PEPERONE LUCANO





NOME COMUNE	**Peperone lucano, Peperone crusco, Peperone di Senise**
NOME SCIENTIFICO	*Capsicum annuum L.*
FAMIGLIA	Solanaceae
ORIGINE	La specie Capsicum annuum è originaria dell'America tropicale e fu introdotta in Europa dopo la scoperta dell'America. Nell'area di Senise, in Basilicata, il peperone fu introdotto dagli Spagnoli tra il XVI e il XVII secolo, probabilmente proveniente dalle Antille.
DESCRIZIONE BOTANICA	
• **portamento:**	Pianta erbacea annuale, eretta e ramificata, generalmente alta circa 50–80 cm, con fusti verdi che tendono a lignificare alla base.
• **foglie:**	Semplici, alterne, ovate o lanceolate, di colore verde, con margine generalmente intero e superficie liscia.
• **fiori:**	Piccoli, generalmente bianchi, con corolla a 5–7 lobi; compaiono singolarmente o in piccoli gruppi all'ascella delle foglie.
ESPOSIZIONE	Pieno sole, in posizione calda e riparata. Necessita di temperature elevate e di una buona disponibilità idrica durante la crescita e la formazione dei frutti.
SEMINA	In semenzaio generalmente da fine febbraio a metà marzo. Il trapianto si effettua indicativamente da metà maggio all'inizio di giugno, quando non vi è più rischio di gelate.
FIORITURA	Da giugno a luglio, con fioritura scalare che può proseguire durante l'estate.
FRUTTO	Bacca generalmente allungata e conica, a polpa molto sottile. Nei Peperoni di Senise sono riconosciuti tre tipi morfologici: appuntito, tronco e uncino. A maturazione il colore passa dal verde al rosso porpora; il sapore è dolce. La bacca misura indicativamente 9–17 cm secondo la tipologia.
RACCOLTA DEL SEME	Agosto–settembre, scegliendo i frutti completamente maturi, sani e ben sviluppati. Per la conservazione varietale è preferibile prelevare i semi dalle piante migliori e lasciar completare la maturazione dei frutti sulla pianta. I semi sono piccoli, piatti e discoidali o leggermente reniformi, di colore crema-giallastro, inseriti sulla placenta interna del frutto. Dopo l'estrazione devono essere ben asciugati prima della conservazione.

Fonti

Consorzio di Tutela dei Peperoni di Senise IGP – Il Peperone

Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura (ALSIA)

La Cucina Italiana – Il peperone di Senise: storia e caratteristiche

Ministero della Cultura – Cultura Alimentare – Peperone di Senise IGP

Altro	Uso alimentare dei frutti freschi, essiccati o trasformati in polvere. Il peperone di Senise è particolarmente noto per la preparazione del peperone crusco, ottenuto mediante essiccazione e successiva frittura. I frutti vengono inoltre tradizionalmente essiccati in caratteristiche serte o collane e utilizzati come condimento o per la produzione di polvere di peperone.

Crediti

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/3d/Peperoni_di_Senise.jpg/960px-Peperoni_di_Senise.jpg?utm_source=commons.wikimedia.org&utm_campaign=index&utm_content=thumbnail&_=20200907141747

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/7a/Peperoni_cruschi_ad_Accettura_crop.jpg?utm_source=commons.wikimedia.org&utm_campaign=index&utm_content=thumbnail_unscaled&_=20150921065115

https://casatadellago.com/wp-content/uploads/2023/02/3.jpg