

Peperone di Capriglio

Presidio Slow Food®

È un peperone coltivato da più di cento anni nel piccolo comune collinare di Capriglio d'Asti, tra Asti e Torino. Fino agli anni '60 aveva un notevole mercato a Chieri, Asti, Torino e spuntava prezzi doppi rispetto ad altre varietà, poi con l'introduzione di nuove varietà di dimensioni maggiori, la produzione è proseguita solo per il consumo familiare e per pochi conoscitori. La pianta è rustica, vigorosa e non molto alta; il peperone si presenta di dimensioni medio-piccole, a tre costole e una sezione leggermente triangolare o cuori-forme. Oggi con l'avvio del Presidio i coltivatori si sono riuniti in un'associazione, coltivano secondo tradizione seguendo i principi dell'agricoltura biologica e a ridotto impatto ambientale, con l'obiettivo di riportare sul mercato locale questo ortaggio prelibato.

Area di produzione
comune di Capriglio d'Asti (provincia di Asti)

Con il patrocinio di



*I Presidi sono
progetti di
Slow Food che
tutelano piccole
produzioni di
qualità da
salvaguardare
realizzate
secondo antiche
pratiche
tradizionali.*

UN CUORE
DI PEPERONE



COMUNE DI CAPRIGLIO


Slow Food® Italia

IL PEPERONE DI CAPRIGLIO



Strano fenomeno questo avvenuto al peperone di Capriglio: conosciuto in molti luoghi, diremmo quasi famoso come nome e come immagine, quanto poco reclamizzato. Si potrebbe quasi chiamare un percorso di marketing all'inverso, da sottoporre all'attenzione degli specialisti. Oppure essere la conferma del principio per cui, quando un prodotto è di qualità superiore, si reclamizza da sé. Noi Caprigliesi ci atteniamo a questa teoria.

Alcuni cenni storici

Il peperone – *capsicum annum* – viene importato dalle Americhe in Europa insieme ad altre importantissime specie vegetali che cambiarono in meglio e fondamentalmente le abitudini alimentari del nostro continente: basti pensare alla patata, al pomodoro, al mais – da non confondersi con l'antica meliga, detta anche "meliga d'le ramasse"- che, dopo un lungo processo di ambientazione e di sviluppo, contribuirono alla sconfitta delle ricorrenti carestie alimentari, permettendo un aumento della popolazione mai prima conosciuto.

Il peperone fu certo il meno importante fra le specie alimentari citate, pur tuttavia, anche se più lentamente, si conquistò il suo posto sulle tavole di ricchi e poveri sia nella sua forma di "spagnolino"- fortemente piccante e quindi quasi adatto alla funzione di "spezia" su cibi, in quei tempi di scarse possibilità di conservazione, non sempre beneodoranti - sia nella sua qualità di frutto classico adatto alla consumazione normale.



Il peperone a Capriglio

Non esistono documenti sulla comparsa della coltura del peperone nel nostro paese.

Tuttavia sappiamo dai nostri vecchi che essa a memoria d'uomo era ampiamente conosciuta e che Mamma Margherita, madre di Don Bosco, nata a Capriglio, se ne era portati i semi per il suo piccolo orticello di Valdocco.

Capriglio è sempre stato un piccolo paese con un numero massimo di 500 abitanti, dediti interamente all'agricoltura. Il tessuto economico sino al dopoguerra è quasi sempre formato da famiglie di "particolari", cioè di piccoli proprietari, non ricchi, ma padroni della terra che lavorano, da cui, con sudore e sacrificio, cercano di ottenere un regime di autosufficienza. In ogni piccola cascina si coltivano pertanto cereali, vigna, foraggi per il bestiame, ortaggi, legumi, frutta e bosco per riscaldarsi.

Si tenta di avere il sufficiente per nutrirsi e qualcosa di più da poter vendere, per raggranellare il denaro necessario ad acquistare ciò che la terra non può dare, come l'olio, le acciughe, il sale, un po' di carne buona per quando si è malati, oppure i vestiti, le scarpe, le medicine dello speziale o per pagare le notule del medico e del notaio o la taglia del gabelliere.

La terra disponibile viene coltivata e sfruttata sino all'ultimo metro quadro e in questa ricerca di ottimizzazione del suo impiego, ben si inseriscono le novità provenienti dai paesi lontani: il pomodoro e la patata vengono coltivate tra i filari delle viti, mentre si scopre, con piacere, che il



peperone, o forse solo una particolare qualità di peperone, può essere messo a dimora nei campi di grano subito dopo la mietitura, purché questi campi siano situati nel fresco della valle, in terreni che mantengono a lungo l'umidità, a fianco dei due rii Nissone e Verretto.

La stagione di semina, tra la metà e la fine di luglio, permette di ottenere una produzione abbastanza tardiva, in prosecuzione di quella degli zucchini e dei pomodori. Il peperone diventa quindi un'ottima fonte di nutrimento prima per la stagione autunnale e poi anche per l'inverno quando si impara a conservarlo egregiamente "sotto rapa"

Scoperta la via maestra, non la si abbandona più: I particolari confrontano le loro produzioni e imparano a scegliere mano a mano i frutti migliori con le caratteristiche più adatte alle loro esigenze. Lo spazio ristretto in cui si formano queste esperienze e soprattutto le caratteristiche fisico-chimiche dei terreni di cultura, unite alla climatologia particolare del luogo, danno vita a un prodotto unico e non esattamente riproducibile all'infuori del suo habitat: il peperone di Capriglio.

Le prime cavagne di questi frutti, portate timidamente nei mercati dei paesi vicini, fanno apprezzare subito questo prodotto particolare, che ha quasi forma e dimensione di pomodoro, schiacciato ai poli, di colore giallo o rosso lucenti, con una polpa consistente, di sapore dolce e gradevole persino nel torsolo che si può allegramente consumare.

Gli ultimi frutti di stagione vengono accuratamente scelti e conservati sino a vendemmia avvenuta, quando, tolte le raspe dai tini, si acconciano, un tempo, piccoli "botalin", ora più comode damigiane a collo largo, a contenere il prezioso frutto, prima "smojà" in una particolare mistura di acqua, sale e aceto con l'aggiunta di qualche erba aromatica, e poi ricoperto da una abbondante coltre delle raspe di uva appena citate.

Il risultato premia la fatica. Per quasi tutto l'inverno si può avere un frutto sempre consistente che aggiunge al suo sapore originale quel po' di acidulo che gli viene dal liquido in cui è immerso. Superbo, con un po' d'olio e un po' di sale, per la colazione di metà mattina ancora in uso presso i pochi fortunati che svolgono la propria opera fuori dal chiuso degli uffici.

Le nostre donne poi, nei secoli sempre più ricche di inventiva che di mezzi a disposizione, hanno trovato molte ricette e mezzi di accomodamento per questi peperoni, dimostrandone, anche in questo modo la grande versatilità e la convenienza.

Da prodotto di succedaneo impiego del territorio, il peperone di Capriglio si è rivelato una vera risorsa della buona tavola e del buon gusto, meritevole certamente di valicare gli stretti confini del nostro piccolo paese per allietare le mense di coloro che ancora ricercano, nel cibo, il buono e il particolare.



Dati botanici sul peperone di Capriglio



Il "Peperone di Capriglio" è una cultivar che viene selezionata e coltivata da più di 100 anni esclusivamente nel piccolo territorio del Comune di Capriglio d'Asti. Si tratta di una varietà di peperone molto antica che potrebbe essere molto simile, come caratteristiche, alla cultivar che, tramite incroci, ha determinato le attuali varietà di peperone in commercio (Quadrato d'Asti, Peperone di Cuneo). Infatti, è probabile che esse siano il risultato di un incrocio naturale fra una vecchia cultivar locale, tendente a produrre bacche di medio piccola pezzatura a forma di pomodoro, con varietà caratterizzate da bacche di elevate dimensioni e diffuse in quegli anni nell'areale cuneese. La pianta è vigorosa e

necessita delle normali cure previste per le piante orticole. Prediligendo i terreni freschi e umidi, una particolare attenzione va data alla pulizia del terreno dalle erbe infestanti. La concimazione avviene utilizzando esclusivamente letame; non è, pertanto, previsto l'impiego di fertilizzanti e antiparassitari di sintesi. Di forma triangolare o a cuore e di pezzatura piccola, poco più grande di un pomodoro, il "Peperone di Capriglio" si caratterizza per l'elevato spessore del pericarpo (caratteristica che sempre più si sta perdendo in quasi la totalità delle attuali varietà presenti sul mercato); è adatto, pertanto, alla conservazione sotto aceto. Il prodotto fresco aveva un notevole mercato (Chieri, Asti, Torino) sino agli anni '60, spuntando, addirittura, prezzi doppi rispetto a varietà carmagnolesi. Negli anni '60, con l'introduzione di nuove varietà di dimensioni maggiori, è quasi cessata la domanda e la produzione, quindi, è proseguita solo per il consumo familiare e per pochi conoscitori del prodotto. Il "Peperone di Capriglio", oltre che come prodotto fresco, può essere anche conservato sotto aceto e acqua con la particolarità di avere i recipienti chiusi dalle vinacce derivanti dalla lavorazione del vino; tradizionalmente è conosciuto



come "Peperone di Capriglio sotto raspa". La lavorazione è molto semplice e consiste, innanzitutto, nella cernita dei peperoni che devono avere il picciolo attaccato e, per evitare marciumi, devono essere assolutamente sani ed esenti da buchi nella buccia. I peperoni scelti vengono lavati e lasciati all'aperto per una settimana, dopodiché, vengono inseriti in damigiane con apertura adatta a consentire l'introduzione dei peperoni nonché delle mani degli operatori. Nella damigiana i peperoni vengono sommersi da una soluzione composta da aceto, acqua bollente e sale con l'aggiunta di acido salicilico come conservante. La particolarità della composta è che la bocca della damigiana viene chiusa con vinacce derivate dalla lavorazione del vino che avviene contemporaneamente alla maturazione dei peperoni. Il periodo di conservazione prima del consumo è di 40-60 giorni. Il contenitore chiuso può conservarsi anche fino ad aprile-maggio, mentre, se viene aperto, deve essere consumato entro 15 giorni.

L'intervento di Slow Food

Nel 2000 l'associazione Slow Food ha avviato il progetto dei Presidi: progetti si propongono di salvaguardare produzioni tradizionali di qualità a rischio di estinzione, realizzate da piccoli produttori in Italia e nel mondo. Oggi i Presidi sono oltre 170 in Italia e 140 nel resto del mondo e coinvolgono migliaia di produttori. Sono



Slow Food® Italia

esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura, basata sulla qualità, sul recupero dei saperi e delle tecniche produttive tradizionali, sul rispetto delle stagioni, sul benessere animale. Salvano prodotti buoni, ovvero di alta qualità e radicati nella cultura del territorio; prodotti puliti, ovvero ottenuti con tecniche sostenibili e nel rispetto del territorio; prodotti giusti, ovvero realizzati in condizioni di

lavoro rispettose delle persone, dei loro diritti, della loro cultura, e che garantiscono una remunerazione dignitosa. Rafforzano le economie locali e favoriscono la costituzione di un'alleanza forte tra chi produce e chi consuma. La realizzazione di un Presidio implica un'attività importante di carattere promozionale che sarà garantita tramite la partecipazione dei produttori a manifestazioni nazionali e internazionali, dove interlocutori interessati a commercializzare prodotti di qualità e tutti i soci di Slow Food che possono essere interessati ad acquistare prodotti dei Presidi tramite i loro canali (gruppi di acquisto delle Condotte o acquisti singoli) possono recuperare informazioni e contatti utili.

Il peperone di Capriglio è un peperone tradizionale di questa area che è stata nel 2000 inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Piemonte.

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE PIEMONTE

(ai sensi dell'art. 8 del Dlgs. 30 aprile 1998, n. 173)

Allegato Deliberazione della Giunta Regionale 15 aprile 2002 n. 46-5823

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

IL PEPERONE DI CAPRIGLIO

Il riconoscimento e la conseguente attivazione di un Presidio ha previsto una serie di interventi da parte di



Slow Food. Per quanto riguarda l'avvio del progetto di Presidio sono state fatte alcune riunioni interlocutorie con le famiglie della zona, tutti piccoli produttori e nel corso delle riunioni si è selezionato un gruppo di produttori interessati al progetto e che hanno aderito ad un programma di selezione manuale della semente in modo da definire le uniformità e le caratteristiche comuni di questa produzione. Questo ha contribuito ad un lavoro di caratterizzazione sia botanica che pedoclimatica della coltivazione. Questo lavoro ovviamente è avvenuto seguendo la definizione delle caratteristiche principali del prodotto:

- La caratterizzazione dal punto di vista botanico e morfologico di questo ecotipo
- La definizione delle tecniche di coltivazione.
- Il recupero e l'incremento della coltivazione di peperone corrispondente all'ecotipo di Capriglio nell'area storica.

Attraverso questo lavoro di definizione e caratterizzazione si è potuto procedere alla redazione del disciplinare di produzione, alla riorganizzazione della produzione, per una attività commerciale diffusa.

Le fasi di coltivazione



A seguire una sintesi delle immagini fotografiche reperite da **VALORAGRI**, nella persona del Dott. Agr. Valter Valle, partner che si occupa dei rilievi di campo durante la somministrazione di **HUMUS AZENY** (dosaggio 200 g/pianta) sul Peperone di Capriglio, nuovo presidio Slow Food sponsorizzato dall'AD Antonio Bertolotto di **MARCOPOLO ENVIRONMENTAL GROUP**.



Foto 1 trapianto



Foto 2 trapianto

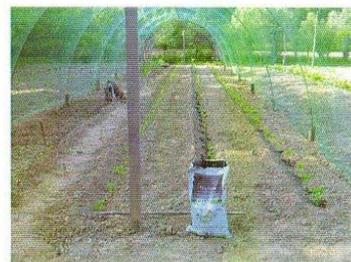


Foto 3 trapianto



Foto 4 sviluppo



Foto 5 sviluppo



Foto 6 frutti verdi



Foto 7 frutti rossi



Foto 8 particolare frutti



Foto 9 raccolta

La nascita dell'Associazione dei Produttori

Nei primi mesi del 2010 si sono riuniti: **Franco Agagliati, Giovanni Barberis, Franco Candelo, Teresio Candelo, Raffaella Firpo, Fiorenzo Occhiena, Massimino Occhiena, Ugo Occhiena, Gianpaolo Pompilio, Francesco Peira e Gianfranco Scaglia** che costituiscono l'associazione denominata:

**UN CUORE
DI PEPERONE**

Viene nominato Presidente la signora **Raffaella Firpo**.

Atto Costitutivo e Statuto

Il giorno quindici del mese di marzo dell'anno duemiladieci si sono riuniti:

Franco Agagliati, Giovanni Barberis, Franco Candelo, Teresio Candelo, Raffaella Firpo, Fiorenzo Occhiena, Massimino Occhiena, Ugo Occhiena, Gianpaolo Pompilio, Francesco Peira e Gianfranco Scaglia

che costituiscono l'associazione denominata "Un Cuore di Peperone", il cui scopo e la cui disciplina sono indicati nelle norme sotto riportate che costituiscono parte integrante del presente atto.

Presidente viene nominato il signor Raffaella Firpo

Denominazione

Art. 1

E' costituita l'associazione senza fini di lucro denominata "Un Cuore di Peperone".

Sede e durata

Art. 2

L'Associazione ha sede in Capriglio
Via Fontana n 2 L'associazione ha durata illimitata.

Scopi

Art. 3

L'associazione "Un Cuore di Peperone" è un'associazione democratica e culturale che si propone di promuovere e tutelare il Presidio e che persegue la tutela della biodiversità aderendo ai principi di Slow Food come esplicitati nella Carta Etica della Rete dei Presidi Slow Food (allegato A).

L'associazione potrà realizzare tutte le attività utili e propedeutiche al raggiungimento di tali scopi, anche collaborando con enti pubblici e altre realtà associative.

Per il raggiungimento di queste finalità l'associazione potrà, a titolo esemplificativo e non esaustivo, organizzare manifestazioni e eventi specifici di promozione, istituire corsi di formazione e panel di degustazione, organizzare gruppi di acquisto per acquisire a prezzi di favore materie prime, imballaggi e ogni servizio utile.

Soci

Art. 4

L'Associazione è offerta a tutti coloro che condividono le idealità e gli scopi dell'associazione e agli enti che, interessati alla realizzazione delle finalità istituzionali, ne condividano lo spirito e gli ideali. Tutti i soci sono tenuti a corrispondere i contributi associativi nella misura determinata dal Presidente dell'Associazione. Tutti i soci, inoltre, sono tenuti all'osservanza dello Statuto, dei regolamenti interni e delle deliberazioni adottate dagli organi sociali.

I Soci hanno diritto, nei termini di cui al presente Statuto, a:

- a) elettorato attivo e passivo negli organismi dell'Associazione secondo il principio del voto singolo;
- b) approvare il bilancio;
- c) partecipare alle assemblee e a tutte le attività associative;
- d) proporre a tutti i livelli organizzativi e istituzionali documenti di interesse generale.

Le domande di ammissione sono accettate a insindacabile giudizio del Presidente dell'Associazione.

I contributi associativi non sono trasmissibili né rivalutabili.

Possono ricoprire cariche sociali i soli soci maggiorenni in regola con il pagamento delle quote associative e che non abbiano riportato condanne passate in giudizio per delitti non colposi.

Decadenza dei soci

Art. 5

Gli associati cessano di appartenere all'associazione: per recesso e per esclusione.

Il recesso si verifica quando l'associato presenti formale dichiarazione di dimissioni al Presidente dell'Associazione. Ha effetto solo dopo la sua accettazione e, comunque, solo con lo scadere dell'anno in corso.

L'associato è escluso quando è inadempiente nel pagamento della quota associativa, o sia incorso in inadempienze degli obblighi derivanti dal presente statuto o dai regolamenti o dai documenti inseriti nell'Allegato A, ovvero siano intervenuti gravi motivi che rendano incompatibile la prosecuzione del rapporto associativo.

L'esclusione viene deliberata dal Presidente dell'Associazione, sentito l'associato interessato.

Avverso la delibera di esclusione, l'associato può ricorrere all'assemblea, entro trenta giorni dalla comunicazione di cui al comma precedente.

Affiliazione

Art. 6

L'associazione procederà alla propria affiliazione a Slow Food Italia, associazione riconosciuta. Con l'affiliazione, l'associazione accetta incondizionatamente di conformarsi alle norme e alle direttive di Slow Food Italia e a tutte le disposizioni statutarie della stessa che sono parte integrante del presente Statuto. Inoltre, l'associazione si impegna ad accettare eventuali provvedimenti disciplinari che gli organi competenti di Slow Food Italia dovessero adottare a suo carico, nonché le decisioni che dovessero prendere in tutte le vertenze di carattere tecnico e disciplinare attinenti all'attività collegata alla produzione del prodotto oggetto di Presidio.

L'associazione si impegna a conformarsi e a far rispettare da tutti gli associati il regolamento del marchio Presidio Slow Food.

L'affiliazione comporta il versamento da parte dell'associazione di una quota annua a favore di Slow Food Italia. L'importo della quota sarà comunicato ogni anno da Slow Food Italia.

L'affiliazione, inoltre, comporta l'adesione dei singoli soci produttori e trasformatori a Slow Food Italia. La quota annuale di adesione a Slow Food Italia (in quanto socio Slow Food) dei singoli soci produttori e trasformatori del Presidio non è inclusa nella quota di affiliazione.

Funzionamento

Art. 7

L'associazione garantirà la democraticità della struttura e l'elettività delle cariche. Tutte le cariche elettive sono gratuite. L'attività istituzionale ed il regolare funzionamento delle strutture dovranno essere garantiti dalle prestazioni volontarie degli aderenti all'associazione, per le quali potranno essere riconosciuti, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, rimborsi spese; nel caso la complessità, l'entità nonché la specificità dell'attività richiesta non possa essere assolta dai propri aderenti, sarà possibile assumere lavoratori dipendenti o avvalersi di prestazioni di lavoro autonomo.

Patrimonio

Art. 8

Il patrimonio dell'associazione è costituito dalle entrate delle quote associative, determinate annualmente dal Presidente dell'Associazione, dai beni acquistati o pervenuti comunque da privati o enti, dalle contribuzioni o donazioni di soci, privati od enti, dalle entrate commerciali connesse all'attività istituzionale.

Organi

Art. 9

Sono organi dell'associazione: l'Assemblea generale dei soci e il Presidente dell'Associazione.

Assemblea

Art. 10

L'assemblea generale dei soci è la riunione in forma collegiale degli associati ed è il massimo organo deliberativo dell'associazione: è convocata in sessioni ordinarie e straordinarie. All'assemblea sono demandate tutte le decisioni concernenti l'attività necessaria per il conseguimento della finalità associativa.

Compiti dell'Assemblea

Art. 11

L'assemblea riunita in via ordinaria:

- approva il rendiconto economico e finanziario;
- delibera sugli indirizzi e sulle direttive generali dell'associazione nonché in merito all'approvazione dei regolamenti sociali e su tutti gli argomenti attinenti alla vita ed ai rapporti della stessa che non rientrino nella competenza dell'assemblea straordinaria;
- elegge il Presidente dell'Associazione.

L'assemblea è convocata, in via straordinaria:

- per deliberare le modifiche statutarie o lo scioglimento dell'associazione;
- quando il Presidente dell'Associazione lo ritenga opportuno o vi sia la richiesta di almeno un terzo degli associati, i quali devono indicare l'argomento della riunione.

Le assemblee sono presiedute dal Presidente e, in caso di sua assenza, da un associato designato dalla maggioranza dei presenti. L'assemblea nomina un segretario e, se necessario, due scrutatori. Il Presidente dirige le discussioni e stabilisce le modalità e l'ordine delle votazioni.

Riunione e costituzione dell'Assemblea

Art. 12

L'assemblea deve riunirsi almeno una volta all'anno entro quattro mesi dalla chiusura dell'esercizio sociale per l'approvazione del rendiconto economico e finanziario. L'assemblea è convocata con delibera del Presidente dell'Associazione.

La convocazione dell'assemblea ordinaria avverrà minimo otto giorni prima mediante affissione di avviso nella sede dell'associazione e contestuale comunicazione agli associati a mezzo posta ordinaria, elettronica, fax o telegramma. Nella convocazione devono essere indicati il giorno, il luogo e l'ora dell'adunanza e l'elenco delle materie da trattare.

Potranno partecipare alle assemblee ordinarie e straordinarie i soli soci in regola con il versamento della quota annuale. Avranno diritto di voto solo gli associati maggiorenni. Ogni partecipante all'assemblea con voto deliberativo ha diritto ad un solo voto. L'associato può farsi rappresentare nell'assemblea da altro associato purché munito di delega scritta. L'assemblea è validamente costituita, in prima convocazione, quando sia presente la metà degli associati aventi diritto di voto deliberativo; in seconda convocazione qualunque sia il numero degli intervenuti. Le delibere, salvo quelle aventi ad oggetto le modifiche dello Statuto e lo scioglimento dell'associazione sono approvate nell'assemblea in prima convocazione, ove ottengano la maggioranza assoluta dei voti; ed in quella in seconda convocazione, ove ottengano la maggioranza relativa dei voti.

Le modifiche dello Statuto sono validamente approvate solo se ottengono la maggioranza assoluta dei voti spettanti a tutti gli associati con diritto a voto deliberativo.

Lo scioglimento dell'associazione è validamente deliberato dall'assemblea generale dei soci, convocata in seduta straordinaria, solo se ottiene il voto favorevole di almeno tre quarti degli associati aventi diritto a voto deliberativo, con esclusione delle deleghe.

Di ogni assemblea si dovrà redigere apposito verbale firmato dal Presidente dell'Associazione della stessa e dal segretario che deve essere messo a disposizione di tutti gli associati.

Presidente dell'Associazione

Art. 13

Il Presidente è eletto dall'assemblea tra gli associati, dura in carica due anni ed è rieleggibile.

Il Presidente:

- rappresenta l'associazione e ne manifesta la volontà;
- attua le deliberazioni dell'assemblea;
- dirige l'associazione con tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione;
- delibera sulle domande di ammissione dei soci;

- redige il bilancio preventivo ed il rendiconto economico e finanziario;
 - adotta e comunica agli associati le modifiche apportate da Slow Food Italia ai regolamenti, disciplinari ed ogni altro documento relativo al progetto Presidi Slow Food (allegato A);
 - fissa le date delle assemblee ordinarie dei soci da indire almeno una volta all'anno;
 - convoca l'assemblea straordinaria qualora lo reputi necessario o venga chiesto dai soci;
 - redige gli eventuali regolamenti interni relativi all'attività sociale da sottoporre all'approvazione dell'assemblea degli associati;
 - adotta i provvedimenti di esclusione verso i soci qualora si dovessero rendere necessari;
 - attua le finalità previste dallo statuto.
- Il Presidente è responsabile della verifica del corretto utilizzo del marchio Presidio Slow Food da parte degli associati, e del rispetto del Disciplinare di produzione del Presidio.
Le deliberazioni del Presidente devono risultare da un verbale firmato che deve essere messo a disposizione di tutti gli associati.
- Il Presidente decade per dimissioni o per revoca, quando siano intervenuti gravi motivi.
La revoca viene deliberata dall'assemblea degli associati.

Contabilità e bilancio

Art. 13

- L'anno sociale e l'esercizio finanziario iniziano il 1° gennaio e terminano il 31 dicembre di ciascun anno.
- Deve essere istituito e gestito a cura dell'organo amministrativo un sistema contabile atto ad esprimere con completezza ed analiticità le operazioni poste in essere in ogni periodo di gestione.
- Entro quattro mesi dalla chiusura dell'esercizio sociale deve essere presentato il rendiconto economico finanziario da sottoporre all'approvazione assembleare.
- Il bilancio, completo di relazione sull'attività associativa, deve essere redatto con chiarezza e deve rappresentare in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale ed economico-finanziaria della associazione, nel rispetto dei principi di trasparenza nei confronti degli associati.

Devoluzione del patrimonio

Art. 14

In caso di estinzione dell'associazione il patrimonio residuo dopo la liquidazione dovrà essere devoluto ad una associazione di un altro Presidio Slow Food italiano, o a Slow Food Italia, o alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, oppure a un'altra associazione no profit con finalità sociali scelta dall'Assemblea. In caso di sospensione o chiusura del Presidio da parte di Slow Food, l'associazione si impegna a eliminare qualsiasi riferimento al Presidio o a Slow Food dallo statuto e da ogni comunicazione relativa al prodotto oggetto di Presidio.

Norma di rinvio

Art. 15

Per quanto non previsto dal presente statuto si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni dello statuto e dei regolamenti di Slow Food Italia e le norme degli artt. 36 e ss. C.c.

Allegati

Art. 16

È allegato al presente Statuto e, in quanto tale, parte integrante dello stesso, il seguente documento:

- A) Progetto dei Presidi Slow Food

Luogo, data

Letto confermato sottoscritto

Firme del Presidente dell'Associazione e di tutti i presenti all'assemblea di approvazione

Il conferimento del Presidio Slow Food e la firma del disciplinare



Venerdì 22 ottobre 2010 alle ore 18.00 presso la sala "Aporio" del Salone del Gusto a Torino Lingotto, vi è stata la presentazione ufficiale del nuovo Presidio Slow Food del PEPPERONE DI CAPRIGLIO, e la firma del disciplinare di coltivazione a cura del Vicepresidente di Slow Food Silvio Barbero, di Alessia Bertolotto responsabile dell'Associazione Marcopolo Environment (la ditta che ha fornito i concimi biologici per la coltivazione), del Presidente dell'Associazione "Un Cuore di Peperone" Raffaella Firpo, dell'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Asti Fulvio Brusa, del Presidente della Camera di Commercio di Asti Mario Sacco e del Presidente della Comunità Collinare "Alto Astigiano" e sindaco del Comune di Capriglio Giovanni Barberis.

Il Disciplinare

Art. 1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Il nome del prodotto è "Peperone di Capriglio", ecotipo di *Capsicum annum* L.
La pianta è vigorosa e il frutto di forma triangolare o a cuore, con due o tre coste nel frutto e di piccola pezzatura.
I frutti sono di colore giallo o rosso, con una prevalenza del tipo rosso.
Il pericarpo si presenta spesso e carnoso ed è ricco all'interno di endocarpo.

Art.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

Il territorio interessato dalla coltivazione è l'area del comune di Capriglio e alcune aree limitrofe del comune di Montafia in provincia di Asti (Val marea, Vernetto)

Art.3

RIFERIMENTI STORICI

Si tratta di una varietà di peperone molto antica, che veniva coltivata in successione ai cereali autunno-vernini (grano e orzo), permettendo di avere un secondo raccolto per gli agricoltori che potevano portare al mercato di Chieri, Asti e Torino prodotto fresco fino a metà ottobre.
Fino agli anni '60, il prodotto era molto richiesto e apprezzato dai consumatori, che lo preferivano alle varietà tradizionali, arrivando a pagarne anche il doppio del prezzo di mercato.

Art.4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL'AREA DI PRODUZIONE

Il peperone di Capriglio si coltiva su superfici pianeggianti o leggermente ondulate, caratterizzate da suoli profondi, ben drenati e facilmente lavorabili, di medio impasto. Il clima continentale, contraddistinto da estati molto calde con precipitazioni contenute, risulta estremamente favorevole alla coltivazione del peperone.

Art.5

PRATICHE DI IMPIANTO

La propagazione avviene tramite seme. Ogni anno, nella seconda decade di agosto, i produttori si riuniscono e pianificano la raccolta. Per ottenere la semente vengono scelti i primi frutti delle piante migliori.
Ogni azienda provvede poi autonomamente a fare le piantine per il proprio impianto.
Il periodo di semina va da marzo a metà aprile; allo stadio di 4 foglie le piantine vengono ripicchettate in singolo vasetto e successivamente trapiantate in campo dopo la metà di maggio.
Il sesto di impianto caratteristico è di 80 cm./1m. tra le file e 30/40 cm. sulla fila.
L'impianto avviene a pianta doppia, raramente singola.

Art.6

Tecniche colturali

La coltivazione del peperone di Capriglio avviene in pieno campo, preparando il terreno con una aratura di 30/40 cm. e sminuzzamento del terreno immediatamente prima del trapianto.
Dopo il trapianto, e per tutto il periodo colturale, vengono eseguite periodiche costanti sarchiature per eliminare le erbe infestanti.
Durante la stagione, a fine giugno/inizio luglio, è possibile fare una piccola rincalzatura attorno al colletto delle piante.
La coltivazione non necessita di irrigazione, nel caso fosse necessario ricorrere ad irrigazioni di emergenza, si prevede una irrigazione con solco interfila.
La concimazione avviene al momento del trapianto, nel mese di maggio, con concimi organici, cioè con ammendante compostato da letame e matrici vegetali.

Art.7

DIFESA

Il controllo delle malerbe è effettuato a mano o meccanicamente.
Sono ammessi per il contenimento di eventuali malattie e parassiti, interventi con i prodotti previsti dalle metodologie di coltivazione dell'agricoltura biologica.

Art.8

RACCOLTA

La raccolta avviene manualmente a partire dal mese di agosto e si protrae fino a ottobre.

Art.9
CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

Il prodotto viene venduto fresco, appena raccolto e non si effettuano trattamenti conservativi particolari di tipo chimico. Per una buona conservazione deve essere mantenuto in luogo fresco e asciutto.

Art.10
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

Il peperone di Capriglio è da sempre apprezzato per la dolcezza della sua polpa, caratteristica che rimane inalterata nelle fasi di cottura. Altra peculiarità di questo peperone è l'alta digeribilità.

Art.11
CONFEZIONAMENTO

La commercializzazione avviene in casse di legno.

Ogni cassa deve essere posta in commercio munita di opportuna fascetta identificativa, recante il logo dell'associazione e il logo del Presidio Slow Food.

Il prodotto può anche essere venduto sfuso.

Art.12
ETICHETTATURA

In caso di vendita del prodotto confezionato, saranno riportati i seguenti dati minimi obbligatori, oltre a quanto altro previsto per legge:

- denominazione del prodotto ed eventuale marchio
- origine del prodotto
- nome, cognome e ragione sociale del produttore
- ingredienti, peso, numero di lotto

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettarne interamente il contenuto.

Data

Firma

Rassegna Stampa

Si riportano i principali articoli pubblicati sui quotidiani nazionali e locali sull'evento "peperone di Capriglio":

SALONE DEL GUSTO. UFFICIALMENTE PRESIDIO SLOW FOOD

Firmato il disciplinare sul peperone di Capriglio

DI DANIELA PEIRA

Da un'idea nata dieci anni fa con l'allora sindaco Bruno Oggero, sostenuta dall'attuale primo cittadino Gian Barberis e con un'accelerata negli ultimi tre anni grazie alla caparbia di Raffaella Firpo, venerdì scorso ha finalmente raggiunto la sua più completa realizzazione il progetto sul peperone di Capriglio, nuovo presidio Slow Food.

Con tanto di firma di protocollo e disciplinare di coltivazione, che ha visto impegnati Barberis come Comune di Capriglio, Silvio Barbero come vicepresidente Slow Food, Alessia Bertolotto per la Marcopolo Environment, l'assessore Fulvio Brusa per la Provincia di Asti, Mario Sacco per la



I FIRMATARI DEL PROTOCOLLO E DEL DISCIPLINARE

Camera di Commercio di Asti e Raffaella Firpo, presidente dell'associazione di produttori Un cuore di peperone. La sede della firma è stata quella prestigiosa del Lingotto di Torino, in concomitanza con il Sa-

lone del Gusto, prima vetrina importante per un ortaggio che arriva da generazioni lontane e da una fama che gli ha consentito di assurgere all'importante riconoscimento della chiocciolina di Slow Food.

Nello stand poco distante erano in vendita i primi peperoni di Capriglio "marchiati" Slow Food coltivati su terreni particolari individuati dai tecnici agronomi e concimati esclusivamente con l'humus Anenzy prodotto dalla Marcopolo partner dell'iniziativa. In migliaia hanno potuto gustare il peperone di Capriglio, carnoso, dal gusto dolce, dalla caratteristica forma a cuore, perfetto per essere custodito sotto raspa ma anche sott'olio o cucinato in peperonata.

Fra gli interventi di venerdì alla firma del disciplinare il più commosso è stato quello di Raffaella Firpo, presidentessa dei produttori, colei che più di ogni altro ha creduto in questo progetto e lo ha perseguito. «Il peperone di Capriglio non è una "moda" - ha detto con la schiettezza che la contraddistingue - per appiccicarci la chiocciolina Slow Food. È un progetto che arriva da lontano, frutto di scelte consapevoli di tutela del territorio e di riconoscimento ad un frutto della terra conosciuto da secoli in quella zona».

**STORIE
DI
PIEMONTE/125**



**Giovanna Firpo
e il progetto di vita
che l'ha trasformata
in "biocontadina"**

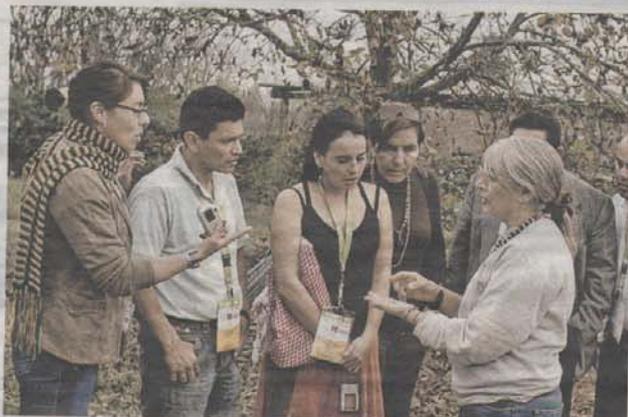
CARLO PETRINI

RAFFAELLA Firpo non è piemontese per nascita ma lo è per adozione e formazione. A Torino Raffaella ha trascorso la sua infanzia, ha frequentato l'università, ha vissuto il '68 e ha insegnato italiano estero in un istituto per periti aeronautici. Lei, con origini partenopee, si definisce «una persona di mare ma con un fortissimo legame con la terra», legame che si manifesta già negli anni dell'insegnamento quando nei doposcuola va ad aiutare in cascina un'amica di Pechetto, Melina Caudò, una delle prime biocontadine in zona e autrice di un manuale per la coltivazione biologica dell'orto.

«Ho sempre desiderato produrre qualcosa con le mani nella terra», ricorda Raffaella che alla metà degli anni 80 inizia a maturare, assieme al compagno Piero, un nuovo modo di affrontare il quotidiano, un progetto di vita, come lo chiama lei. Cercano una cascina non molto distante da Torino dove trasferirsi con i bambini piccoli, per non farli crescere nel grigiore della città ma a stretto contatto con la natura, e così arrivano a Capriglio, sulle colline del Monferrato astigiano. Guardando le vecchie foto, il casolare dove Raffaella e Piero vivono oggi non sembra lo stesso: non solo hanno ristrutturato la casa, ma anche piantato alberi, sistemato il frutteto, trasformato un vecchio capanno in un laboratorio di trasformazione dei prodotti coltivati. L'hanno chiamata Cascina Piola, in ricordo del soprannome dell'anziano proprietario da cui l'avevano acquistata.

Dopo la cascina arrivano i campi in cui iniziano a coltivare ortaggi che offrono anche a Cascina Piola, diventata, nel frattempo, agriturismo. Scelgono da subito la certificazione biologica (che alla fine degli anni 80 era ancora volontaria) e dopo le prime esperienze sul mercato Raffaella decide di avviare un laboratorio di trasformazione, sfruttando la sua passione e il suo talento per le conserve. «Una tradizione di famiglia che arriva da mia nonna, originaria della Valtellina ed esperta di conserve», spiega. Oltre all'attività in azienda, inizia a frequentare i mercatini del biologico. In quegli anni ce n'è solo uno a Casale Monferrato. Così da semplice partecipante diventa subito una delle animatrici. Grazie

**«Ho sempre desiderato produrre qualcosa con le mani nella terra»
Così negli anni 80 si trasferì con la famiglia a Capriglio, dove ristrutturò una vecchia cascina**



La prof che scelse la campagna



LA PIONIERA
Raffaella Firpo in mezzo alle sue biocolture. A sinistra, le piante del peperone di Capriglio

all'esperienza di Casale, con altri produttori coordina l'avvio di nuovi mercatini del biologico, ad Asti, poi a Nizza e infine a Torino. «Tutti seguiti sin dall'inizio», ricorda con orgoglio. Un'esperienza che le ritornerà molto utile qualche anno dopo, quando parteciperà all'organizzazione del mercato Donne in Campo di Torino.

Nonostante le soddisfazioni avute dall'attività agricola, non sono anni facili i primi a Capriglio. Allora il paese contava appena 300 abitanti, erano gli anni dell'abbandono delle campagne e la scelta di Raffaella e della sua famiglia era controcorrente. Poi una donna politicamente attiva, imprenditrice agricola e coltivatrice biologica non passa inosservata. Ma questo non la scoraggia e la sua voglia di fare la spinge a proporsi sempre nelle iniziative della comunità, arriva anche a candidarsi sindaco e fa una lunga esperienza come consigliere comunale.

«L'idea per il rilancio della mia comunità è arrivata dal contatto con SlowFood — racconta Raffaella — dopo aver partecipato alle prime due edizioni di Terra Madre. Un'esperienza emozionante nella quale sono rimasta colpita dalla dolcezza delle persone e dalla voglia di comunicare con cui arrivavano agli incontri. Penso sia un'esperienza unica che spero di rivivere anche quest'anno».

In paese si è sempre coltivato un piccolo peperone carnoso a forma di cuore, dalle qualità organolettiche molto interessanti. Anche lei

aveva iniziato a coltivarlo, glielo portava sempre un vicino dicendole che era il peperone di Capriglio. Tutti in paese si ricordano di questo peperone e allora Raffaella si adopera per cercare di recuperarlo e di rilanciarlo. Fonda una comunità del cibo dei produttori di Peperone e li porta a Terra Madre, a vedere il mondo riunito in una sala, come lo definisce lei. All'inizio solo 4-5 coltivatori la seguono in questa iniziativa, ma la collaborazione tra loro è forte. «Il primo lavoro importante da fare insieme — puntualizza Raffaella — era il recupero e la selezione della semente, dopodiché si do-



veva pensare a costituire ufficialmente un gruppo di produttori, una associazione. È stato un momento di forte coinvolgimento. Quando, all'inizio del 2010, il peperone di Capriglio diventa il Presidio SlowFood la soddisfazione di Raffaella è tanta, ma le sorprese non sono finite: alla costituzione della associazione «Un cuore di Peperone» gli aderenti al progetto sono raddoppiati e tutti la eleggono presidente per acclamazione. Segno che le sue iniziative per la comunità sono state premiate.

Ma il Presidio del peperone non è l'unica sfida che Raffaella ha lanciato a una piccola comunità come quella di Capriglio, il suo legame forte ed emotivo con l'esperienza di Terra Madre la spinge a promuovere in paese la partecipazione attiva all'evento, ospitando un gruppo di colombiani. Per preparare l'arrivo della delegazione Raffaella organizza una serata e proietta le foto dei suoi viaggi in Colombia a trovare il figlio, volon-

tario internazionale proprio in quel paese. È stata una serata che Raffaella ricorda ancora con piacere, dove i compaesani, incuriositi, le hanno fatto tante domande. Una serata ripetuta a grande richiesta una volta passata Terra Madre, perché i caprigliesi cercavano un'occasione per continuare a rivivere le emozioni dell'ospitalità della delegazione colombiana. Così come chiedono da mesi da dove arriveranno i prossimi ospiti di Terra Madre (che si terrà a Torino dal 21 al 25 ottobre).

Penso sia importante parlare oggi di una realtà come questa, una comunità contadina fondata sul volontariato e sulla cooperazione, dove la pulizia dei fossi o il mantenimento del cimitero la fanno ancora gli abitanti stessi, e che grazie alle idee portate da una forestiera come Raffaella ha deciso di aprirsi al mondo con entusiasmo e orgoglio.

storiedipiemonte@slowfood.it

© IRELLA/CONTRASTO/REUTERS

am
A.MANZONI&C.

Anche ad agosto
siamo a Vostra disposizione per gli avvisi di
Pubblicità Legale

I recapiti dei nostri uffici sono i seguenti:
Tel. 011/5527511
Fax 011/5527582
e-mail: legaletorino@manzoni.it

Contattateci per qualsiasi informazione o richiesta di preventivo, saremo lieti di rispondere alle Vostre esigenze con competenza e professionalità

Pioniera delle coltivazioni bio in paese, poco a poco è stata imitata da diversi "colleghi" E oggi ha creato una comunità del cibo con "Cuore di peperone"

Peperone di Capriglio Dagli orti bio un prodotto fatto col "cuore"

■ Un nuovo presidio Slow food «made in Asti» debutta a Torino: è il peperone di Capriglio dalla curiosa forma di cuore, un'antica varietà di semente riscoperta da un gruppo di orticoltori bio, capitanati da Raffaella Firpo. Viene prodotto in pochi orti, anche da Laura Ardero (nella foto).



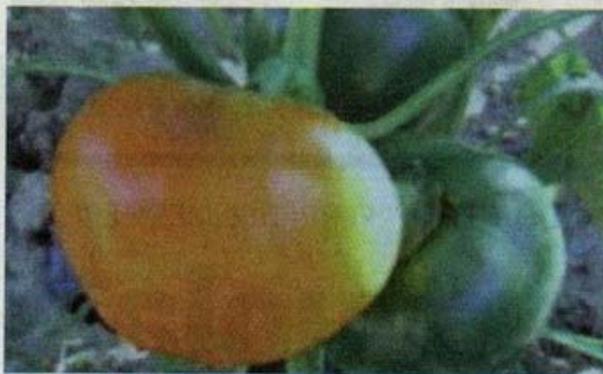
BIODIVERSITÀ. STASERA LA PRESENTAZIONE AL RISTORANTE BANDINI

Peperone di Capriglio è presidio Slow Food

**Piccolo, rosso o giallo
ha una forma di cuore
ed è ottimo
sotto vinaccia**

DI DANIELA PEIRA

E' un obiettivo inseguito da oltre dieci anni quello raggiunto nelle scorse settimane: il peperone di Capriglio può fregiarsi della denominazione di Presidio Slow Food. E' infatti recentissima l'autorizzazione dell'associazione fondata da Carlin Petrini e nota in tutto il mondo all'ingresso dell'ortaggio nel selezionatissimo elenco di prodotti della terra che possono vantare origini antichissime e coltivatori che si sono tramandati nei secoli i semi autoctoni. Proprio in questi giorni il peperone di Capriglio è pronto per la raccolta e in paese sono una decina i contadini che ancora lo coltivano nei loro orti ad uso e consumo strettamente familiare. Adesso sono riuniti in un'associazione produttori la cui presidente, Raffaella Firpo, ha lavorato da anni al progetto di riconoscimento Presidio Slow Food. Lei non è di Capriglio, ma ha scelto il piccolo paese (conosciuto per aver dato i natali alla madre di Don Bosco) una ventina di anni fa per dare una svolta alla sua vita, con il marito Piero Perazzi. Entrambi insegnanti di scuola su-



UN PEPERONE DI CAPRIGLIO PRONTO PER LA RACCOLTA

periore, con due figli allora piccoli, hanno acquistato una vecchia cascina nella frazione Serra, e hanno dato vita ad una delle prime aziende biologiche della zona. Del peperone di Capriglio la Firpo e il marito hanno sentito parlare fin dai primi giorni di arrivo in paese. Perché sia in zona che nei paesi limitrofi le qualità di questo ortaggio non sono affatto sconosciute: il peperone è di dimensioni medio-piccole, con tre sezioni leggermente triangolari che gli conferiscono una forma quasi a cuore. Di colore giallo o rosso ha un sapore tendente al dolce e la sua consistenza spessa e carnosa è la caratteristica che lo rende ideale per la conservazione sotto vinaccia. Proprio a questo scopo è sempre stato mol-

to ricercato, nel corso dei due secoli di presenza della cultivar, nei mercati della zona di Capriglio ma anche di Chieri, Asti e Torino. Poi, nel corso degli ultimi decenni, l'arrivo sui mercati ortofrutticoli di varietà di dimensioni più grandi che appagavano maggiormente l'occhio e si prestavano a preparazioni meno rustiche di quella sotto vinaccia, ne hanno decretato una graduale diminuzione di smercio. Ma i suoi semi non sono andati perduti e negli orti caprigliesi non sono mai mancate tre o quattro file di quel loro peperone.

Il mantenimento di questo patrimonio genetico, scopo primario dei Presidi Slow Food è stato premiato e il piccolo paesino di Capriglio è citato nella cerchia dei

300 Presidi che Slow Food ha scelto in tutto il mondo come anello di congiunzione genetica, culturale e "colturale" fra passato e presente.

Questi i produttori caprigliesi che fanno parte dell'associazione: Agliati Franco, Gian Barberis, Franco Candelo, Teresio Candelo, Raffaella Firpo, Fiorenzo Occhiena, Massimino Occhiena, Ugo Occhiena, Gianpaolo Pompilio, Fiorenzo Peira, Gianfranco Scaglia. Il disciplinare è in via di definizione.

Grande soddisfazione per l'iscrizione del peperone di Capriglio nei Presidi Slow Food arriva dal sindaco del piccolo paese, Gian Barberis, nell'elenco dei produttori: «Sono felice di questo risultato perché garantisco che si tratta di un prodotto straordinariamente buono, nel senso più ampio del termine. E poi è il giusto riconoscimento alla tenacia e all'attaccamento alla terra dei nostri contadini che non hanno mai abbandonato le loro radici, neanche quando, per ragioni di lavoro, si sono dovuti spostare o hanno svolto impieghi diversi». E per presentare il nuovo Presidio, stasera, martedì, al Ristorante Bandini di Portacomaro cena di solidarietà a favore di Terra Madre, altra straordinaria intuizione di Carlin Petrini a favore di coltivatori e coltivazioni di tutto il mondo.

Al debutto a Torino Capriglio fa rinascere il "Cuore di peperone"

La sua particolare forma a cuore lo contraddistingue. E' il peperone di Capriglio. L'ortaggio, poco più grande di un pomodoro, coltivato da oltre cent'anni in questo spicchio di territorio del Nord Astigiano che diede i natali a Mamma Margherita, è diventato Presidio Slow Food. Di colore giallo o rosso, piccolo, carnoso, dolce, digeribile, spesso, con tre coste interne. Viene piantato a fine maggio e raccolto tra agosto e fine ottobre. E' quindi tardivo. Può essere consumato fresco ma anche conservato sotto vinaccia, mantenendo intatte le sue qualità. In paese sono dieci i produttori: tutti hobbisti che per l'amore del loro paese hanno mantenuto una tradizione tramandata di famiglia in famiglia.

Sono Franco Agagliati, Gian Barberis (sindaco del paese), Franco Candelo, Teresio Candelo, Raffaella Firpo, Fiorenzo Occhiena, Massimino Occhiena, Ugo Occhiena, Gianpaolo Pompilio, Francesco Peira e Gianfranco Scaglia. Per consolidare l'importanza del riconoscimento di Slow Food i piccoli produttori si sono riuniti in un'associazione. Si chiama «Cuore di Peperone» e la sua presidente è Raffaella Firpo. Da 20 anni ha lasciato Torino per vivere a Capriglio dove con il marito Piero Perazzi conduce l'azienda agricola biologica Cascina Piola di frazione Serra. «Questo prodotto - spiega Firpo - è stato premiato da Carlin Petrini e per noi è una grande soddisfazione. Capriglio da sempre punta l'at-



I più giovani
Sono una decina i produttori del peperone di Capriglio. Tra loro ci sono Gianpaolo Pompilio, agente immobiliare e la moglie Daniela Costa, per ora agricoltori part-time

tenzione sul rispetto dell'ambiente e sulle coltivazioni artigianali. Metà dei produttori di peperone sono consiglieri comunali e questo fa capire il tipo di politica scelto dall'attuale Amministrazione». Tra i coltivatori di peperone, la maggior parte pensionati, la mascotte è Gianpaolo Pompilio, 33 anni, agente immobiliare a Torino e titolare della neo azienda agricola Capra e

Cavoli. «La mia famiglia - racconta il giovane - non ha una tradizione contadina alle spalle. Da oltre 15 anni abito in paese. Ma per lavoro sono spesso nel capoluogo piemontese. Il mio obiettivo è quello di rimanere qui e poco alla volta trasferirmi definitivamente con mia moglie Daniela Costa e aumentare l'attività dell'azienda agricola».

[MA. R.]

Concorso

E' giallo o rosso, non molto grande e ha forma di cuore. Ha preso il nome di Capriglio, il paese del Monferrato in cui cresce, e dall'inizio del 2010 è un Presidio, prodotto tutelato da Slow Food. Il gioco che accompagna i lettori de La Stampa all'appuntamento con il Salone del gusto (a Torino dal 21 al 25 ottobre) inizia dal Peperone di Capriglio che compare con il primo bollino da ritagliare e conservare. Ne seguiranno 19, giorno dopo giorno, con altrettanti prodotti selezionati da Slow Food tra i Presidi di Piemonte e Liguria. Per partecipare al concorso sono necessari almeno cinque bollini che dovranno essere incollati sulla scheda fornita in queste pagine. Ma non basta. Ogni bollino dovrà essere accompagnato dal timbro di un'azienda produttrice individuata nell'elenco pubblicato al suo fianco. Per fare apporre il timbro sulla scheda di partecipazione al concorso, quindi, il lettore dovrà recarsi a far visita al luogo in cui il Presidio è prodotto. Ogni volta, sarà l'occasione di scoprire una storia, una tradizione, un lembo di territorio del Nord-Ovest.

Prima di visitare le aziende, è indispensabile prendere contatto con i produttori ai recapiti forniti. Il percorso comincia oggi, nell'Astigiano. Per ottenere il timbro che convalida il bollino del Peperone di Capriglio, bisogna andare ad incontrare Raffaella Firpo nella sua azienda-agriturismo (è in via Fontana 2, a Capriglio, prenotare allo 0141/997447 oppure all'indirizzo e-mail cascinapiola@inwind.it). Sarà lei a raccontare la storia di questo piccolo peperone antico, così come gliel'hanno riferita gli agricoltori della zona quando, negli anni '80, lei ha lasciato la città per stabilirsi in campagna. Fino agli anni '60, questo peperone a tre coste dal sapore delicatamente dolce aveva un notevole mercato a Chieri, Asti, Torino e spuntava, addirittura, prezzi doppi rispetto ad altre varietà. Le sue ca-



Raffaella Firpo nelle coltivazioni del prelibato peperone di Capriglio

I Presidi con cui giocare

Aglio di Vessalico
Agnello sambucano
Carciofo di Perinaldo
Cardo Gobbo di Nizza Monferrato
Castagna essicata nei tetti di Calizzano e Muraldo
Castelmagno d'alpeggio
Cevrin di Coazze
Chinotto di Savona
Ciliegia Bella di Garbagna
Fragola di Tortona
Montébore
Mustardela delle Valli Valdesi
Paste di meliga del Monregalese
Peperone corno di bue di Carmagnola
Peperone di Capriglio
Ramassin del Monviso Valle Bronda
Rapa di Caprauna
Salame delle Valli Tortonesi
Sedano rosso di Orbassano

“Il peso del gusto” premia chi mangia e beve slow

Il peperone di Capriglio apre l'iniziativa per i lettori de La Stampa



Da convalidare. Il primo bollino del nuovo concorso La Stampa-Slow Food. Per partecipare all'iniziativa bisogna far timbrare ogni singolo tagliando in uno dei presidi Slow Food

atteristiche lo rendevano particolarmente adatto alla conservazione. Poi con l'introduzione di nuove varietà di dimensioni maggiori la domanda si è abbassata. Per molti anni la produzione è proseguita solo per il consumo familiare e per pochi conoscitori di questo peperone tardivo. Una decina di anni fa, però, le cose sono cambiate, grazie all'impegno e alla buona volontà di un gruppo di agricoltori di Capriglio.

Da qui parte il gioco de La Stampa «Il peso del gusto» che mette in palio per il vincitore del primo premio (ad estrazione) una quantità di prodotti dei Presidi, vini e

libri Slow Food pari al suo peso corporeo. Altre diciannove schede, tra quelle compilate correttamente con i bollini e i rispettivi timbri dei produttori come contromarca, senza doppi o fotocopie, parteciperanno all'estrazione degli altri premi: cene, panieri di prodotti, libri e guide Slow Food. In palio anche biglietti d'ingresso gratuito al Salone del gusto. Le cartoline devono essere inviate a La Stampa entro il 15 ottobre. Il regolamento del concorso e tutte le informazioni su come e dove visitare i presidi sono disponibili sul sito www.la-stampa.it/promozioni/ilpesodelgusto.

Portatevi a casa tanto buon cibo quanto pesate

Il concorso de "La Stampa" in vista del Salone del Gusto

Iniziativa

È giallo o rosso, non molto grande e ha forma di cuore. Ha preso il nome di Capriglio, il paese del Monferrato in cui cresce, e dall'inizio del 2010 è un Presidio, prodotto tutelato da Slow Food.

Il gioco che accompagna i lettori de «La Stampa» all'appuntamento con il «Salone del gusto» (che si terrà a Torino dal 21 al 25 ottobre) s'inizia proprio dal Peperone di Capriglio, che compare nel primo bollino da ritagliare e da conservare. Ne seguiranno diciannove, giorno dopo giorno, con altrettanti prodotti selezionati da Slow Food tra i Presidi di Piemonte e Liguria.

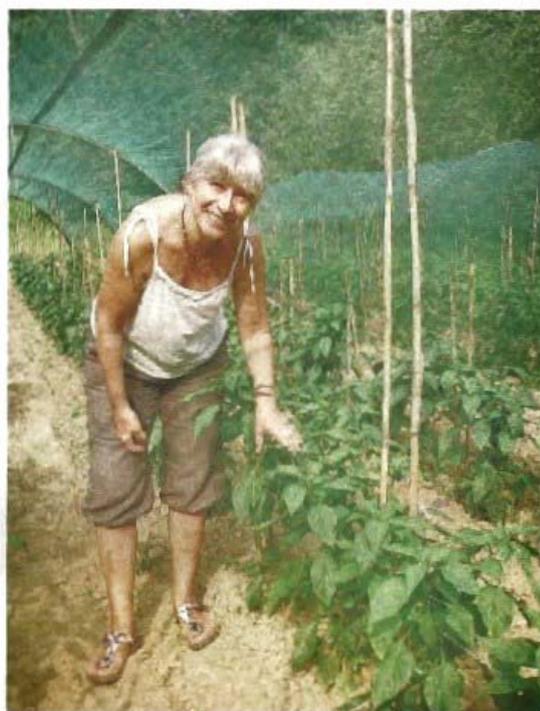
Per partecipare al con-

corso sono necessari almeno cinque bollini che dovranno essere incollati sulla scheda fornita in queste pagine. Ogni bollino dovrà essere accompagnato dal timbro di un'azienda produttrice individuata nell'elenco pubblicato nel riquadro. Per far apporre il timbro sulla scheda di partecipazione al concorso, quindi, il lettore dovrà recarsi a far visita al luogo in cui il Presidio è prodotto. Un'occasione piacevole e interessante: ogni volta sarà il pretesto per scoprire una storia, una tradizione, un lembo di Nord-Ovest. Prima di andare a visitare le aziende, è però indispensabile prendere contatto con i vari produttori ai recapiti forniti.

Il percorso comincia oggi, nell'Astigiano. Per ottenere il timbro che convalidi il bollino del Peperone di Capriglio, bisogna andare ad incontrare Raffaella Firpo nella sua azienda-agriturismo. Sarà lei a raccontare la storia di questo piccolo peperone antico. Oggi i produttori sono rappresentati nell'associazione «Un cuore di peperone». Spie-

Le uscite

14	Peperone Capriglio	
15	Cardo	
16	Castelmagno	
17	Cevrin	
18	Fragole	
19	Ciliegia Garbagna	
21	Mele	
22	Montebore	
23	Mustardella	
24	Paste di meliga	
25	Peperone	
26	Ramasin	
28	Rapa	
29	Salame Tortonese	
30	Pecora Sambucana	



Il peperone di Capriglio

Raffaella Firpo racconterà nella sua azienda-agriturismo la storia di questo piccolo peperone antico

ga Raffaella Firpo: «Per il prossimo anno vorremmo riproporre la conservazione del peperone sotto raspo». Per scoprire come funziona, bisogna andare a vedere di persona. È questo il presupposto di partenza del gioco de La Stampa «Il peso del gusto», che mette in palio per il vincitore del primo premio (ad estrazione) una quantità di prodotti dei Presidi, vini e libri Slow Food pari al suo peso

corporeo. Altre 19 schede compilate correttamente (senza doppioni o fotocopie) parteciperanno all'estrazione di numerosi altri premi: cene, panieri di prodotti, libri e guide Slow Food. In palio anche biglietti per l'ingresso gratuito al «Salone del gusto».

Le cartoline vanno inviate a La Stampa entro il 15 ottobre. Per il regolamento e altri dettagli: www.lastampa.it/promozioni/ipesodelgusto.



LA RICETTA

Peperoni alla piemontese

Ingredienti

- 1 kg di peperoni di Capriglio
- 1 bicchiera di olio
- 1 bicchiera di aceto
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 5 filetti di acciuga
- 1 manciata di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino
- 200 g di tonno

Preparazione

Tagliare i peperoni a striscioline e metterli in una casseruola con l'aglio e il peperoncino tagliati a pezzetti, il prezzemolo tritato e la acciuga. Condire con olio, aceto, zucchero e un pizzico di sale. Cucinare un quarto d'ora, poi aggiungere il tonno sminuzzato e portare a cottura. Sistemare il composto in vasetti di vetro ben chiusi avvolti in un panno e lasciare raffreddare.

Peperone Slow Food

Il peperone di Capriglio è diventato Presidio.



La sua particolare forma a cuore distingue il peperone di Capriglio. Poco più grande di un pomodoro, coltivato da oltre cento anni in questo spicchio di territorio, è diventato Presidio Slow Food. Un riconoscimento importante, ideato nel 2000 per salvaguardare le produzioni tradizionali di qualità a rischio di estinzione in tutto il mondo, che arriva dall'associazione di Carlin Petrini. Il peperone di Capriglio, dal 2002 dichiarato prodotto tradizionale dalla Regione Piemonte, ha caratteristiche particolari. Di colore giallo o rosso, piccolo, carnoso, dolce, digeribile, spesso, con tre coste interne. Viene piantato a fine maggio e raccolto tra agosto e fine ottobre. E' quindi tardivo. Può essere consumato fresco, ma anche conservato sotto vinaccia, mantenendo intatte le sue qualità. In paese c'è un piccolo nucleo di produttori del piccolo ortaggio, entrato a far parte degli oltre 300 Presidi a livello internazionale. Tutti hobbisti che per l'amore del loro paese hanno mantenuto una tradizione tramandata di famiglia in famiglia. Durante le giornate di raccolta troviamo Franco Agagliati, Gian Barberis (sindaco del paese), Franco Candelo, Teresio Candelo, Raffaella Firpo, Fiorenzo Occhiena, Massimino Occhiena, Ugo Occhiena, Gianpaolo Pompilio, Francesco Peira e Gianfranco Scaglia. Per consolidare l'importanza del riconoscimento di Slow Food i produttori si sono riuniti in un'associazione. Si chiama "Cuore di Peperone" e la sua presidente è Raffaella Firpo. Da 20 anni ha lasciato Torino per vivere a Capriglio dove, con il marito Piero Perazzi, conduce l'azienda biologica "Cascina Piola" di frazione Serra. "Questo prodotto - spiega Firpo - è stato premiato da Carlin Petrini e per noi è una grande soddisfazione poterci fregiare di questo titolo. Un'eccellenza locale che è stata finalmente premiata". "Capriglio - prosegue Raffaella - da sempre punta l'attenzione sul

rispetto dell'ambiente e sulle coltivazioni artigianali. Metà dei produttori di peperone sono consiglieri comunali e questo fa capire il tipo di politica dell'attuale amministrazione. Ora dobbiamo rimboccarci le maniche per far conoscere ancora di più il nostro peperone, fino agli Anni '60 molto ricercato nella zona di Chieri, Asti e Torino. Poi lo smercio è calato per l'arrivo sul mercato di varietà dalle dimensioni più grandi". Intanto il peperone di Capriglio è stato presentato ufficialmente tra le colture locali di tutto il mondo a "Terra Madre". L'evento parallelo a Slow Food si è svolto lo scorso ottobre a Torino. Alta l'attenzione che il peperone caprigliese ha avuto durante la manifestazione. Lo stand, allestito al Lingotto Fiere, ha avuto molti occhi puntati, incuriositi dal piccolo ortaggio colorato. In paese grande la soddisfazione da parte del primo cittadino. "E' un momento felice per Capriglio - commenta Barberis -, abbiamo ottenuto un ottimo risultato. E' un giusto riconoscimento che premia la tenacia e l'attaccamento alla terra della nostra gente contadina. Qui non sono mai state abbandonate le radici, neanche nel momento in cui il lavoro portava a spopolare le campagne. Tra noi produttori c'è grande solidarietà e vorremmo che questa tradizione venisse portata avanti dai giovani". Tra i coltivatori di peperone, la maggior parte pensionati, la mascotte è Gianpaolo Pompilio, 33 anni, agente immobiliare a Torino e titolare della neo azienda agricola "Capra e Cavoli" a Capriglio. "La mia famiglia - racconta il giovane - non ha una tradizione contadina alle spalle. Da oltre 15 anni sono residente in paese, ma per lavoro sono spesso nel capoluogo piemontese. Il mio obiettivo è quello di rimanere qui e poco alla volta trasferirmi definitivamente con mia moglie Daniela Costa e aumentare l'attività dell'azienda agricola".

Marina Rissone