



PEPERONE DI SENISE IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Peperone di Senise IGP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Basilicata

Provincia: Potenza, Matera

Il Peperone di Senise IGP è una varietà locale di peperone presente nell'area di produzione in tre tipologie: "appuntito", "tronco" e "a uncini". L'area di coltivazione comprende alcuni comuni della valle dell'Agri e del Sinni, in provincia di Potenza e di Matera. Si riconosce per la piccola dimensione, la forma variabile (a punta, ricurva, smussata) e il colore che da verde diventa rosso porpora. E' caratterizzato da uno spessore sottile e da un basso contenuto in acqua che ne consente una rapida essiccazione. Ha inoltre la peculiarità di essere fornito un picciolo che resta saldamente unito alla bacca anche a maturità. Ciò permette di riunire i peperoni IGP fino a formare le trecce e collane di peperoni secchi tipiche del luogo. Il Peperone di Senise IGP ha sapore dolce e persistente. Può essere consumato fresco, secco o in polvere, la quale, essendo molto fine, ricorda lo zafferano. Ciò spiega perchè, in dialetto, viene chiamato "zafarano". Ha ottenuto l'IGP nel 1996

Il Peperone di Senise iniziò ad essere seccato e poi ridotto in polvere per ragioni commerciali. Già nel XVI secolo, infatti, l'ingente produzione locale rendeva difficoltoso il trasporto del prodotto fresco, che iniziò così a venire trasformato in loco, per essere poi avviato sui mercati.

Conosciuto e apprezzato soprattutto in Basilicata, grazie anche al riconoscimento europeo, ha iniziato a diffondersi anche in altre Regioni. Viene consumato anche allo stato fresco, ma la maggior parte della produzione prende la via dell'essiccazione.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio Tutela del Peperone di Senise Igp, c.so Garibaldi 283 85038 Senise (PZ), tel. e fax 0973585733



PEPERONE DI SENISE IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Spaghetti con la salsiccia e i Peperoni di Senise IGP

Gli spaghetti, cotti ben al dente si condiscono con un sugo preparato così: si fa rosolare in una padella la salsiccia fresca con un filo d'olio extravergine. Quando è rosolata aggiungere i peperoni freschi e un po' di vino bianco e lasciare sfumare. Aggiungere poi della polpa di pomodoro, salare e lasciar cuocere per una ventina di minuti.

Coniglio ai Peperoni di Senise IGP

Tagliare a pezzi il coniglio, infarinarlo e farlo rosolare in una padella con alcuni cucchiai d'olio e le erbe aromatiche tritate (rosmarino e salvia). Quando si è colorito bagnare con del vino bianco secco e lasciare evaporare. Unire della cipolla e aglio tritati, salare e pepare. A questo punto bagnare con un po' di brodo e far cuocere mescolando ogni tanto. A circa metà cottura unire qualche peperone fresco. Prima di servire cospargete ancora con foglioline di rosmarino e di salvia.

Crema di fagioli con finocchietto e Peperone di Senise IGP

Questa ricetta mette insieme due prodotti lucani di grande tradizione. Far bollire e poi tagliuzzare del finocchietto selvatico. Ridurre in polvere nel mortaio un po' di semi di finocchio. Pulire dai semi e dal picciolo i peperoni secchi di Senise e poi friggerli qualche attimo in olio molto caldo e una volta che sono croccanti, ridurli a scaglie. Lessare i Fagioli di Sarconi IGP, aggiungendo i semi di finocchio e un po' di polvere di Peperone di Senise. Giunti a cottura passarli nel passaverdure. Mettere la crema di fagioli in una pentola aggiungendo un po' di olio extravergine e il finocchietto tagliato a pezzetti. Scaldare ancora per qualche minuto e versare infine nel piatto di portata aggiungendo, a pioggia, le scaglie di peperone. Condire con un filo d'olio possibilmente dal sapore fruttato.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.