



L'uomo che sussurrava ai peperoni (di Senise)

La sfida di un vivaista lucano che ha creduto nelle potenzialità di un prodotto della tradizione che, nonostante il marchio igp, sembrava destinato a un inesorabile declino. Ora ha trovato invece un nuovo slancio

GIUSEPPE LAMACCHIA

Credere fortemente nel recupero e nelle potenzialità di successo commerciale di un prodotto tipico vicino all'oblio, al costo di modificare sostanzialmente la propria attività commerciale e la propria vita.

Questa la sfida accettata qualche anno fa da Giuseppe Pennella, imprenditore lucano di Senise, in provincia di Potenza, che, convinto delle potenzialità di sviluppo di un'antica produzione tipica lucana, da cinque anni lavora per il suo miglioramento e il rilancio sul mercato: il Peperone di Senise igp. L'impegno iniziò nel 2002, quando questa produzione tipica, insignita del marchio igp (indicazione geografica protetta) nel lontano 1996, rischiava di perdere il prestigioso riconoscimento a causa della mancanza di commercializzazione e di operatività del Consorzio di valorizzazione.

Una sfida contro il tempo che non si voleva solo limi-

tare a un salvataggio «tecnico» del prodotto di fronte ai burocrati dell'Ue, in sede di revisione del riconoscimento, ma intendeva rilanciare una produzione ancora alla base della tradizione alimentare lucana che, a causa degli elevati costi di produzione e della laboriosità della stessa, era stata con il tempo declassata a coltura marginale. Da fiorente attività economica a «folcloristico passatempo», appannaggio di un sempre minor numero di addetti, prevalentemente anziani, destinata quindi nel giro di qualche anno a perdersi del tutto.

Il Peperone di Senise ipp, infatti, raccolto a maturazione completa, viene disposto su teli di stoffa o su reti in locali asciutti e ben areati, per almeno 2-3 giorni, lontano dalla luce. Successivamente i peduncoli vengono infilati in serie con spago fine facendo in modo che i peperoni si dispongano a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva. Così si ottengono le caratteristiche «collane» o «serte» che si compongono di circa 1.200 frutti. Le serte vengono esposte al sole fino a quando il contenuto in acqua non scende intorno al 10-12% e poi riposte in locali arieggiati. A questo punto i peperoni, essiccati, sono pronti per essere consumati interi nelle diverse preparazioni, di cui la più comune contempla la frittura in olio extravergine bollente per qualche secondo. È per il suono che produce la loro croccantezza che vengono chiamati in dialetto peperoni «krusk» (o italianizzato «cruschi»).

Può anche, ridotto in polvere, essere utilizzato come spezia.

Finalità principale di Pennella è stata creare i presupposti per un successo commerciale che potesse restituire al territorio una risorsa economica che, nel passato, aveva portato ricchezza e prestigio.

UN PUGNO DI SEMI PER COMINCIARE

In visita all'azienda, ubicata in Contrada Sicileo, sulla Statale Sinica subito dopo lo svincolo per Noepoli, provenendo da sud, ci

accoglie la solerte direttrice Carmen Calcagno, che annuncia: «Il titolare si scusa per non essere già qui ad accogliervi, ma vedrete ci raggiungerà quanto prima».

Poi, con aria un po' fra il divertito e il serio, spiega: «L'attività dei Vivai Pennella, da quando è iniziata l'operazione Peperoni di Senise, si è praticamente rimodellata su questo progetto che solo una persona tanto testarda quanto idealista poteva continuare a portare avanti. Più che titolare mi piacerebbe chiamarlo "imprenditore etico". Vedrete, quando lo conoscerete mi darete ragione».

In effetti il quasi cinquantenne Giuseppe Pennella è una di quelle persone che riesce a convincerti: crede nelle sue idee e quando racconta la sua esperienza aziendale e le esclusive caratteristiche dei Peperoni di Senise, lo fa con toni quasi mistici.

Nel 2002, racconta, si partì con un pugno di semi conservati gelosamente in un calzino, tramandato alla famiglia dal nonno Leonardo, custode della secolare tradizione contadina di quei luoghi. Successivamente il patrimonio genetico a sua disposizione si «arricchì» grazie all'apporto di altre sementi messe a disposizione da tre aziende agricole coinvolte «emotivamente» nel progetto. Grazie alla sua già ventennale esperienza maturata nel settore vivaistico, Giuseppe decise di impostare la selezione delle varietà con metodo scientifico, avvalendosi delle esperienze effettuate dai locali istituti di ricerca e dalle università, mettendo a disposizione i suoi impianti, mantenendo però sempre una sua originalità nell'interpretazione e nella gestione dei risultati ottenuti.

Un'operazione che si è avvalsa del sostegno tecnico iniziale dell'Agencia lucana di sviluppo agricolo (Alsia), utile ad avviare il processo necessario alla prima certificazione.

Era fondamentale, per immettere sul mercato un prodotto che avesse le migliori caratteristiche qualitative e nel contempo garantisse qualità omogenea, iniziare a risanare e catalogare una sessantina di linee di semi, fino a ricondurle, in 3 anni, alle sole 4 linee attualmente utilizzate.

Adesso il vivaio è accreditato dalla Regione Basilicata per la produzione delle piantine di peperone: in questo modo può contare sul totale controllo della filiera, dalla selezione del seme fino alla vendita del prodotto finito, passando attraverso la commercializzazione di piantine. Proprio per garantire quest'ultima, l'azienda offre anche assistenza tecnica a quegli operatori che intendono produrre secondo i dettami del disciplinare di produzione che, lo ricordiamo, prevede 3 tipologie di peperone: appuntito, tronco e a uncino, fra cui la prima risulta la più diffusa.

Un agronomo assiste i produttori per la verifica di tutto il ciclo colturale, dalla fornitura delle piantine al ritiro in magazzino del prodotto, dove i peperoni vengono lasciati essiccare in appositi ambienti protetti.



Giuseppe Pennella con i «suoi» peperoni



Esperienze

Essendo più sottile rispetto agli altri peperoni, racconta Pennella, quello di Senise riesce a essiccarsi meglio e quindi a conservarsi più a lungo, mantenendo inalterate le particolari caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono.

Rispetto ai peperoni non igp risulta meno «lucente», in quanto, essendo dotato di minore spessore di polpa, la buccia è più «aggrinzita», ma proprio questa specificità gli conferisce, una volta fritto, una «sonorità» al contatto e una «leggerezza» estremamente particolari. Attualmente, l'azienda Pennella, per assicurare le forniture al suo portafoglio clienti, integra la produzione aziendale con quella fornita dai 5 produttori a cui viene offerta tutta l'assistenza necessaria per assicurare e garantire il controllo di filiera, e così soddisfare quanto previsto dal disciplinare di produzione certificato da Ismecert di Napoli.

FANTASIA NEL PRODOTTO

Ma Pennella non si ferma qui. Ha pure un intenso programma di progetti innovativi che prevedono l'ampliamento della gamma di prodotti con un obiettivo fondamentale: avvicinare i giovani al consumo dei peperoni tipici, sempre nel rispetto dei principi della sana alimentazione.

Di qui la necessità di integrare, per esempio, la gamma di marmellate a base di peperoni, già presenti, con versioni «light», più leggere e vicine ai gusti dei giovani. A un certo punto, gli chiediamo se avesse pensato, volendo puntare ai giovani, di lanciare sul mercato i chips a base di peperoni «cruschi», già proposti da altre aziende, in confezioni molto simili a quelli usati per le patatine fritte.

Scuotendo la testa, ma con un'espressione di chi ammette di starci già lavorando sopra, ci informa di aver messo a punto un prodotto che, pur avendo le stesse caratteristiche di praticità, è caratterizzato da maggiori contenuti salutistici. «Ci tengo alla salute dei giovani – ribadisce – e quindi ho pensato a un prodotto innovativo e accattivante nel gusto, ma leggero e dietetico, in quanto non fritto».

In questa ottica di sana alimentazione, ci informa di iniziative di ricerca con un'associazione di cuochi di Potenza, finalizzata a possibili nuove proposte di ricette dietetiche a favore dei consumatori più esigenti e raffinati sotto questo aspetto.

TRADIZIONI E TERRITORIO

L'obiettivo di Pennella non è solo ampliare il numero di consumatori e creare le basi per il successo commerciale ma, soprattutto, dare concretezza e seguito ai progetti e innescare il

dialogo fra le aziende, rendendo possibile lo scambio di esperienze, finalizzate al continuo miglioramento del prodotto, introducendo una serie di considerazioni di valenza «etica». Di qui, il sogno di far crescere, di pari passo con lo sviluppo della domanda, il numero di aziende del territorio da coinvolgere nella produzione di peperoni igp.

Negli anni passati, prima che si realizzasse la diga di Senise, fra le più grandi d'Europa, le superfici interessate alla coltivazione di peperone erano circa 200 ettari; oggi, nonostante il recente recupero, non sono più di 50.

La zona tipica comprende i comuni che si affacciano sui fiumi Sinni e Agri: Senise, Francavilla S.S., Chiaromonte, Valsinni, Colobrarò, Tursi, Noepoli, S. Giorgio Lucano, Sant'Arcangelo, Roccanova, Montalbano Jonico e Craco. «Mi piacerebbe – dice Pennella – che i giovani trovassero piacevole riavvicinarsi alle tradizioni locali e che soprattutto lo facessero attraverso un'attività remunerativa. Un piccolo contributo in questo senso lo forniamo ospitando giovani tecnici e studenti



Descrizione

Il Peperone di Senise ha uno spessore sottile e un basso contenuto in acqua, per cui può essere facilmente essiccato, esponendolo ai raggi solari. Il picciolo non si separa dalla baccina neanche a essiccazione avvenuta, e diventa quindi possibile legare i peperoni essiccati tra di loro per la realizzazione delle caratteristiche «collane».

Caratteristiche

Il Peperone di Senise si caratterizza per il suo sapore dolce.

Zona di produzione

La zona di produzione si estende a numerosi comuni delle pro-

vince di Potenza e Matera, nelle Valli del Sinni e dell'Agri.

Presenza sul mercato

Fresco da agosto a settembre. Secco per tutto l'anno.

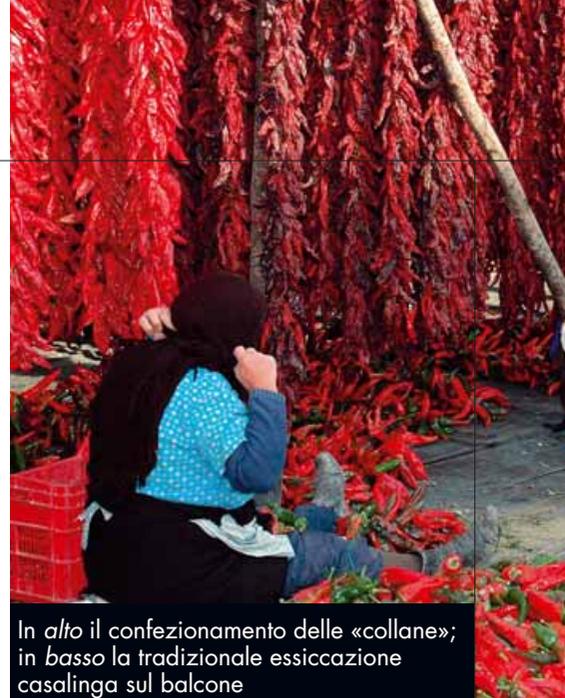
Riferimenti normativi

Registrazione europea con regolamento Ce n. 1263/96 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Ce L163/96 del 2 luglio 1996.

Come si riconosce

Per i produttori aderenti al Consorzio di tutela è possibile apporre lo stemma consortile recante la dicitura «Peperoni di Senise igp» sulle confezioni o sulle tradizionali collane.

Fonte: Ismea



In alto il confezionamento delle «collane»; in basso la tradizionale essiccazione casalinga sul balcone



PEPERONE DI SENISE IGP



ricadute positive sul territorio, a partire dalla tutela ambientale, non tarderebbero, garantendo inoltre un significativo ritorno dei giovani negli insediamenti rurali e il tanto auspicato ripopolamento delle campagne!

Ricordiamo che la zona tipica di Senise è ai margini del Parco nazionale del Pollino, territorio che insieme al peperone annovera molte altre squisitezze agro-

alimentari e gastronomiche, come capocollo, soppressata, formaggi tipici, per citarne alcune, unitamente a un territorio unico, già interessato dai fenomeni turistici, con già tanti estimatori.

A proposito di recupero e valo-

rizzazione delle produzioni tipiche del Pollino, Pennella ricorda di essere impegnato in un progetto riguardante la selezione e lo sviluppo di alcuni ortaggi locali unici, per esempio i pomodorini gialli, da utilizzare per la conservazione invernale in serti, e le tipiche melanzane bianche.

Ciò per poter presentare un paniere di prodotti tipici ampio ed esclusivo, capace di calamitare l'interesse del turismo gastronomico di qualità. A Senise, come in molti altri dei paesi indicati, è molto facile arrivare nel centro abitato e notare appese ai balconi le collane di peperoni rossi.

Fa parte del paesaggio, essendo questa una tradizione che si perde nei secoli, tanto che le caratteristiche qualitative del Peperone di Senise risultano uniche, grazie all'adattamento di un gruppo di «ecotipi» selezionati dai produttori nei secoli che si sono adattati perfettamente al territorio.

impegnati presso la nostra azienda in stage aziendali.

In somma, un'operazione di recupero di antiche tradizioni alimentari e culturali che si fonda su di un'attività economicamente valida e si regge da sola sul mercato. Le

IN CUCINA INTERO O IN POLVERE

La tradizione del peperone secco iniziò quando si pensò di essicarli al fine di permetterne la conservazione nel tempo e il trasporto in luoghi lontani, ricorrendo anche alla macinazione, da utilizzare come spezie come lo zafferano, da cui il nome locale di zafaran.

Il prodotto macinato si accompagna a numerosi piatti tipici, con ortaggi e legumi. Il peperone intero, invece, oltre che accompagnare i piatti principali, una volta fritto per qualche secondo in olio extravergine di oliva bollente si abbina anche a numerose pietanze con patate, baccalà, e a formaggi e miele.

Un'accattivante polvere rossa, dal gusto intenso e dolce, ottenuta dalla macinazione con pietre fino a ottenere la dimensione desiderata, da grossolana (utilizzata molto per i salumi locali ma anche calabresi), a quella finissima per condire verdure cotte o piatti squisiti come la pasta con fagioli, di Sarconi ovviamente, per citare il nome dell'altro prodotto igr del settore ortofrutta che può vantare la Basilicata.

QUESTIONI DI PACKAGING

Vendere i Peperoni di Senise risulta però complesso, poiché bisogna rispettare tutta una serie di norme sulla sicurezza alimentare, oltre che, ovviamente, quanto previsto dal disciplinare di produzione, molto rigido in termini di packaging: operazioni che, se realizzate con scrupolo, richiedono costi che collocano il prodotto su fasce di prezzo elevate, relegandolo a un mercato di nicchia.

Chiediamo a Pennella: si riferisce alle collane, lunghe da 1,50 a 2 metri, forse non più attuali? «Infatti. Anche se questa tipologia di confezione, molto richiesta da ristoratori e negozi di alta gastronomia in quanto molto coreografica, continua ad avere un suo mercato, per le altre tipologie di imballaggio qualche ritocco alla attuali norme previste nel disciplinare non guasterebbe».

Oggi le confezioni più diffuse sono rappresentate dal sacchetto da 100 grammi contenente circa 18-20 bacche e dalla collanina da 200 grammi, contenente 60 bacche.

Con tali premesse, non si può che suggerire di tentare il rilancio della commercializzazione di questa particolare produzione tipica così antica e ricca di tradizioni attraverso l'export, al fine di ampliare i mercati di sbocco, puntando su quelli più promettenti, sfruttando proprio le potenzialità offerte dalla forte presenza nel mondo di cittadini di origine lucana.

Giuseppe Lamacchia



Peperoni in campo nell'azienda Pennella

