

# PEPERONE A CORNO

## accessione di GROTTAMMARE



e dal sistema di allevamento ma varia tra 50/60 gg.

- Fiori: *ermafrodita di colore bianco con corolla formata da 5/6 sepal.*
- Epoca di fioritura: *III decade di giugno, I decade di luglio*
- Frutto/parte edule: *bacca*
- Conservazione del seme: *sottovuoto a -18/22 gradi C°*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*
- Energia germinativa: *8.93 gg*
- Germinabilità: *88 %*
- Utilizzazione: *sia crudo che cotto*

### CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'accessione oggetto di studio appartiene alla tipologia con bacca allungata terminante con punta curva più o meno accentuata. Il colore vira con il procedere della maturazione e anche in base allo spessore del mesocarpo: parte da un verde più o meno scuro, all'avvicinarsi della maturazione commerciale, fino a raggiunge un marrone rugginoso e un rosso intenso. È un peperone dalle origini molto antiche, inserito nelle rotazioni aziendali di poderi compresi nei territori di diverse regioni centrali che si affacciano sul mar Adriatico. Adattato benissimo alle condizioni pedo-climatiche dei fondo-valle marchigiani prossimi alla costa. Teme fortemente i ristagni d'acqua e i ritorni di freddo, mentre si adatta perfettamente a terreni dotati di buona fertilità e di facile scolo. La cultivar locale di peperone a corno, viene allevato sia in serra fredda sia in pieno campo, e in entrambe le situazioni, seppur con tempistiche leggermente diverse, garantisce ottimi riscontri sul mercato interno di cui l'agricoltore proponente è ottimo conoscitore. Non essendo un ibrido e, soprattutto, essendo autoriprodotta potrebbe andare incontro a fenomeni di depressione della vigoria, sebbene fino ad ora non si siano mai manifestati visto l'importante sviluppo biometrico delle piante e la loro ottima produzione in numero e peso delle bacche. Dai rilievi effettuati si è osservata una certa variabilità genetica associata in particolare al numero delle logge presenti nelle bacche, variabile da 2 a 3. Al contrario, tutte le bacche raccolte e caratterizzate,

presentavano omogeneità dello spessore del mesocarpo unito ad una eccellente sapidità del frutto, caratteri ritenuti di fondamentale importanza. La cultivar studiata, presenta anche altre importanti caratteristiche quali la facilità con cui, l'epidermide si distacca dalla polpa dopo cottura e la sua ottima disposizione alla conservazione post raccolta. A seguito dei sopralluoghi effettuati in campo, non si sono osservate particolari sensibilità alle più comuni avversità che colpiscono il peperone. L'agricoltore ha però riscontrato la presenza di alcune sintomatologie forse ascrivibili a virus non bene identificate ma che attualmente non hanno causato gravi danni alla produzione. Non avendo riscontrato sintomatologie evidenti, si consiglia un attento monitoraggio ed eventualmente l'invio di campioni vegetali "sospetti" ad un istituto specializzato per un esame approfondito ai fini dell'identificazione del virus e del ceppo virale.

### UTILIZZI GASTRONOMICI

La possibilità di valorizzazione della cultivar locale di peperone dipende soprattutto da una rinnovata diffusione sui mercati locali e non. Grazie alle sue caratteristiche organolettiche si adatta perfettamente sia al consumo crudo sia cotto. Nella località di provenienza che si affaccia sul mare, non è raro il suo impiego in ricette a base di pesce, sia crudo nelle insalate di mare sia cotto in zuppe e brodetti. Frequente è il consumo dei peperoni con ripieni a base di carne o come piatto di contorno preparato dopo gratinatura.

### CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il donatore, Amedeo Rosati, è il proprietario di un'area agricola in contrada Val Tesino Comune di Grottammare (AP). Il sig. Natale, negli anni '60/'70, introdusse la coltivazione dell'accessione di peperone a corno nella rotazione culturale della sua azienda. Si trattava di popolazioni locali reperite presso aziende private al confine tra le Marche e l'Abruzzo. L'interesse che suscitò all'epoca questa tipologia di peperone, portò ad una rapida diffusione della sua coltivazione presso diverse aziende agricole ubicate a cavallo del confine Abruzzo-Marche. Da allora a tutt'oggi, il sig. Natale ha sempre autoriprodotta le piante e, al tempo stesso, sceglieva le piante più rispondenti alle richieste di mercato. La piccola area inizialmente destinata a questa particolare tipologia di peperone, visto il crescente interesse dei mercati, è stata progressivamente ampliata. I mercati locali hanno apprezzato le elevate caratteristiche organolettiche delle bacche quali la carnosità, dovuta ad un mesocarpo di spessore elevato, la sapidità e la totale assenza di capsaicina. La bacca possiede inoltre un'epidermide dura che si stacca facilmente, caratteristica che rende il frutto particolarmente adatto per essere consumato gratinato. Il mercato riconosce alle bacche di questa accessione un prezzo sensibilmente superiore rispetto alle altre varietà (1,80 euro/kg vs 1,30 euro/kg). Purtroppo, questa accessione di peperone non possiede accertate resistenze alle virosi. Attualmente la coltivazione è limitata al solo agricoltore donatore che annualmente alleva in piena area circa 2000 piante e altrettante in coltura protetta. Questo rende elevato il rischio di erosione come evidenziato nella scheda di valutazione del rischio di erosione genetica.

### DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *determinata*
- Portamento: *tutorata*
- Altezza della pianta: *125/135 cm. circa*
- Foglie: *alterne lucide sia ovate che ellettiche*
- Epoca di semina serra: *III decade di marzo*
- Epoca di semina in pieno campo: *I decade di maggio*
- Tipo di semina: *in plateaux*
- Trapianto in serra: *II decade di aprile*
- Trapianto in pieno campo: *III decade di maggio*
- Densità di investimento: *4 piante a m<sup>2</sup>*
- Durata della produzione: *dipende dall'andamento climatico*

N° REPERTORIO: 120  
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Solanacee

GENERE: Capsicum

SPECIE: Capsicum Annuum L.

NOME COMUNE: Peperone a corno

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Grottammare (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda agraria Amedeo Rosati ubicata in contrada Val Tesino Comune di Grottammare e nella Banca del Germoplasma Regionale allestita presso il CREA-OF di Monsampolo del Tronto (AP)

Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. Gabriele Campanelli; P.a. Piergiorgio Angelini

AZIENDA COLTIVATRICE:

Azienda Agraria Amedeo Rosati - Grottammare.