente il prodotto. 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). Oltre alla certificazioni di qualità, secondo il Crea, occorre anche 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.

RASSEGNA STAMPA

Crea, ai “Mercoledì del gusto” protagonista il peperoncino



ROMA (ITALPRESS) – Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del Crea il primo appuntamento con “I mercoledì del Gusto e dei Territori” dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy. Per Carlo Gaudio, presidente del Crea, “l’obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del Crea è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle

nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane". Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare". "Ciò significa – ha proseguito – raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".
(ITALPRESS).

RASSEGNA STAMPA

Made in Italy, **CREA** ospita la filiera del peperoncino, eccellenza agroalimentare



Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del CREA il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy.

Per **Carlo Gaudio, presidente del CREA**

Per **Carlo Gaudio, presidente del CREA**, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del **CREA** è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane".

Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello

sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa – ha proseguito – raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo”.

RASSEGNA STAMPA

Made in Italy, CREA ospita la filiera del peperoncino, eccellenza agroalimentare



Made in Italy, CREA ospita la filiera del peperoncino, eccellenza agroalimentare. Presentato il primo appuntamento con “i mercoledì del gusto e dei territori”

Roma – Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del CREA il primo appuntamento con “I mercoledì del Gusto e dei Territori” dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy.

Per Carlo Gaudio, presidente del CREA, “l’obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del CREA è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle

nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane”.

Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, “l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa – ha proseguito – raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo”.

RASSEGNA STAMPA

Made in Italy, **CREA** ospita la filiera del peperoncino, eccellenza agroalimentare





Made in Italy, CREA ospita la filiera del peperoncino, eccellenza agroalimentare

Presentato il primo appuntamento con "i mercoledì del gusto e dei territori"

Roma - Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del CREA il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy.

Per **Carlo Gaudio**, presidente del CREA, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di **difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione**. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del **CREA** è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e

salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane”.

Per **Francesco Battistoni**, sottosegretario al Mipaaf, “l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle **ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori** e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa – ha proseguito – raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo”.

RASSEGNA STAMPA

Le virtù del peperoncino italiano tra gusto, salute e opportunità di sviluppo



Oggi la coltivazione è localizzata prevalentemente in Calabria, con 100 ettari, con il 25% della produzione, Lazio, Basilicata, Campania e Abruzzo. Da 10 kg di peperoncino fresco si ottiene 1 kg di prodotto essiccato

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.

RASSEGNA STORICA

Alimenti, la produzione di peperoncino italiano Ã“ scarsa, serve rilancio (Press Italia)

RASSEGNA STAMPA

LA SICILIA

Crea, ai "Mercoledí del gusto" protagonista il peperoncino



ITALPRESS NEWS

ROMA (ITALPRESS) - Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del Crea il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy. Per Carlo Gaudio, presidente del Crea, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del Crea è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane". Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare". "Ciò significa - ha proseguito - raccontare l'Italia che

produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".
(ITALPRESS).

RASSEGNA STAMPA

Made in Italy, CREA ospita la filiera del peperoncino: eccellenza agroalimentare

Roma, 25 maggio - Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca Storica del CREA il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy.



Per **Carlo Gaudio**, presidente del CREA, "L'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di **difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra**

alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del CREA è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane".

Per **Francesco Battistoni**, sottosegretario al Mipaaf, "L'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle **ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori** e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa - ha proseguito - raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola,



EVENTO – PEPERONCINO ITALIANO, TRA TERRA E FUOCO

Maggio 24, 2022

Piccante quanto basta: tra gusto, salute e territorio il peperoncino si presenta in un evento organico dal Crea, in collaborazione con Rete Rurale che si svolgerà mercoledì 25 maggio prossimo, dalle 11:00, a Roma, alla Biblioteca Storica della sede centrale in via della Navicella.

L'incontro sarà aperto dal professor Carlo Gaudio, presidente Crea, e Francesco Battistoni, sottosegretario Mipaaf, e Ernesto Magorno, Commissione Agricoltura del Senato.

Le diverse particolarità del peperoncino agronomiche, botaniche, sensoriali e nutraceutiche saranno illustrate da Teodoro Cardi (già direttore Crea Orticoltura e Florovivaismo), Maria Teresa Dell'Abate (dirigente di ricerca Crea Agricoltura e stanza) e Stefania Ruggeri (Crea Alimenti e Nutrizione). Alessandro Monteleone (dirigente di ricerca Crea Politiche e Bioeconomia e coordinatore Rete Rurale Nazionale), invece, mostrerà gli strumenti messi a disposizione per lo sviluppo dei territori.

Livio Rositano (presidente fiera mondiale de peperoncino), Massimo Tamburini e Carmen Giampà portano la voce dalle zone di produzione.

Seguirà un light lunch, naturalmente ispirato al peperoncino.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti, previa mail di registrazione a stampa@crea.gov.it

Sarà possibile seguire l'evento sul canale YouTube del Crea

Sicilia Report

Sicilia Report fa uso di fact-checking e data journalism

Crea, ai “Mercoledì del gusto” protagonista il peperoncino

Di [Italpress News](#)



ROMA (ITALPRESS) – Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del Crea il primo appuntamento con “I mercoledì del Gusto e dei Territori” dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy. Per Carlo Gaudio, presidente del Crea, “l’obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del Crea è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l’evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un’eccellenza fra le sementi italiane”. Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, “l’evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare”. “Ciò significa – ha proseguito – raccontare l’Italia che produce, l’Italia agricola, l’Italia delle

ecellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo". (ITALPRESS).

RASSEGNA STAMPA

Roma, la Biblioteca **CREA** ospita la filiera del peperoncino



Roma, 25 mag. Eccellenza agroalimentare oggi è stato presentato il primo appuntamento con "i mercoledì del gusto e dei territori".

La Biblioteca **CREA** ospita la filiera del peperoncino

Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del CREA il primo appuntamento con "I mercoledì del Gusto e dei Territori" dedicato al peperoncino, una delle eccellenze del made in Italy. Per **Carlo Gaudio, presidente del CREA**, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere. Una delle funzioni del **CREA** è proprio quella di fare ricerca e di

promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane”.

“L’Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali”

Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, “l’evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa – ha proseguito – raccontare l’Italia che produce, l’Italia agricola, l’Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e [ricercati](#) nel mondo”.

RASSEGNA STAMPA



AGROALIMENTARE, AL VIA A ROMA IL CICLO D'INCONTRI "I MERCOLEDÌ DEL GUSTO E DEI TERRITORI"

Primo appuntamento dedicato al peperoncino, prodotto sempre molto richiesto: evento andato in scena presso la Biblioteca storica del CREA

Numerose virtù capaci di renderlo un prodotto unico, di certo salutare se assunto con criterio: il peperoncino resta, almeno in Italia, un alimento sempre molto ricercato anche grazie alla sua versatilità in cucina. A questa prelibatezza, contraddistinta da diversi livelli di piccantezza, è stato dedicato l'incontro andato in scena presso la Biblioteca storica del CREA.

Un evento che ha di fatto aperto il ciclo d'incontri dal titolo "I mercoledì del gusto e dei territori: le eccellenze agroalimentari del Made in Italy". Tanti gli interventi che si sono susseguiti in sala, a partire da quello del Prof. Carlo Gaudio, presidente di CREA, che ha aperto i lavori con i consueti saluti istituzionali.

A prendere la parola anche il senatore Francesco Battistoni, sottosegretario del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. Sottolineate le ricchezze organolettiche del peperoncino, così come l'importanza del suo ruolo nell'ambito dello sviluppo della filiera alimentare italiana.

Tra i vari panel organizzati, da ricordare almeno quelli intitolati "Peperoncino: un mondo di sapore" e "Suoli piccanti". A intervenire rispettivamente Teodoro Cardi, coordinatore di PEPIC, e Maria Teresa Dell'Abate, dirigente di Ricerca CREA Agricoltura e Ambiente.

Guarda il video dell'evento e le videointerviste

https://youtu.be/L_24QgDT3xE