

DESCRIZIONE

La denominazione di origine protetta «Peperone di Pontecorvo» designa i frutti dell'ecotipo locale «Capsicum annum», tipo locale «Cornetto di Pontecorvo».

Le peculiarità che distinguono il «Peperone di Pontecorvo» dagli altri appartenenti alla stessa specie merceologica sono l'elevata sapidità associata ad un'alta digeribilità, maggiore presenza di potassio e buccia sottile. 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. 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, contribuiscono a conferire al prodotto caratteristiche uniche riscontrabili oltre che nelle qualità organolettiche dalle analisi chimiche del prodotto.

ZONA DI PRODUZIONE

L'area geografica di produzione del «Peperone di Pontecorvo», ricadente in provincia di Frosinone, è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Pontecorvo, e dalla 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, ricadente nella valle del Liri, bagnati dall'omonimo fiume e nel contempo accomunata dalle stesse caratteristiche pedoclimatiche.

RIFERIMENTI STORICI

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 ha definitivamente dato un efficace contributo alla coltivazione del peperone che negli anni successivi è sensibilmente aumentata diventando ai giorni nostri una delle risorse della zona. 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.

DESCRIZIONE DEL LOGO

Il logo del prodotto è costituito dalla rappresentazione stilizzata di una donna in costume tipico Pontecorvese denominata: "pacchiana", iscritta in un ovale di colore Blu con un cesto contenente sei "Peperoni di Pontecorvo"; un settimo "Peperone di Pontecorvo", posto in primo

Peperone D.O.P.

Scritto da Administrator

Mercoledì 04 Maggio 2011 11:57 - Ultimo aggiornamento Giovedì 03 Settembre 2015 08:45

piano, entra nel drappo “Peperone di Pontecorvo” su fondo giallo. Fuori dal drappo è riportata l’acronimo “D.O.P”. e la relativa dizione “DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA”.