

COMUNE DI SAN GREGORIO  
MAGNO

## “Peperone Crusco Gregoriano”

Il peperone crusco gregoriano, chiamato anche “*Papagl'éruat*”, è un peperone dal colore rosso intenso e dal sapore dolce o piccante. Questo particolare ortaggio è coltivato da sempre nel territorio del Comune di San Gregorio Magno ed utilizzato, principalmente, per la realizzazione del piatto tipico della tradizione culinaria locale, già oggetto di De.Co., “*Patan C'nzuat*”.

Grazie alle attività enogastronomiche presenti sul territorio e all'evento “Baccanalia”, che vede i peperoni cruschi protagonisti assoluti, negli ultimi anni abbiamo assistito a una crescente popolarità di questo prodotto anche al di fuori del territorio comunale. Sempre più persone apprezzano le sue caratteristiche organolettiche e il suo delizioso sapore.

Solitamente, si utilizzano le varietà di peperone Corno di Capra e/o Corno di Toro per la loro polpa sottile e il basso contenuto d'acqua, qualità che ne permettono un'ottima essiccazione.

La semina inizia in primavera e il raccolto viene effettuato nella terza decade di agosto al raggiungimento della tipica colorazione rosso porpora. Successivamente, i peperoni raccolti sono disposti su teli di stoffa per qualche giorno in luoghi bui ed asciutti. Successivamente, vengono legati utilizzando un ago e spago creando delle collane note come serte, dalle dimensioni che superano il metro di lunghezza. Da tradizione, le serte vengono appese ai balconi e all'interno di serre o locali areati per garantire un'essiccazione ottimale, evitando la formazione di muffe e insetti. In cucina, il peperone crusco è comunemente fritto in olio extra vergine di oliva per pochi secondi, l'escursione termica fa sì che l'ortaggio diventi “crusco”, cioè croccante. Il peperone così cucinato può quindi essere usato come contorno o snack. È il protagonista anche come ingrediente di altri piatti tipici, tra cui la pasta con i peperoni cruschi, baccalà alla lucana, uova fritte e, soprattutto, per la realizzazione, come detto in precedenza, del piatto tipico gregoriano per eccellenza: “*Patan C'nzuat*”.

Questo particolare peperone, può essere anche macinato dando vita ad una polvere dolce o piccante utilizzata da generazioni per arricchire carni e salumi, quest'ultimi, tipici del territorio gregoriano.

Il peperone crusco non solo delizia il palato con il suo sapore dolce e intenso, ma racchiude anche un tesoro di proprietà nutrizionali fondamentali per la salute. È una vera e propria miniera di vitamine, in particolare di A e C, che agiscono come potenti antiossidanti. Queste vitamine sono essenziali per la salute della pelle, contrastando i dannosi radicali liberi, sottoprodotti delle reazioni cellulari che possono danneggiare le cellule e accelerare l'invecchiamento.

In aggiunta, la vitamina C presente nei peperoni cruschi è nota per il suo ruolo nel potenziare le difese immunitarie e favorire l'assorbimento del ferro, elemento cruciale per la salute ematica. Questi peperoni sono una fonte preziosa di sali minerali, tra cui fosforo, magnesio, potassio, ferro e calcio, che supportano una vasta gamma di funzioni corporee.

Grazie al loro basso indice glicemico, i peperoni cruschi sono una scelta eccellente per coloro che devono controllare la glicemia, compresi coloro che soffrono di diabete. La loro polpa sottile e priva di acqua li rende ideali per l'essiccazione, concentrandoli ulteriormente in vitamine e sostanze nutritive.

Tra tutte le vitamine, il peperone crusco brilla soprattutto per la sua abbondanza di vitamina C, che si dice presente fino al 30% in più rispetto ad altre varietà di peperoni. Questa vitamina è fondamentale per sostenere un sistema immunitario robusto e combatte le malattie. Inoltre, il peperone crusco contiene capsaicina, composto noto per ridurre il colesterolo nocivo, e luteina, che protegge la salute degli occhi, contribuendo a preservare la vista nel lungo periodo.

In sintesi, il peperone crusco non è solo un ingrediente delizioso nelle nostre cucine, ma anche un alleato prezioso per la salute e il benessere, offrendo una combinazione unica di gusto e nutrizione.

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "PEPERONE CRUSCO GREGORIANO"



### Art. 1 - Denominazione

La Denominazione Comunale (De.Co.) "Peperone Crusco Gregoriano" è riservata ai peperoni che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### Art. 2 - Zona di produzione

Le zone di produzione dei "Peperone Crusco Gregoriano" sono individuate nell'intero territorio di San Gregorio Magno e nelle zone confinanti, così delimitate:

- a) Loc. Pantano nel territorio del Comune di Ricigliano (SA);
- b) Loc. Piani nel territorio di Buccino (SA).

### Art. 3 - Varietà vegetali

La denominazione "Peperone Crusco Gregoriano" è riservata a due tipi di varietà di peperone:

- a) Corno di Capra sia dolce sia piccante;
- b) Corno di Toro.

### Art. 4 - Metodo di coltivazione e lavorazione

Le condizioni ambientali e di coltura dei peperoni di cui si richiede la De.Co. devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai peperoni ed ai derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono, pertanto, considerati idonei i terreni di natura limo-sabbiosi e quelli collinari di medio impasto che, risultano assoggettati ad un clima tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo invernale e con temperature che risultano essere massime nei mesi di luglio-agosto (medie di 25,5 °C) e minime nei mesi di gennaio-febbraio (medie di 7,10 °C).

La tecnica di semina e le pratiche di coltivazione e di trasformazione del prodotto devono far riferimento alle modalità di seguito indicate.

### Tecnica di semina e pratiche di coltivazione

#### Semina

epoca: terza decade di febbraio - seconda decade di marzo; modalità di semina:

- a) manualmente a spaglio su semenzai a letto "freddo" o "caldo";
- b) meccanicamente in contenitori alveolari.

#### Trapianto

epoca: seconda decade di maggio - prima decade di giugno; modalità di trapianto:

- a) in buche effettuate con cavicchio in legno; dimensione delle piantine: piantine alla 3° 5° foglia con altezza di 10-15 cm. sesto d'impianto:
  - a) fila semplice: 25-30 cm lungo la fila e 70-80 cm tra le file;
  - b) fila binata: 35 cm lungo la fila, 35 cm tra le due file binate, 120 cm tra due bine;
  - c) rasole: 35 cm lungo la fila e 40 tra le file.

#### Trattamenti fitosanitari

- a) Non sono ammessi trattamenti a calendario.
- b) La coltivazione dev'essere certificata a residuo zero.
- c) È autorizzato l'uso di corroboranti.
- d) È autorizzato il solo uso di prodotti fitosanitari nelle misure previste dal Disciplinare di Produzione Integrata e/o dal Disciplinare di Produzione Biologica della Regione Campania.

#### Concimazioni

È consentito il solo utilizzo di concimi nelle misure previste dal Disciplinare di Produzione Integrata e/o dal Disciplinare di Produzione Biologica della Regione Campania.



## **Irrigazioni**

Interventi irrigui: in numero variabile a seconda dell'andamento climatico;  
Sistemi di irrigazione: a goccia.

## **Raccolta**

Epoca di raccolta: a partire dalla terza decade di agosto o comunque non prima che le bacche abbiano raggiunto la tipica colorazione rosso porpora;  
metodi di raccolta: trattandosi di una specie a maturazione scalare la raccolta viene effettuata manualmente.

Il seme utilizzato per la riproduzione deve provenire da piante madri sane, selezionate all'interno di campi ricadenti nei comuni di cui all'art. 3 o mediante vivai certificati.

## **Pratica di trasformazione**

- a) Il prodotto deve essere raccolto a maturazione completa.
- b) Le bacche devono essere disposte su teli di stoffa o su reti in locali asciutti e ben areati, per almeno 2-3 giorni, lontano dalla luce.
- c) I peduncoli devono essere infilati in serie con spago fine facendo in modo che le bacche si dispongano a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva, di circa 1200. Così facendo si otterranno le caratteristiche "collane" o "serte".
- d) Le serte devono essere esposte al sole e rimanervi fino a quando il contenuto in acqua non si attesta sul 10-12%. Successivamente dovranno essere riposte in locali arieggiati.
- e) I peperoni, terminata la fase di essiccazione, devono subire un trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità per agevolare la successiva molitura.
- f) Il prodotto deve essere trasformato in polvere mediante molitura.

Nella coltivazione dei Peperoni Cruschi Gregoriani De.Co., sono ammesse soltanto le pratiche agronomiche atte a conferire al prodotto le peculiari caratteristiche di tipicità.

Agli organi di controllo comunali è demandato la verifica e l'accertamento:

- a) aspetti morfologici delle bacche di cui all'art. 6;
- b) verificare che il disciplinare venga applicato dalle aziende agricole;
- c) fornire ai produttori di "Peperoni Cruschi Gregoriani" i servizi e l'assistenza necessari per attuare il presente disciplinare;
- d) promuovere e gestire il marchio ed i piani di regolamentazione e programmazione della produzione tutelata al fine di salvaguardarne il valore economico e commerciale nonché lo standard qualitativo;
- e) esercitare attività di sorveglianza e vigilanza, anche in collaborazione con le autorità e gli organi dello Stato, per impedire e reprimere le contraffazioni, le irregolarità e le illegittimità eventualmente commesse a danno dei "Peperoni Cruschi Gregoriani".

I peperoni all'atto della procedura di essiccazione devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) caratteristiche del peduncolo: peduncolo ben saldo alla bacca tale da non staccarsi ad essiccazione avvenuta;
- b) forma della bacca: leggermente deformata con costole poco evidenti;
- c) apice stilare: ricurvo ad uncino e/o a punta;
- d) lunghezza della bacca: da 9 a 17 cm.;
- e) diametro basale: da 3,5 a 5 cm.;
- f) spessore della polpa: da 1,5 a 2,2 mm;
- g) colore a maturità: rosso porpora;
- h) sapore: dolce per la varietà Corno di Toro, dolce e/o piccante per la varietà Corno di Capra.

I peperoni De.Co. "Peperoni Cruschi Gregoriani" all'atto dell'immissione al consumo e/o commercializzazione devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) serte di lunghezza variabile da 1,0 a 1,5 m, con le bacche (in possesso degli stessi lineamenti morfologici di quelle freschi) disposte a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva, di circa 120°, contenuto in acqua non superiore al 10-12% e colorazione rosso vinaccia.
- b) polvere sminuzzata ottenuta dalla macina grossolana dei peperoni secchi dopo trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.



c) polvere a grana finissima ottenuta dalla macina dei peperoni secchi previo trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.

#### **Art. 5 – Uso della denominazione**

È vietato usare assieme alla denominazione di cui agli art. 1 e 2 qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e/o similari.

Il marchio De.Co., per facilitare l'impressione sugli imballaggi tramite timbri ad inchiostro, potrà anche essere utilizzato monocromatico.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati anche in caso di lavorazioni conto terzi per aziende non del territorio gregoriano.

I “Peperoni Cruschi Gregoriani” dovranno essere commercializzati con le seguenti modalità:

la versione “intero” solo la versione dolce:

- a) in serte (collane) della lunghezza di 1,0-1,5 m.
- b) in contenitori di vetro, opacizzato, con capacità di 500 e 1000 g.
- c) in buste trasparenti con capacità di 500 e 1000 g.
- d) in buste bilaccate trasparenti con capacità di 50 e 100 g.
- e) in scatole di carta con finestra con capacità di 100 g.

la versione in “polvere sminuzzata” sia dolce sia piccante:

- a) in contenitori di vetro, opacizzato, con capacità di 100 g.

la versione in “polvere finissima” sia dolce sia piccante:

- b) in apposite buste trasparenti sottovuoto, con capacità di 500 g.
- c) in contenitori di vetro, opacizzato, con capacità di 70 g.

#### **Art. 6 – Controllo**

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni riportate dal presente disciplinare di produzione è svolto dalla Commissione De.Co. del Comune di San Gregorio Magno (SA), il quale può avvalersi ai fini della vigilanza della produzione e del commercio del prodotto da un consorzio tra i produttori conformemente a quanto stabilito dalla vigente normativa.

La Commissione effettua dei “controlli non programmati” al fine di valutare la corretta applicazione delle norme disciplinanti la produzione del “Peperone Crusco Gregoriano”, avvalendosi anche di strutture specifiche (laboratori, etc.).

Tali controlli saranno effettuati ad ogni livello della filiera.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel disciplinare, il produttore incorrerà in sanzioni e la Commissione stessa valuterà di volta in volta la gravità del caso, gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori.

In particolare, adotterà i seguenti provvedimenti disciplinari:

1. Infrazione lieve: ammonizione scritta;
2. Infrazione grave: espulsione dal sistema De.Co. con ritiro dell'utilizzo del logo;

I sotto riportati casi potranno comportare la sospensione dell'utilizzo del marchio De.Co. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta:

- Mancata registrazione del prodotto sul registro
- Diversa provenienza degli ingredienti base
- Utilizzo di materie non conformi alla legge e al disciplinare.

Costituiscono causa di revoca della De.Co. con conseguente cancellazione dal Registro, e fatta salva ogni eventuale azione giudiziaria a tutela della Amministrazione:

- a) il mancato rispetto del disciplinare di produzione o delle indicazioni riportate nella scheda *identificativa approvata, fatta salva la regolarizzazione nei termini fissati dal Comune;*
- b) il rifiuto del soggetto interessato a consentire i controlli e/o a presentare eventuale documentazione integrativa richiesta in sede dei procedimenti di verifica della corretta utilizzazione della De.Co.;



- e) la perdita dei requisiti richiesti;
  - d) l'uso difforme o improprio del logo, fatta salva la regolarizzazione nei termini fissati dal Comune;
  - e) gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie;
  - f) mancato rispetto delle altre disposizioni previste nel presente regolamento.
- La cancellazione dal Registro o la sospensione del diritto di utilizzazione non comportano alcun indennizzo per il soggetto interessato.

#### **Art.7 – Logotipo**

Il logotipo utilizzato per la promozione della De.Co. "Peperone Crusco Gregoriano" è quello della De.Co. del Comune di San Gregorio Magno, a cui viene sotto riportata la dicitura "Peperone Crusco Gregoriano".

#### **Art. 8 – Identificazione dei parametri del gusto**

Il gruppo dei partecipanti alla Commissione della De.Co. nominata dal Comune di San Gregorio Magno attraverso uno specifico panel test (successivamente regolamentato) esaminerà a campione, tra le aziende iscritte, "il gusto e la consistenza" del prodotto, per fornire una valutazione corrispondente a quanto riportato nel disciplinare di produzione, a garanzia del prodotto e del consumatore. Tra i membri verrà nominato un capo-panel che potrà designare esperti qualificati esterni.

#### **Art. 9 – Promozione del Prodotto De.Co.**

L'ente comunale si adopera per la promozione dei prodotti De.Co. attraverso manifestazioni nel territorio comunale, con la partecipazione a fiere e manifestazioni gastronomiche e con divulgazione mediatica nei circuiti specializzati.

12 PRESIDENZA DELLA COMMISSIONE  
24/10/24 *[Signature]*

Documento di Consultazione