

CREA: LA RICERCA RISCOPRE IL PEPERONCINO ITALIANO

Ecco la filiera italiana di qualità

C'è più gusto con il peperoncino italiano e fa anche bene alla salute e alla linea (senza eccedere, naturalmente). Infatti, è ricco in provitamina A e vitamina C ed ha proprietà antisettiche, digestive e vasodilatatorie. Inoltre, secondo studi recenti, contribuisce a ridurre il senso di fame.

Dal CREA, il più importante ente italiano di ricerca sull'agroalimentare, è ormai in dirittura d'arrivo PEPIC "Filiera del peperoncino piccante: interventi di ricerca per la scelta varietale e per l'innovazione dei processi colturali", il progetto attivato su richiesta del Tavolo di filiera del Peperoncino e finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, attraverso l'ISMEA, proprio per promuovere una filiera del prodotto di qualità superiore, innovativa, integrata e competitiva.

I ricercatori hanno caratterizzato con un approccio innovativo genotipi locali a livello morfologico, agronomico, biochimico e molecolare. Una prima analisi della diversità genetica ha permesso di distinguere le accessioni in base alla specie per poi focalizzarsi su quelle di *Capsicum annuum* alle quali appartengono le varietà italiane di peperoncino. Nel *panel* di varietà testate sono stati inclusi peperoncini provenienti da diversi areali e come confronto sono stati selezionati peperoni dolci ed ornamentali. Le analisi hanno mostrato come i peperoncini tendono a distinguersi in base sia alle altre tipologie sul mercato (dolci e ornamentali) sia alla provenienza geografica. In particolare, il peperoncino italiano si è differenziato dal punto di vista genetico da quello proveniente dalle Americhe e dall'Asia.

Inoltre, sono stati ottenuti nuovi genotipi migliorati a basso input energetico, adatti alle condizioni colturali italiane e alla raccolta meccanica. Il CREA-Ingegneria ha studiato una raccolta più efficiente grazie a macchine agevolatrici e varietà caratterizzate da frutti concentrati sulla parte superiore ed esterna della pianta e più facilmente distaccabili, oltre che da una maggiore contemporaneità di maturazione. In particolare, dieci nuove combinazioni di incrocio prodotte presso il CREA-Orticoltura sono state richieste da alcune Ditte sementiere per ulteriori prove. Con questi dati si potranno individuare sia i genotipi per un uso diretto nelle diverse aree di coltivazione del peperoncino, sia quelli da impiegare in incroci per iniziare programmi mirati di miglioramento genetico o produrre ibridi F₁.

Per valorizzare maggiormente le produzioni nazionali sono stati evidenziati caratteri qualitativi nutraceutici. Il CREA Trasformazioni Agroalimentari ha studiato su 14 genotipi coltivati in tre siti (Montanaso Lombardo, Monsampolo del Tronto e Battipaglia) l'effetto del genotipo, dell'ambiente e del trattamento per la conservazione sul contenuto di composti importanti dal punto di vista nutrizionale e sensoriale, come capsaicinoidi, acido ascorbico, carotenoidi, tocoferoli, capacità antiossidante, sostanze volatili (pirazine, esteri, terpenoidi). I diversi genotipi non hanno generalmente risposto in maniera uniforme nei diversi ambienti, evidenziando, per questi caratteri, una significativa interazione con l'ambiente di coltivazione. Comunque, il genotipo Sigaretta calabrese ha sempre evidenziato i valori massimi di capsaicinoidi, responsabili sia della piccantezza (52000-85000 gradi Scoville nel prodotto fresco liofilizzato e 38000-86000 in quello essiccato) sia di molte delle proprietà benefiche del peperoncino. Sempre in un'ottica di valorizzazione delle tipicità, il CREA Agricoltura e Ambiente è riuscito con metodi innovativi a discriminare le aree produttive della cultivar Sigaretta Calabrese.

Sul fronte colturale, sono stati sviluppati metodi ecocompatibili per la lotta alle malattie fungine e batteriche nonché per la corretta gestione fitosanitaria delle colture. Infine, sono stati ricavati dal peperoncino estratti naturali a base di capsaicinoidi da utilizzare per un controllo ecosostenibile delle

UFFICIO STAMPA contatti

GIUSEPPE BRUNI 366 44 66 855
CRISTINA GIANNETTI 345 045 17 07

CREA – via PO, 14 – 00198 Roma
T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it
TWITTER CREA_RICERCA

malattie delle piante, in modo tale da poter sostituire o ridurre l'uso di prodotti antiparassitari di sintesi. Presso il CREA Difesa e Certificazione sono state effettuate prove *in vitro* per il controllo del *Fusarium oxysporum* f.sp. *melonis* (FOM), agente causale del "Fusarium wilt" del melone e di tutte le altre cucurbitacee, e della *Phytophthora capsici*, agente della "cancrena pedale" e altre malattie in peperone e altre specie.

UFFICIO STAMPA contatti

GIUSEPPE BRUNI 366 44 66 855
CRISTINA GIANNETTI 345 045 17 07

CREA – via PO, 14 – 00198 Roma
T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it
TWITTER CREA_RICERCA