

34. Peperone di Zagarolo tipo Senise – Adottabile



Specie: C. Annuum

Origine: Antille

Piccantezza: Bassa

Scala Scoville: 500-1.000

Dimensioni pianta : 0.4 mt.

Origine semi: Latronico (Pz)

Descrizione

OldPassionPlant

Tra i prodotti tipici e di eccellenza che nascono in Basilicata spicca il "Peperone di Senise", un ortaggio che ha ottenuto, nel 1996, il marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Tipica). Questo ortaggio proviene dalle Antille ed è stato importato in Basilicata attorno al XVI secolo.

La denominazione " Peperone di Senise" è riservata a tre tipi morfologici di piccole dimensioni, "Appuntito" (tipo prevalente), "Tronco" e "Uncino", coltivati nell'area delimitata dal disciplinare di produzione e dunque provenienti dalle aree limitrofe al comune di Senise (Francavilla S.S., Chiaromonte, Valsinni, Colobrarò, Tursi, Noepoli, San Giorgio Lucano; e sull'Agri: Sant'Arcangelo, Roccanova, Tursi, Montalbano Jonico e Craco).

Questo peperone si presenta di colore verde o rosso porpora, si caratterizza per la piccola dimensione (è lungo circa 15 centimetri) e per la polpa sottile e povera di acqua, peculiarità che lo rende ottimo per l'essiccazione.

In cucina

PEPERONE CRUSCK

Il peperone così essiccato prende questa denominazione ed entra come tale in moltissime ricette di primi e secondi piatti: L'Rasccatell cu Ziff, o pasta in genere cu Ziff o Ciff, baccalà variamente preparato e condito con i Peperoni Crusck fritti e frantumati. Eccellenti sono le uova fritte a occhio di bue o strapazzate nell'olio di frittura di questi peperoni con o senza l'aggiunta di Sausizz (Salsiccia). Inumiditi questi Peperoni, perché si ammorbidiscono, vengono anche passati in pastella con o senza uova e fritti, entrando a far parte dei fritti misti preparati per le festività.

ZAFRAN

Fafaran, in dialetto significa semplicemente peperone, ora sembrerebbe essere diventato il nome del Peperone Crusck frantumato e ridotto in polvere più o meno sottile, con una leggera piccantezza. E' evidente la somiglianza alla parola di origine araba Zafferano.