

Iniziativa della Pennella ma lo sfruttamento industriale dell'ortaggio Igp è basso

Il peperone di Senise si fa marmellata

Per la prima volta nella valle del Sinni si cerca di sfruttare in modo industriale la principale coltura della zona: il peperone. Proprio a ridosso della stagione della raccolta (che va da luglio a settembre e per quest'anno è ritenuta soddisfacente), due aziende locali hanno appena ricavato da questo ortaggio altrettanti prodotti agroalimentari innovativi: una marmellata e un peperone fritto secco da imbustare come si fa da decenni con le patatine (per quest'ultimo, si veda il servizio a fianco). Nonostante la qualità della materia prima, questi nuovi prodotti sono i primi ad avere alle spalle attività conserviere organizzate in modo industriale nella zona: sinora le uniche manipolazioni sui pregiati ortaggi di Senise erano effettuate dai soli contadini coltivatori, per ricavare peperoni secchi o in polvere da vendere direttamente in piccole quantità.

La marmellata. È prodotta dall'azienda agricola Pennella di Senise (Potenza), che ha un fatturato annuo di circa 200mila euro (varia molto secondo le condizioni atmosferiche che influenzano la resa dei campi). Il prodotto è stato commercializzato in via sperimentale da quest'anno, con il nome di «Dolcezza». Prezzo: cinque euro circa per un vasetto di vetro di circa cento grammi. «Ci auguriamo — dice Giuseppe Pennella, proprietario dell'azienda — di poterla imporre definitivamente sul



mercato prossimo venturo. Intanto registriamo un concreto interesse di operatori esteri, arrivati a Senise appositamente da Giappone, Francia, Belgio e Stati Uniti». Già oggi il prodotto è presente sia sul mercato italiano sia all'estero, attraverso alcune catene della grande distribuzione e alcuni circuiti di ristoranti.

Questi primi canali commerciali sono stati reperiti da Pennella tramite accordi con alcuni rappresentanti. Quanto alla produzione, ci si affida a un'altra azienda della zona, la cooperativa Vallemercure di Rotonda. Da tutto ciò discende che l'investimento della Pennella per la nuova marmellata è quasi zero.

Una conferma viene dalla facilità con cui si ottiene il prodotto: esso è composto esclusivamente da peperoni,

cui viene aggiunta solo una piccolissima percentuale di zucchero. Questa semplicità è dovuta all'alto contenuto di zuccheri che distingue i peperoni di Senise dagli altri.

«Cerchiamo — dice Pennella — di sfruttare le caratteristiche di questo peperone, che consente una serie di varianti. Dal 2002 la nostra azienda è diventata capofila del progetto filiera ortofrutta del Parco nazionale del Pollino e vogliamo contribuire alla divulgazione su vasta scala di questo prodotto». La tecnica di produzione è quella dell'agricoltura integrata, con una rigida selezione dei semi: «Abbiamo anticipato di gran lunga gli obblighi di legge e oggi certifichiamo il percorso di produzione, per far risalire al seme e al campo in cui era stato messo a dimora».

Occasioni mancate. Le proprietà organolettiche dei peperoni di Senise renderebbero facili anche altre attività conserviere. Forma conica, basso contenuto d'acqua, sapore dolce, cuticola esterna leggera e resistente e polpa sottilissima favoriscono disidratazione e conservazione in tutti i periodi dell'anno. Ma nessun imprenditore della zona le sfrutta: mancano risorse per gli investimenti necessari a impiantare industrie conserviere. A nulla sono serviti il marchio Igp (Indicazione geografica protetta) ottenuto nel '96 e l'aumento graduale di produzione realizzato da allora (ma non ci sono dati ufficiali: i processi sono in mano a contadini che non forniscono statistiche).

Questi contadini usano tecniche di produzione e lavorazione pressoché immutate da secoli. Dalla raccolta al confezionamento, la selezione è ancora e sempre manuale. Ciò incide molto sul costo del prodotto, che diventa di nicchia: una sarta (collana di peperoni essiccati) venduta all'ingrosso può arrivare anche oltre i 25 euro al chilogrammo. I peperoni in polvere superano anche i trenta euro.

Una prima selezione si fa sul campo quando le bacche assumono il colore rosso porpora. Dopo la raccolta, i peperoni vengono infilati con un grosso ago al gambo, fino a formare una sarta da circa 10 chili, ridotti a uno solo alla fine dell'essiccazione.

GIANNI COSTANTINO