

SENISE Una delegazione nipponica in città per lo "Zaferano"

SENISE - Nella capitale lucana dei peperoni sono arrivati i giapponesi, interessati a commercializzare il famoso "zafarano" di Senise. Per i produttori agricoli della zona si aprono clamorose prospettive di sviluppo, con l'apertura di un mercato economico enorme, di dimensioni mondiali come quello nipponico. Protagonista del possibile accordo commerciale una nota giornalista giapponese, Kazuko Nagamoto, curatrice di una rubrica di gastronomia per una importante rivista giapponese del settore, la "Ict".

La giornalista, navigando in In-temet, è rimasta incuriosita dal sito dedicato ai prodotti lucani e in particolare dà una descrizione delle qualità e delle caratteristiche dei peperoni di Senise.

Ha raccolto maggiori informazioni, ha chiesto aiuto a vari collaboratori italiani, e alla fine si è messa in contatto attraverso una e-mail con l'azienda agricola di Giuseppe Pennella, socio del Consorzio dei Peperoni di Senise e da anni impegnato nella coltivazione e produzione del prelibato ortaggio lucano.

Mercoledì scorso una delegazione giapponese formata dalla stessa giornalista, da alcuni suoi familiari e da Hosoda Kazuyoshi, general manager del colosso industriale nipponico denominato "Kagome" si è recata nell'azienda agricola seniseese, per conoscere da vicino il prodotto. Racconta Giuseppe Pennella, che ha organizzato l'incontro: «Sono arrivati puntualissimi all'orario stabilito con una bellissima auto. Hanno voluto visitare i

campi in cui coltiviamo i peperoni, hanno fatto tantissime foto, hanno voluto conoscere i metodi di preparazione, hanno fatto mille domande sulle tecniche di coltivazione. Poi hanno chiesto di degustare il prodotto e noi li abbiamo accontentati preparando tutti i nostri piatti tipici a base di peperoni: la pasta di casa condita con i zafarano, i salumi con il peperoncino macinato, i peperoni "emacia" e quelli arrostiti, i fagiolini cannellini con la polvere dei peperoni, il pane incavato coi zafarano e le uova, il baccalà con i peperoni, salsiccia e zafarano... Hanno voluto assaggiare tutto, sembravano estasiati nel degustare questo genere di sapori».

All'incontro con la delegazione giapponese ha partecipato anche Egidio De Stefano, dottore in agronomia e divulgatore agricolo della Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, lattato dal produttore Pennella proprio per avere l'assistenza tecnica di un esperto che, per conto dell'Alala, si occupa delle ricerche sperimentali sul peperone nell'Azienda agricola dimostrativa di Bader-ta deUe Murgine, ad Aliano.

«Come Alala stiamo lavorando da anni su un progetto di avvio della certificazione del peperone di Senise-Be. L'incontro con i giapponesi è uno stimolo in più per realizzare questo obiettivo», tiene a precisare

De Stefano, che così descrive il suo intervento: «Ho cercato di spiegare ai giapponesi le varie tecniche di assistenza alla coltivazione e alla preparazione del peperone. Hanno visto tutte le fasi, dalle tecniche di coltivazione all'impianto, dall'irrigazione alla concimazione, dai trattamenti fito sanitari alla fase della raccolta. Hanno poi assistito alla tecnica di inserimento del peperone, che consiste nell'infilare i peduncoli in serie con lo spago, ottenendo le caratteristiche collane di peperoni, da mettere in essiccazione».

I peperoni di Senise hanno ottenuto da alcuni anni il riconoscimento della propria tipicità, con l'attribuzione della Indicazione Geografica Protetta. Da un paio di mesi il Consorzio dei Peperoni di Senise, il cui presidente è Antonio Gazzaneo, ha individuato nella società "Is.me.cert" l'ente certificato che dovrà procedere alla certifi-

cazione del seme, redigendo un catasto delle superfici idonee e l'elenco dei soci produttori che saranno sottoposti a un rigido controllo per assicurare una produzione genuina. I tempi della certificazione, che consentirebbe ai produttori di vendere il prodotto con tanto di "bollini" marchiati, potrebbero accelerarsi in vista dell'accordo commerciale con i giapponesi. La giornalista nipponica ha promesso un numero speciale della sua rivista eno-gastronomica dedicata al peperone di Senise.

Tutti i principali ristoratori del Giappone considerano quella rivista una sorta di bibbia della cucina, ispirandosi ad essa per le proprie ricette. Per questo, la presenza del general manager giapponese a Senise è un segnale preciso: per il zafarano seniseese potrebbe aprirsi un grande futuro, direzione Sol Levante.

Giuseppe Panzardi