

Peperoncino, prezzi in volo E quello italiano non basta

► Per le varietà con i sapori più intensi ▶ Produciamo solo il 30% del fabbisogno, registrati incrementi anche del 50% ▶ importando prodotti di qualità inferiore

IL MERCATO

ROMA Prezzi alle stelle anche per i peperoncini piccanti, con alcune varietà più care del 50% in un anno. Colpa - anche in questo caso - del clima che ha fatto crollare la produzione. «I prezzi - dichiara a FreshPlaza Arjen Bouma dell'azienda olandese Gilad Produce - stanno raggiungendo livelli mai visti prima, ad eccezione degli Habanero». «Il consumo di peperoncino continua ad aumentare», dice Arjen. Un buon motivo - calcoli alla mano - per puntare allo sviluppo del comparto italiano, molto promettente.

I COSTI

L'Alsia (Agenzia lucana di sviluppo e di innovazione in agricoltura) stima che la produzione lorda vendibile riferita ad un ettaro si aggira sulle 12 tonnellate. Confrontando nel dettaglio i costi di produzione e il reddito conseguibile nella commercializzazione del prodotto, significa che a fronte di un investimento di circa 12mila e 500 euro - tra aratura, concimazione, costo delle piantine, irrigazione, diserbo e raccolta - a un prezzo medio di vendita a 2 euro al kg, il valore delle vendite sarebbe di 24 mila euro, quindi con un tornaconto di utile del doppio delle spese.

Delle potenzialità del peperoncino italiano si parlerà nel corso della 12esima Fiera mondiale che da mercoledì a domenica terrà banco a Rieti. Presenti aziende da diversi continenti con momenti di grande curiosità (il campionato europeo di mangiatori di peperoncino e lo

Spicy contest con le varietà per palati particolarmente forti). Che la richiesta di peperoncino sia alta anche in Italia lo conferma il Crea, l'ente di ricerca del ministero dell'Agricoltura. «La produzione nazionale - certifica - è scarsa e copre solo il 30% del fabbisogno. Ogni anno duemila tonnellate arrivano da Cina, Egitto, Turchia a prezzi stracciati (un quinto in meno), ma bassi standard qualitativi, che penalizzano i frutti Made in Italy». In Italia da dieci chili di peperoncino fresco si ottiene un chilo di prodotto essiccato, macinato in polvere pura al 100% e commerciabile tra i 15 e 20 euro, mentre lo stesso prodotto proveniente dalla Cina ha un costo di soli 3 euro, ed «è il risultato di lavorazioni molto grossolane e con scarse garanzie di qualità e fitosanitarie. 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 Crea è impegnato da alcuni anni nel rilancio della filiera che trova in Italia l'ambiente ideale per la coltivazione. «La creazione di denominazioni di origine territoriale - spiegano al Crea - darebbe al consumatore garanzia di qualità, tracciabilità, salubrità e redditività ai produttori, così incentivati ad aumentarne la coltivazione estensiva, presente oggi soprattutto in Calabria (100 ettari, con il 25% della produzione), Lazio, Basilicata, Campania e Abruzzo. Si verrebbe incontro alla domanda sem-

pre crescente dell'industria alimentare e alle esigenze dell'export».

L'INNOVAZIONE

Dalla Calabria lo scorso novembre è partita la richiesta a Bruxelles del riconoscimento Igp (se va bene, non prima della fine del 2024). Intanto un esempio di forte innovazione arriva dai campi di ricerca a Sabaudia (Latina) della Blumen Group, azienda sementiera 100% italiana con sede principale a Piacenza e altre coltivazioni nelle Marche. «Alla fiera di Rieti - racconta il manager Massimo Tamburini - porteremo le 39 varietà sviluppate a Sabaudia. Tutte coerenti con la dieta mediterranea». Negli ultimi anni è infatti diminuito il consumo dei peperoncini estremamente piccanti, quasi sempre di importazione. «Sulle tavole - spiega Tamburini - è tornata infatti la voglia di peperoncini mangiabili che fanno parte della tradizione italiana e non di quelli che quasi bruciano e che spesso lasciano retrogusti che non si adattano alle ricette nostrane».

Inoltre c'è grande richiesta delle industrie conserviere per il piccolo peperoncino tondo calabrese da riempire con tonno o capperi. «Piccante quanto basta», sintetizzano al Crea, dove evidenziano anche la necessità di «un sistema produttivo italiano, che oltre a certificazioni di



qualità, avrebbe bisogno di un ammodernamento delle tecniche di lavorazione per abbattere i costi produttivi».

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DA MERCOLEDÌ
SI APRE A RIETI
LA 12ESIMA FIERA
MONDIALE DEL SETTORE:
C'È ANCHE IL TORNEO
DEI MANGIATORI**

In Italia da dieci chili di peperoncino fresco si ottiene un chilo di prodotto macinato in polvere pura al 100%



Peso:36%