



I Peperoni di Senise Igp

I Peperoni di Senise sono tra i prodotti più rappresentativi del panorama ortofrutticolo lucano, tipici della cultura e della tradizione gastronomica delle valli fra i fiumi Sinni e Agri. Sono stati uno dei primi prodotti lucani a denominazione, con il riconoscimento della Igp nel 1996. L'area di coltivazione dei Peperoni di Senise si trova a cavallo tra la provincia di Potenza e quella di Matera; gran parte dei comuni interessati, tra cui appunto Senise, ricadono nel Parco Nazionale del Pollino. La bacca, a forma di corno di toro, è dolce e, a maturazione completa, diventa rossa.

I Peperoni di Senise Igp sono ecotipi locali che si distinguono dagli altri peperoni per un maggiore contenuto in sali e vitamina C e un basso contenuto di acqua. Queste caratteristiche, unite alla sottigliezza della polpa ed alla capacità del peduncolo di non staccarsi dalla bacca durante l'essiccazione, rendono unici questi peperoni ed esclusivo il loro processo di trasformazione: l'essiccazione naturale. La coltivazione segue le indicazioni del disciplinare di produzione. Gli interventi fitosanitari sono fatti solo se necessari; sono vietati i trattamenti a calendario. La raccolta inizia di norma nella prima decade di agosto. I Peperoni di Senise sono commercializzati sia allo stato fresco, sia secchi, infilati in collane dette "serte", o macinati in polvere. Le serte sono ottenute infilando ad una ad una le bacche dal

peduncolo con l'ago e disponendole attorno allo spago a spirale, fino a raggiungere una lunghezza di 150-200 cm. Dopo l'essiccazione, che avviene all'aperto e all'ombra, le serte possono essere confezionate e vendute così come sono o essere macinate per ottenere la polvere. Tutte le confezioni hanno l'etichetta numerata, in cui sono evidenti il logo dell'Igp, il numero di autorizzazione dell'organismo di controllo, i dati del produttore/confezionatore ed il numero di lotto.



**Consorzio per la tutela
dei Peperoni di Senise Igp**
Corso Garibaldi, 283 - 85038 Senise (Pz)
Tel./fax 0973 585733

I peperoni di Senise in tavola

La ricetta più caratteristica è quella dei peperoni croccanti ("cruschi") che vengono fritti per pochi secondi in olio extravergine di oliva. Si utilizzano solitamente come contorno per il baccalà, l'arrosto di carne o le salsicce. I peperoni freschi vengono impiegati anche per la preparazione di zuppe di verdure. Con la polvere di peperoni si condiscono minestre, paste o legumi; è usata, inoltre, come antiossidante e colorante naturale per speziare molti salumi tipici lucani.

