



1- Dove si produce e, sinteticamente, le caratteristiche del terreno, le acque, il clima, la preparazione del terreno, semina, trapianto, raccolta e confezionamento.

- Zona di produzione

Intero territorio amministrativo del comune di Pontecorvo, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro, Interamna, Villa S Lucia, Piedimonte S Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca e San, Giovanni Incarico

- Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva della struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

- Metodo di ottenimento

La propagazione del "Peperone di Pontecorvo" avviene per seme.

La produzione del seme viene eseguita direttamente in azienda da parte degli agricoltori mediante selezione fenotipica (ottenimento del seme dalle piante migliori).

La semina viene effettuata in semenzaio nel periodo compreso tra il 15 febbraio e il 15 aprile.

Il trapianto delle piantine in pieno campo viene eseguito manualmente o meccanicamente dopo 30-50 giorni dall'emergenza.

Il sesto d'impianto è di 70-90 cm tra le file e 25-40 cm sulla fila, per un investimento non superiore alle 40.000 piante ad ettaro.

È ammessa la coltura in ambiente protetto (tunnel localizzati) che deve essere tolta entro il 31 maggio di ciascuno anno.

La coltura di "Peperone di Pontecorvo" non può succedere, in uno stesso appezzamento, a se stessa, né ad altre solanacee, prima di 3 anni.

La concimazione della coltura del peperone deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali dell'intera annata agraria.



Piantine prima del trapianto



Piantine da trapiantare

La lotta alle malerbe viene effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici o mezzi manuali. Tuttavia è consentito l'impiego di diserbanti registrati e consentiti dalla normativa vigente, sia in fase di pre-trapianto che in fase di post-trapianto.

Il fabbisogno idrico della coltura del "Peperone di Pontecorvo" è assicurato da apporti idrici compresi tra 400 a 600 m³ /ha mediante diversi sistemi, quali: aspersione, scorrimento laterale, a goccia, con turni variabili a seconda dell'andamento climatico e della tessitura

del terreno.

La raccolta deve essere manuale ed eseguita scalarmene durante il periodo che va dal 1 luglio al 30 novembre.

I frutti, all'atto della raccolta, devono essere adagiati in contenitori, evitando che durante tale

operazione si verificano sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Il prodotto dopo la raccolta non va esposto al sole. Per questi motivi il condizionamento deve avvenire all'interno dell'areale di produzione individuato all'art:3 del



Piante in crescita

presente disciplinare di produzione. La produzione massima di "Peperone di Pontecorvo" è di 25 t/ha.

La produzione ed il condizionamento del Peperone di Pontecorvo devono avvenire nell'areale di produzione, il prodotto non è trattato con alcun tipo di conservante.



Piante in fase di maturazione

Legame con l'ambiente

Queste caratteristiche sono strettamente legate alle condizioni pedo-climatiche dell'area. Il peperone, nella zona interessata, viene coltivato in terreni tendenzialmente sciolti e con buon contenuto di argilla, con presenza di calcare, a reazione neutra leggermente alcalina, molto profondi, permeabili e ben drenanti in modo da permettere un rapido

smaltimento degli eccessi idrici.

L'origine alluvionale dei terreni, le caratteristiche chimico-fisiche, nonché la buona fertilità degli stessi e le condizioni climatiche di piovosità della zona geografica, rendono possibile la coltivazione di un prodotto con una elevata sapidità. Ai fattori



Raccolta dei peperoni

naturali si associa il contributo offerto dal lavoro degli operatori locali che hanno saputo selezionare di anno in anno le bacche migliori, producendo giovani

piantine in semenzai accuratamente preparati e scegliendo per queste le cure colturali più adatte. La selezione operata dall'uomo nel tempo ha portato ad esaltare le caratteristiche relative alla sottigliezza della buccia del Peperone di Pontecorvo e a farlo apprezzare per la sua elevata digeribilità.



Particolare peperoni da raccogliere

2 - Le qualità organolettiche del "Peperone di Pontecorvo"

Le peculiarità che distinguono il "Peperone di Pontecorvo" dagli altri appartenenti alla stessa specie merceologica sono l'elevata sapidità, la buccia sottile associata ad un'alta digeribilità. Altra particolarità, non certo di minore importanza, è la quantità di buccia che rimane in bocca alla fine della masticazione decisamente inferiore rispetto a tutti gli altri prodotti dello stesso genere.

- Clima, molto favorevole alla coltivazione del Peperone di Pontecorvo.
- Il fattore umano, contribuisce in modo determinante all'ottenimento di un buon prodotto. I produttori coltivano con passione e competenza il Peperone di Pontecorvo, utilizzando tecniche tramandate da generazioni di padre in figlio. Il seme viene annualmente auto-riprodotto a livello aziendale e gelosamente custodito.

3 - Cenni storici sul Peperone di Pontecorvo e l'importanza nell'alimentazione della popolazione

L'origine del "Peperone di Pontecorvo" ci è sconosciuta, elementi storici che attestano la vocazionalità dell'area alla coltivazione, produzione, commercializzazione e consumo di "Peperone di Pontecorvo" sono numerosi. Nel 1830, quando il principato di Pontecorvo ricadeva nel dominio della Santa Sede se ne ritrova traccia in un opuscolo in cui si riporta tra le colture orticole, la produzione di peperone di Pontecorvo. In un articolo del 1873 riguardante la proposta Daziana nel Comune di Pontecorvo si rivendica il diritto di piazza per la vendita di capsicum (peperone). L'Inchiesta

Jacini del 1882, riporta la presenza, tra le coltivazioni degli orti locali e dell'intera circoscrizione, del peperone e nell'analisi delle abitudini alimentari della popolazione specifica come gli stessi siano considerati dai contadini un "*gradito companatico*". La nascita del Consorzio Agrario, nel maggio del 1889, dà un efficace contributo alla coltivazione del peperone. Nell'attività economica della provincia di Frosinone nell'anno 1929, secondo "Agricoltura" edito a cura del Consiglio Provinciale dell'Economia di Frosinone" si evince che la superficie investita a peperone è pari a 30 ha. Non mancano testimonianze fotografiche come la foto raffigurante le vasche di piatinaio e trapianto di peperoni presenti nel libro "*Per l'orticoltura del Lazio*" di Guzzini -Gherardi del 1939-40. A tutto questo si aggiunge il lavoro sapiente e caparbio dell'uomo che selezionando bacche migliori di anno in anno, producendo giovani piantine nei semenzai accuratamente preparati, scegliendo le cure colturali più adatte, in un contesto pedo-climatico particolarmente favorevole ha fatto sì che si perfezionasse un ecotipo particolare individuato dai consumatori come "Peperone di Pontecorvo".

4 - Qual è la situazione attuale e come si utilizza nella ristorazione

La produzione di peperoni certificata nel 2022 è stata di 66 q.li quantitativi largamente inferiori alle migliaia di q.li che venivano prodotti fino a circa 50 anni fa.

Molteplici gli utilizzi nella ristorazione in quanto è utilizzabile per piatti freddi o caldi, negli antipasti, primi, come contorni e, in rari casi, per dolci.

5 - Come riconoscere il "Peperone di Pontecorvo"

Frutto: intero, trilobato.

Colore: rosso, sono ammesse striature verdi fino al 40% della superficie.

Forma: cilindro-conica allungata.

Calibratura:

1) Peso della bacca:

o superiore a 150 gr. per l'extra

o da 100 a 150 gr per la Ia scelta

2) Lunghezza della bacca:

o superiore ai 18 cm. per l'extra

o da 14 cm a 18 cm. per la Ia scelta

Polpa: sottile.

Cuticola: più sottile rispetto ad altri prodotti corrispondenti allo stesso genere merceologico

Sapore: dolce.

6 - I prodotti certificati DOP, in particolare il "Peperone di Pontecorvo", come riconoscerli.

Premessa

L'attestato DOP viene conferito solo al prodotto fresco che quindi è stagionale.

Parte significativa della produzione viene trasformato e confezionato in vasetti, in questo modo possono essere consumati per tutto l'anno ma non possono fregiarsi del marchio DOP.

Le Denominazioni – DOP, IGP – hanno l'obiettivo di tutelare gli standard



qualitativi dei prodotti agroalimentari, salvaguardarne i metodi di produzione, fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti garantendoli dal rispetto dei disciplinari di produzione. Elementi fondamentali sono il Disciplinare di produzione ed il Piano dei Controlli



Prodotto etichettato

Prodotto in vasetti (non DOP)

DOP – Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono in una zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la Denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini. Si accenna solo alle denominazioni



IGP – Indicazione Geografica Protetta

Per ottenere la denominazione il lavoro inizia dalle Aziende che appartengono alla filiera di produzione, attraverso la costituzione di un Comitato Promotore. Il prodotto che aspira al riconoscimento deve avere eccellenti caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata del territorio nazionale (areale di produzione). Il prodotto deve avere un nome univoco affermatosi nel tempo. Se il prodotto ha queste caratteristiche il comitato promotore invia la documentazione al Ministero che ne analizza la richiesta interloquendo con i promotori e con le regioni interessate, fino al possibile riconoscimento da parte della Commissione europea. Organismi di Controllo e Consorzi di tutela, con rispettivi compiti, seguono poi la vita e lo sviluppo della Denominazione.



Un vero e proprio processo di sinergie e di ecosistema che vuole essere una garanzia per il consumatore sulla qualità ed il valore dei prodotti riconosciuti come DOP, IGP.

- Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Peperone di Pontecorvo" seguita dall'acronimo DOP (Denominazione di Origine Protetta);
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- La data di scadenza e l'indicazione del lotto
- **CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF**

Con questi dati è possibile tracciare il prodotto.

La tracciabilità è la capacità di tracciare tutti i processi, dall'approvvigionamento delle materie prime alla produzione, al confezionamento, per avere un chiaro quadro riepilogativo su "quando e dove il prodotto è stato prodotto e da chi".

7 - I controlli

L'organismo di controllo certifica il prodotto dopo aver fatto le seguenti verifiche.

I terreni coltivati devono appartenere all'areale di produzione.

I semi utilizzati per la semina devono essere di varietà adeguata.

Gli impianti e i metodi di coltivazione fino al confezionamento devono essere adeguati.

L'etichetta deve essere conforme e consentire la tracciabilità del prodotto.

La tracciabilità è la capacità di tracciare tutti i processi, dall'approvvigionamento delle materie prime alla produzione, al confezionamento, per avere un chiaro quadro riepilogativo su "quando e dove il prodotto è stato prodotto e da chi"

8 - Piatti della tradizione.

Spezzatino di maiale al peperone di Pontecorvo DOP

Ingredienti x 4 persone

Carne di capicollo di maiale

Aglione

Alloro

Vino bianco secco

Sale e pepe

Procedimento:

Soffriggere in padella aglio e un po' di alloro, sfumare con vino bianco secco e sale e pepe q.b.

Fare cucinare ma senza rosolare lasciando morbidezza al capicollo circa 15 min. in padella

In un'altra padella cucinare i peperoni tagliati a listelli con aglio fresco, facendoli rosolare per 10/15 minuti ca.



Mischiare il tutto e metterli in un cestino di pane che può essere mangiato insieme al resto
Si consiglia di consumare con un buon cabernet di Atina DOP.

SCIALATIELLI al Peperone di PONTECORVO DOP con olio novello e basilico

Ingredienti per 4 persone:

SCIALATIELLI 400 g.

Olio extravergine di oliva novello q. b.

Ricotta secca q. b.

Basilico q. b.

Procedimento:

Cuocete in abbondante acqua salata e condite con olio novello, basilico e ricotta salata grattugiata.



Risotto al Peperone di Pontecorvo DOP

Lista ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso Arborio
- 4 Peperoni di Pontecorvo DOP
- 1 cipolla bianca
- brodo vegetale
- prezzemolo fresco
- olio extravergine di oliva
- 1 noce di burro fresco
- ricotta salata
- sale
- pepe



Tempo di preparazione: 25 minuti

In una pentola capiente a bordi alti fate soffriggere per qualche minuto la cipolla con un filo d'olio, aggiungendo un pò di brodo per non farla bruciare. Quando la cipolla sarà trasparente, aggiungete i peperoni tagliati grossolanamente; chiudete il coperchio e fate cuocere a fiamma vivace per 15 minuti circa, comunque fino a quando saranno morbidissimi. Togliete dalla fiamma, regolate di sale e pepe e frullate tutto con un mixer ad immersione, aggiungendo poco brodo se la crema dovesse essere troppo asciutta. Rimettete la pentola sul fuoco ed aggiungere il riso che andrà tostato a fiamma vivace per qualche minuto. Aggiungete il brodo bollente fino a coprire il riso e cuocete secondo i tempi indicati sulla confezione di riso che avrete scelto, continuando a mescolare. Aggiungete un mestolo di brodo bollente nel caso in cui il risotto si asciugasse troppo. A cottura ultimata, mantecate con il burro, la ricotta salata grattata grossolanamente e il prezzemolo tritato finemente.

Servite subito con qualche fogliolina di prezzemolo.

Otterrete un risotto di un bellissimo colore rosso vivace ed estivo, leggero grazie alla materia prima dalle ottime qualità di digeribilità e di una dolcezza davvero inaspettata.