

PEPERONE DI ZERO BRANCO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Peperone di Zero Branco.



La storia

Il peperone è un ortaggio proveniente dall'America del Sud che ha fatto la sua comparsa sulle tavole europee nel XVI secolo. Secondo alcuni studiosi il centro di partenza della diffusione di questo vegetale è il Brasile, secondo altri la Giamaica. La coltivazione di questa pianta, delle numerosissime varietà, è largamente diffusa a livello mondiale, mentre la superficie dedicata alla sua coltivazione in Italia si sta progressivamente riducendo. A Zero Branco la coltura del peperone ha origini antiche ed è favorita dalla particolarità delle condizioni climatiche.

Descrizione del prodotto

Il peperone è un'erbacea annuale che viene largamente coltivata per i suoi frutti caratterizzati da forma generalmente conica o lobata, nella lunghezza, ed a base quadrata. Questo ortaggio si presenta con colorazioni e forme differenti a seconda della varietà. Quella di origine era il Quadrato d'Asti, caratterizzato da una forma cubico-allungata, tuttavia nel trevigiano è stata progressivamente sostituita con altre varietà che fanno comunque riferimento al tipo Quadrato mezzo-lungo. Questo peperone si presenta molto carnoso, di notevole peso specifico e di aspetto regolare, assai omogeneo. Il colore è rosso o giallo brillante, il sapore è dolce e non deve essere piccante.

Processo di produzione

Le piantine sono messe a dimora nei mesi di maggio-giugno sul terreno che viene preparato con lavorazioni poco profonde ed arricchito con concime organico. Dopo il trapianto si effettuano le irrigazioni che vengono realizzate a goccia ad intervalli di 3-4 giorni e sono fondamentali per avere una produzione di quantità e qualità elevate. La raccolta avviene dopo circa 70-80 giorni, generalmente nel mese di agosto, prelevando il peperone con il peduncolo.

Il "peperone di Zero Branco" viene venduto fresco, talvolta può essere conservato per alcuni giorni in apposite celle frigorifere per i prodotti orticoli.

Usi

Il peperone trova ampio impiego in cucina: può essere usato fresco in insalata, cotto in padella, ripieno, in conserva sott'aceto o al naturale.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile da agosto a settembre presso qualsiasi mercato al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Zero Branco, in provincia di Treviso.

