

PEPERONE IGP MIGLIAIA DI QUINTALI DI PRODUZIONE ANNUA RICHIESTISSIME DAI MERCATI: LOCALI, NAZIONALI ED ESTERI

Il rosso di Senise sbarca in Giappone e la produzione mira a nuovi terreni

VINCENZO CARLOMAGNO

● Oggi il peperone rosso di Senise, fresco, essiccato o in polvere è conosciuto per le sue proprietà organolettiche non soltanto in Basilicata. Recenti studi ne hanno, infatti, messo in risalto i pregi. «Devo dire con soddisfazione - spiega il presidente del consorzio tutela del prodotto IGP, Antonio Gazzaneo - che il peperone rosso di Senise è arrivato negli ultimi tempi anche in Giappone. Ciò, ovviamente, premia il lavoro svolto dai nostri 27 orticoltori impegnati nella coltivazione dell'ortaggio. E ora si pensa di estendere il perimetro di coltivazione a parecchi Comuni delle valli del Sinni, Sarmento e Agri».

Nel disciplinare di produzione dei «Peperoni di Senise Igp», infatti, sono individuate aree golenali limitrofe comprese nella valle del Sinni (Francavilla in Sinni e Chiaromonte), del Basso Sinni (Colo-

braro, Valsinni, Tursi), della valle del Sarmento (Noepoli e San Giorgio Lucano) e della valle dell'Agri (Sant'Arcangelo, Roccanova, Tursi, Montalbano Jonico e Craco). «Attualmente - ha aggiunto Gazzaneo - sono 50 gli ettari nel solo agro di Senise coltivati per la produzione del peperone rosso. Se tutto va per il verso giusto dal punto di vista climatico, 250 i quintali annui prodotti in un ettaro di terreno».

Molto richiesto sui mercati anche il peperoncino piccante («cancaricchio» o «diavolicchio» con cui si prepara l'«olio santo») che spesso «fa piangere» chi lo gusta per la prima volta. Da tutti viene definito «lo spazzino delle arterie».

Nella patria dell'«oro rosso», la coltivazione avviene secondo gli insegnamenti ricevuti dai padri. Verso la fine di marzo, gli inizi di aprile, gli orticoltori preparano i semenzai. Le piantine, dopo alcune settimane, quando, cioè, hanno più o meno un'altezza di una ventina di centimetri,

vengono messe a dimora con cura nel terreno ben arato e concimato. Dalla prima decade di luglio a tutto ottobre vengono effettuate, quando le bacche sono diventate rosse, più raccolte. Sono per lo più le donne che nei ritagli di tempo della giornata lavorativa preparano le «serte» o «collane», come vengono localmente chiamate, con le bacche disposte a spirale angolata. Le «serte» vengono essiccate ai raggi del sole. Molte case hanno nel periodo estivo i davanzali di balconi, finestre delle proprie case adornate con queste ghirlande che diventano ai raggi del sole di un colore rosso particolare. I peperoni ben essiccati vengono fritti (sono famosi i peperoni «cruschi») o macinati, resi in polvere, utilizzata soprattutto per la confezione di salumi. Ma è all'estero a cui si guarda, giustamente, per incrementare la produzione di un prodotto che tiene sui mercati a vantaggio della economia locale e della zona.

