

Il peperone: un po' di storia

La pianta dei peperoni è originaria dell'America Centrale ed è stata importata in Europa dagli Spagnoli nel secolo XVI, assieme al pomodoro. La pianta si è adattata bene al nostro clima, e gli Spagnoli non hanno potuto fare i guadagni che speravano dal commercio dei peperoncini. In compenso, la popolazione che non poteva permettersi le altre spezie, aveva iniziato ad usare il peperoncino.

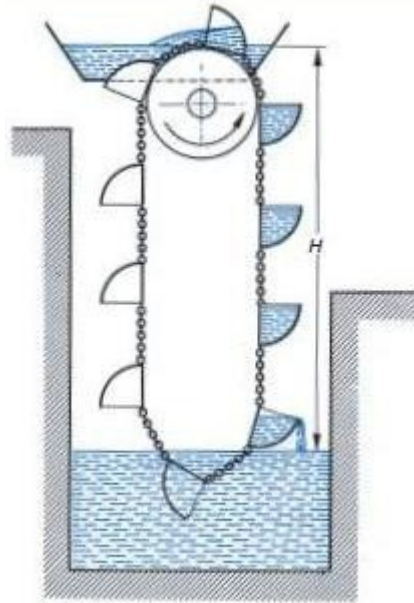
A Carmagnola la coltivazione intensiva dei peperoni è iniziata ai primi del Novecento, con Domenico Ferrero (un commerciante del Balon) che aveva capito che la coltivazione dei peperoni a Carmagnola avrebbe avuto un importante avvenire. La coltivazione era diventata possibile grazie alle "norie", meccanismi a catena (come quello in figura) che, azionati dalla forza animale, erano usati per irrigare con l'acqua dei pozzi.

La coltivazione si è poi sviluppata con l'andar del tempo, grazie anche ai terreni della pianura carmagnolese, che si son rivelati ben adatti per le piante di peperone. Negli anni '90 è stato istituito ed attivato il Consorzio del Peperone di Carmagnola, che ha come scopo la valorizzazione del peperone di Carmagnola e la tutela della sua figura.

Il Consorzio ha descritto le caratteristiche che hanno le quattro varietà del peperone di Carmagnola:

- "quadrato": forma quadrata a tre o quattro punte, dolce, giallo o rosso, peso di almeno 250 gr;
- "lungo": forma molto allungata, a tre o quattro coste, dolce, giallo o rosso, lungo almeno 20 cm, peso di almeno 150 gr;
- "trottola": forma a trottola, dolce, giallo o rosso, peso di almeno 250 gr;
- "tomaticòt": forma schiacciata, dolce, giallo o rosso, peso di almeno 150

gr. L'area di produzione è a Carmagnola e nei comuni vicini, 25 in provincia di Torino e 10 in provincia di Cuneo.



Consorzio del Peperone
di
Carmagnola



Associazione Cultural
Piemontèisa
«ARCANCEL»
Carmagnòla (TO)



<http://www.arcancel.eu>

Associazione Produttori
Peperone Corno
di Carmagnola



presentano:

RICETTARIO PIEMONTESE

Versione in piemontese: <http://www.arcancel.eu/arsete.pdf>



Doi povron bagnà 'nt l'euli

- due peperoni (o, meglio, di più)
- aglio, quanto basta
- olio d'oliva, quanto basta
- forno, o griglia, o pietra
- un sacchetto di carta

Lavate i peperoni, tagliateli in metà togliendo i semi e posateli sulla lastra del forno (o sulla griglia o sulla pietra). Metteteli al fuoco ed arrostiteli per bene. Quando saranno ben arrostiti, toglieteli dal fuoco e chiudeteli in un sacchetto di carta. Così facendo, il vapore farà staccare la pelle per bene. Quando saranno freddi, aprite il sacchetto di carta e vedrete che la pelle si staccherà in un colpo solo. Tagliate i peperoni a liste e disponeteli sul piatto di portata. Conditeli con aglio a fettine, un po' di basilico, olio d'oliva e salateli il giusto.



*Maccheroni alla "Zia Nuccia"
(ricetta siciliana per 4 persone)*

- 1 grosso peperone rosso
- 1 cipolla
- 3 cucchiari d'olio di oliva extra-vergine
- passato di pomodoro
- Una noce di burro
- Peperoncino a piacere
- Parmigiano reggiano
- Sale

Pulire il peperone e tagliarlo a pezzettini, poi frullarlo fino ad ottenere una crema. Se è troppo asciutto, aggiungere un poco di acqua. Grattugiare la cipolla e farla soffriggere con l'olio e il burro, all'imbionditura della cipolla, versare il frullato di peperone, la passata di pomodoro, un pizzico di peperoncino e sale q.b. fare cuocere per circa un'ora. Condire i maccheroni e coprire con parmigiano grattugiato ogni porzione.



Peperonata

- 1,5 chilo di peperoni
- 1,5 chilo di pomodori
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiari d'olio
- sale, quanto basta

Pulite e tagliate un chilo e mezzo di peperoni ed un chilo e mezzo di pomodori pelati. Affettate, nella pentola, una cipolla e fatela imbiondire, con due spicchi d'aglio e tre cucchiari d'olio. Versate i peperoni e (quando questi saranno un po' cotti) versate i pomodori ed il sale. Coprite la pentola e lasciate cuocere per una mezz'ora abbondante.



Peperoni con bagna cauda

- 450 gr d'olio d'oliva
- 220 gr di acciughe sotto sale
- 75 gr ed burro
- 4 spicchi d'aglio
- 4 peperoni gialli e rossi
- latte, quanto basta

Lasciate l'aglio a bagno nel latte per almeno due ore. Fate cuocere i peperoni nel forno (o sulla piastra o sulla pietra). Tagliateli a liste, puliteli e poneteli sul piatto da portata, tenendoli in caldo. Pulite le acciughe e levate le lisce. In un pentolino fate fondere del burro a fuoco basso, aggiungete l'aglio dopo averlo scolato e tritato, fatelo fondere senza che prenda colore e poi aggiungete l'olio e le acciughe. Fate cuocere ancora per 10 minuti mescolando con un cucchiaio di legno. Alla fine versate la bagna cauda sui peperoni.



"Frizon" all'emiliana

- 150 gr di peperoni
- 150 gr di cipolle
- 300 gr di patate
- 500 gr di pomodori maturi
- olio d'oliva
- sala
- pepe nero da macinare

Fate una croce sui pomodori e gettateli nell'acqua bollente per qualche momento. Scolateli, pelateli, gettate i semi e tagliateli a tocchetti. Pulite i peperoni e poi tagliateli a liste. Pulite le cipolle e le patate e tagliatele a fette. Fate scaldare bene dell'olio in una pentola, poi ponetevi a cuocere le patate. Dopo qualche momento aggiungete i peperoni e le cipolle. Mescolate per bene e lasciate cuocere a fuoco vivo. Dopo cinque minuti, aggiungete i pomodori, salate e pepate, abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere, mescolando di tanto in tanto.