

Peperone, calano le certificazioni

La novità Si avvia alla conclusione la campagna di produzione 2017 con risultati "dolci e amari" per il re degli ortaggi. Aumenta la coltivazione nelle campagne ma molti agricoltori scelgono di non richiedere la "dop" a causa dei costi

Il raccolto senza la denominazione di origine protetta ha prezzi più bassi sul mercato

PONTECORVO

GIUSEPPE DEL SIGNORE

■ La produzione di peperone cresce ma questa volta, oltre al suo inconfondibile gusto dolciastro, c'è anche una nota di amaro. Per capire attentamente cosa è accaduto bisogna fare un passo indietro e partire dalla scorsa estate quando è iniziata la campagna di coltivazione 2017.

Nel corso degli ultimi anni si è creata particolare attenzione attorno al peperone di Pontecorvo dop (denominazione di origine protetta). Tanti coloro che hanno creduto in questo prodotto investendo e creando anche nuove forme di commercializzazione. Per questo il Con-

sorzio del peperone, presieduto da Luigi Castrechini, ha sempre promosso questa eccellenza gastronomica, invitando i coltivatori ad avviare le nuove produzioni.

E così la campagna 2017, che si concluderà ufficialmente nelle prossime settimane, ha registrato un incremento importante.

«Rispetto allo scorso anno - spiega il presidente del consorzio Luigi Castrechini - è stato registrato un aumento del prodotto coltivato e raccolto di circa il 20%».

Un dato positivo per l'economia agricola del territorio anche se c'è un risvolto decisamente amaro.

«Sebbene ci sia stato questo incremento di produzione - spiega ancora Castrechini - c'è stata anche una riduzione delle certificazioni». Ed è proprio questo il nodo centrale: le certificazioni. «Il peperone di Pontecorvo - chiarisce Castrechini - oltre a essere coltivato e poi rac-

colto deve anche essere certificato. È quest'ultimo passaggio che ne determina la possibilità di venderlo sul mercato come dop. Nel 2017, rispetto allo scorso anno, c'è stato un calo delle certificazioni di circa il 40%».

Un dato impressionante con una ampia forbice tra maggiore produzione e minore certificazione. La motivazione è da ricondurre alle scelte operate da alcuni agricoltori. Molti produttori, visto il maggior numero di ortaggi raccolti quest'anno, hanno deciso di non procedere alla relativa certificazione che ha un costo per ogni azienda agricola.

La differenza? Pressoché inesistente. Le caratteristiche e il sapore sono invariati, l'unico aspetto che cambia è il non poter utilizzare il marchio dop.

Questo ha effetti, però, sul prezzo. Infatti un peperone non dop, ma chiamato in altro modo, viene immesso sul mercato a prezzi decisamente più bassi. ●

CIOCIARIA OGGI



Il peperone di Pontecorvo che ha ottenuto il marchio di denominazione di origine protetta