

**ITALIANSTYLEMAGAZINE**  
Made in Italy, a lifestyle



Carlo Marcolino e Antonio Bortolotto cittadini onorari di Capriglio

Condividi

Il Peperone di Capriglio è Presidio Slow Food. Si è svolta lunedì 11 aprile nel piccolo comune di Capriglio, in provincia di Asti, la manifestazione di conferimento di una doppia Cittadinanza Onoraria al noto fondatore di Slow Food CARLIN PETRINI - ad oggi presidente internazionale del Movimento - e all'Amministratore delegato della Marcopolo Spa ANTONIO BORTOLOTTI. Sono stati riconosciuti "caprigliesi" a motivo di un grande, continuo ed appassionato impegno speso a favore del riconoscimento del PEPPERONE DI CAPRIGLIO a PRESIDIO SLOW FOOD. All'evento hanno partecipato molte personalità della politica, della cultura e del mondo imprenditoriale tra cui: RAFFAELLA FIRPO - Presidente dell'Associazione "UN CUORE DI PEPPERONE" -FRANCESCA BALDERESCHI - Responsabile Ufficio Presidi Slow Food - ALESSIA BORTOLOTTI - Consigliere CdA della Marcopolo Engineering SpA - WALTER VALLE - Agronomo incaricato dalla Marcopolo SpA dell'assistenza tecnica ai Produttori del Presidio - GABRIELLA CHIUSANO - Fiduciaria della Condotta Slow Food del Monferrato Astigiano. Erano inoltre presenti i 14 Produttori dell'Associazione "UN CUORE DI PEPPERONE" insieme al parroco di Capriglio don Domenico Valsania e al presidente della locale Biblioteca Comunale "M. L. Agagiante" Diego Occhiena.

Cerca nel sito:  Cerca

Photo Reportage:



**IL PEPPERONE DI CAPRIGLIO**  
Una storia da raccontare, un impegno da premiare

Un peperone dall'anima nobile, quello di Capriglio, forse per la "compaesanità" con la mamma di don Bosco, la Venerabile Margherita Occhiena, caprigliese quanto basta: davvero "un cuore di peperone" che - oltre a titolare così l'associazione che raggruppa gli attuali 14 produttori in onore della sua caratteristica forma di cuore - compie un grande atto di riconoscenza e gratitudine verso i due "patroni" morali (ed economici) del suo Presidio, formalmente riconosciuto il 22 ottobre 2010, in occasione dell'edizione del Salone del Gusto a Torino Lingotto, a cura di Slow Food (e già dichiarato

"prodotto tradizionale" nel 2002 dalla Regione Piemonte).



Quasi una favola che parte dagli orti di un Monferrato più riservato e schivo, in cui il verde campeggia a tratti selvatico, ma anche incontrando la mano rispettosa di uomini, e pure di donne, innamorati della terra. Un po' com'è avvenuto per Raffaella Firpo che, abbandonando una cattedra di italiano e storia in un rinomato Istituto Tecnico torinese, ha scelto l'agricoltura biologica e si è inserita "a pieni voti" nella comunità caprigliese, passando dall'essere "forestiera" alla carica di consigliere comunale, e poi di presidente dell'associazione dei produttori che, con lei, condividono un denominatore comune: il Peperone di Capriglio, espressione più vera e genuina del loro territorio. In paese lo si è sempre coltivato, soprattutto per le spiccate qualità organolettiche che gli hanno

assicurato un buon mercato nel bacino chierese e nei dintorni.



Capriglio è un paesino del Monferrato che conserva un peperone dalle origini antiche, selezionato e coltivato da oltre due secoli e tramandato di generazione in generazione dagli agricoltori locali. Come altre varietà di peperone coltivate attualmente nella zona di Asti si ritiene sia stato originato da un incrocio naturale tra antiche cultivar di piccole dimensioni e altre di dimensioni ben più grandi provenienti dal cuneese. Essendo una pianta di origine antica è molto rustica, vigorosa e non molto alta: il frutto è di dimensioni medio piccole, con tre sole costole e dalla sezione leggermente triangolare o cuoriforme, di colore giallo o rosso. Il prodotto fresco fino agli anni '60 aveva un notevole mercato a Chieri, Asti, Torino e spuntava, addirittura, prezzi doppi rispetto a altre varietà. In seguito, con l'introduzione di nuove varietà di dimensioni maggiori la domanda si è abbassata, tanto che in pochi anni la produzione è proseguita solo per il consumo familiare e per pochi conoscitori. Il sapore delicatamente dolce e lo spessore della bacca, consistente e carnoso, (caratteristica che si sta perdendo in quasi totalmente tra le attuali varietà presenti sul mercato) lo rendono particolarmente adatto alla conservazione: quella tradizionale è sotto vinaccia, per questo i peperoni di Capriglio sono sempre stati famosi e ricercati nei paesi vicini.

Si tratta di un metodo di conservazione molto semplice che consiste nel porre in una damigiana i peperoni interi, ben lavati e con il picciolo ancora attaccato, dove vengono immersi in una soluzione composta da aceto, acqua bollente e sale. La bocca della damigiana viene poi chiusa con vinacce derivate dalla torchiatura del vino Barbera locale, che avviene nello stesso periodo della maturazione dei peperoni. Dopo un mese sono pronti per il consumo ma si possono conservare anche alcuni mesi.

Newsletter

La newsletter di Italian Style Magazine

E-mail:



**IL PRESIDIO SLOW FOOD**

A Capriglio, i pochi agricoltori rimasti portano avanti la tradizione di coltivare il peperone autoriproducendosi i semi e mantengono così il patrimonio genetico, tramandato negli anni. Oggi con l'avvio del Presidio i coltivatori si sono riuniti in una associazione, coltivano secondo tradizione seguendo i principi dell'agricoltura biologica o comunque a ridotto impatto ambientale e vogliono riportare sul mercato locale questo prelibato ortaggio. Oltre ad incrementare di nuovo la produzione dopo anni di abbandono si vuole anche riproporre ai consumatori la conservazione sotto raspa ormai molto rara in tutte le regioni vitivinicole italiane. Grazie al sostegno di Marcopolo Environmental Group è stato messo a disposizione dei coltivatori un preparato microbiologico naturale, l'Humus Anenzy, che contrasta naturalmente lo sviluppo di parassiti, migliora la vitalità e le caratteristiche dei terreni incrementando la qualità dei prodotti.

**Area di produzione:**  
Comune di Capriglio (Provincia di Asti)

**Stagionalità:**  
Il peperone di Capriglio si raccoglie dalla fine di agosto fino ad ottobre, ma conservato in agrodolce o sottaceto è reperibile tutto l'anno.

**Sostenitore economico:**  
Marco Polo Environmental Group  
**Responsabile Slow Food del Presidio:**  
Gabriella Chiusano (fiduciaria della Condotta del Monferrato Astigiano) Tel. +39 347 5396554 – email: gabrychiu@tin.it

**Referente dei produttori del Presidio:**  
Raffaella Firpo (presidente Associazione "Un Cuore di Peperone")  
Tel. +39 0141 997447 – email: cascinapiola@inwind.it



[ABITARE](#)

[AMBIENTARE](#)

[ACQUISTARE](#)

[CUCINARE](#)

[DEGUSTARE](#)

[INCONTRARE](#)

[RACCONTARE](#)

[VIAGGIARE](#)

[NEWSLETTER](#)

[PUBBLICITÀ](#)

[CONTATTI](#)

[CHI SIAMO](#)

[PRIVACY](#)

[INFO AZIENDALI](#)

[NOTE LEGALI](#)

[CREDITS](#)

[HOME](#)

[LOGIN](#)