



Comune di Voghera

Presentati il presidio Slow Food del Peperone di Voghera e la 4° Sagra del Peperone

Il peperone di Voghera è stato il leit motiv della conferenza stampa tenutasi questa mattina in Sala Consiglio, presso il Comune di Voghera. Nell'occasione, sono stati presentati il Presidio Slow Food del Peperone di Voghera e la 4° Sagra dedicata a questo rinomato prodotto, che si terrà Domenica 10 Settembre in piazza Duomo.

Tra i prodotti di eccellenza che sono un vanto per Voghera che ne ha istituita una De.C.O., il Peperone è assoluto protagonista, anche alla luce del riconoscimento di un Presidio Internazionale Slow Food.

Il peperone di Voghera diventa Presidio Slow Food

Fino a metà del secolo scorso era diffusissimo, poi una micosi ne ha stroncato la coltivazione. Un lungo lavoro di recupero lo ha fatto tornare nella pianura tra Pavia e Alessandria

Per lungo tempo, nel secolo scorso, Voghera ha fatto rima con peperone: coltivato un po' ovunque nella pianura tra il Pavese e l'Alessandrino, era conosciuto e apprezzato ben al di là di quei confini. Voghera ospitava un importante mercato ortofrutticolo ed esportava anche fuori dall'Italia quei peperoni verdi, dolci, facilmente digeribili che un po' tutti coltivavano nel proprio orto. Poi, intorno alla metà del Novecento, il Voghera si perse: colpa di una micosi, che in breve ne decretò la pressoché totale scomparsa. Oggi, dopo più di quindici anni di lavoro finalizzato al recupero del seme, il peperone di Voghera è tornato nei campi e sulle tavole, diventando Presidio Slow Food.

Un peperone che va raccolto verde

«Il peperone di Voghera ha forma cubica, dimensione tra gli 8 e i 12 cm ed è quadrilobato, cioè normalmente ha quattro coste, ma può presentarne anche solo tre» **spiega Andrea Olezza, referente dei sei produttori che aderiscono al Presidio.** Tra gli aspetti che colpiscono maggiormente c'è sicuramente il colore: «Il peperone è verde chiaro, così come le foglie. In piena maturazione diviene giallo, quasi arancione, ma la particolarità è che è buono già quando è verde: proprio per questo motivo, il Voghera normalmente si raccoglie uno o due giorni prima che diventi giallo. È il momento in cui è più consistente, l'ideale per essere conservato sottoaceto, come vuole la tradizione». Il peperone di Voghera non è però buono solo sottoaceto: consumarlo crudo, in insalata o in pinzimonio, ne esalta la dolcezza, ed è abitudine usarlo anche come condimento di un classico risotto.

La lunga via per il recupero

Nella sua epoca d'oro, il peperone di Voghera era conosciuto anche in Germania e negli Stati Uniti. Ma allora che cosa è successo, che cosa ha causato la repentina scomparsa della pianta? «Erano gli anni Cinquanta – spiega Olezza – quando un fungo colpì le radici delle piante, facendole morire rapidamente». La causa? «L'eccessiva coltivazione: a forza di seminarlo negli stessi orti, la malattia si è diffusa. Abbiamo imparato la lezione, oggi non mettiamo mai il peperone nella stessa porzione di orto per almeno tre o quattro anni e il disciplinare di produzione prevede rotazioni annuali».

Per sfuggire al *fusarium*, il patogeno che tanti danni inflisse alle coltivazioni di peperone, chi poté si spostò di qualche chilometro. «Mio nonno, una volta sposato, si trasferì nella zona di Porana, un paese poco distante da Voghera con un terreno più sabbioso e qui continuò a riprodurre il Voghera» racconta Olezza. «Ci ha davvero sempre creduto, pur essendo rimasto l'unico, ed è riuscito a trasmettermi la stessa passione». Proprio da quei semi, nel 2006 è partito il progetto di recupero che, in collaborazione con l'Istituto tecnico agrario Gallini di Voghera, l'Istituto di Patologia Vegetale dell'Università di Milano e dal Centro Ricerca Agraria di Montanaso Lombardo (Lodi), nel giro di alcuni anni ha consentito di riprendere la produzione e la commercializzazione del peperone di Voghera.

I produttori oggi sono riuniti nell'associazione di valorizzazione e tutela del PepeVo, di cui fa parte anche Olezza, che si occupa personalmente della riproduzione della semente: «Direi che ho un legume quasi morboso con questa varietà di peperone – scherza –. Ci sento il vero gusto del peperone, mentre le altre mi sembrano più acquose. Sarò di parte, sarà che sono nato e cresciuto tra le piante di mio nonno, ma io il Voghera ce l'ho nel cuore: lo trovo più buono e ai clienti del mercato lo propongo più volentieri degli altri».

«La Condotta Slow Food Oltrepò Pavese si è occupata del peperone di Voghera per più di un decennio, sia per quanto riguarda le ricerche sul fronte scientifico e storico sia per riuscire a coinvolgere nuovi produttori e promuovere il prodotto» **conclude Elisa Nervetti, referente Slow Food del Presidio**. «Ora lavoriamo per un nuovo obiettivo: far comprendere al consumatore che il peperone è buono appena raccolto e che i trasformati sono altrettanto gustosi».

La zona di produzione del Presidio Slow Food del peperone di Voghera comprende l'area che spazia dalla provincia di Pavia a quella di Alessandria vicino alla confluenza dei torrenti Scrivia, Curone e Staffora nel fiume Po.

Il Presidio Slow Food del peperone di Voghera è sostenuto da FedEx.
La 4ª Sagra del Peperone di Voghera Main Sponsor Intesa Sanpaolo

Valorizzazione e promozione delle filiere agroalimentari del territorio sono i fili conduttori del ciclo di eventi riguardanti le Filiere Agroalimentari Pavese "Aspettando San Martino", un'iniziativa organizzata dalla COOP 381 Onlus Multiservizi Agricoli e Sociali Oltrepo', con la presenza di diversi partner d'eccezione tra i quali, in qualità di main sponsor, Intesa Sanpaolo, con il patrocinio e il contributo del Comune di Voghera, il patrocinio della Camera di Commercio e della Provincia di Pavia.

Il prossimo appuntamento è in programma il **21 Ottobre** con la Festa del Risparmio e della Sostenibilità, e la vera e propria festa del ringraziamento di San Martino del **12 Novembre**.

Presenti alla conferenza stampa Simona Virgilio, Vicesindaco del Comune di Voghera, Maria Cristina Malvicini, Assessore al Commercio del Comune di Voghera, Luca Benicchi, Responsabile progetti di sviluppo COOP 381, Danilo Zani Head of Coordination Agribusiness Specialists Direzione Agribusiness Intesa Sanpaolo, Misael Diaz Marrero Senior External Communications Specialist, Italy | FedEx Express Europe, Elisa Nervetti, Fiduciario Slow Food Oltrepo' Pavese, Andrea Olezza, presidente Associazione Pepe Vo, il Prof. Mario Zefilippo, Agronomo, la Prof.ssa Laura Toppini, Ricercatrice CREA, la Prof.ssa Maria Grazia Bottone, Ricercatrice Dip. Biotecnologie Biologia Università di Pavia.

ViceSindaco Simona Virgilio: “L’identità di una città e di una comunità si costruisce sull’interazione tra il territorio e le persone che lo vivono: il Peperone di Voghera, in questo senso, è perfetto esempio di un legame speciale in virtù del quale Voghera ha saputo impegnarsi per tutelare e sviluppare un brand vincente, che oggi può vantare riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. Tutto questo è possibile solo quando un territorio nella sua completezza si unisce: il ciclo di eventi dedicati alle nostre filiere agroalimentari e alle nostre eccellenze è un perfetto esempio di un lavoro di rete, partecipato da tante realtà del territorio. E’ un metodo, prima di tutto, vincente, attraverso il quale ogni anima della città offre un contributo con un fine comune, ovvero la crescita del territorio e delle nostre eccellenze”.

Assessore Malvicini: “In questo bellissimo ciclo di eventi dedicati alle nostre filiere agroalimentari il Peperone di Voghera non poteva non essere assoluto protagonista. Il Presidio Internazionale Slow Food è certificazione di eccellenza per un prodotto che per il nostro territorio diventa un vero e proprio valore, perché i frutti di una terra sono valori che una Comunità ha il dovere di difendere, promuovere, divulgare e valorizzare. E i prodotti di eccellenza sono anche storie: il Peperone di Voghera in questo senso porta con sé una storia strettamente legata alla laboriosità e all’amore per il territorio, con un’opera di recupero e tutela che merita di essere raccontata, scoperta e riscoperta. Con questi eventi e con questa sagra la Comunità si riunisce intorno a un valore importante: il gusto diventa amore per la nostra città, la qualità diventa orgoglio comune, l’eccellenza diventa occasione di festa, di accrescimento culturale, di socialità e di partecipazione”.

Danilo Zani Head of Coordination Agribusiness Specialists Direzione Agribusiness Intesa Sanpaolo:“Siamo a fianco di questa manifestazione condividendone la volontà di mettere al centro le eccellenze del nostro made in Italy e i valori che lo contraddistinguono. Intesa Sanpaolo, attraverso la Direzione Agribusiness, la struttura che il Gruppo ha creato a supporto dello sviluppo dell’agroalimentare italiano, vuole offrire ogni giorno ai propri clienti gli strumenti per accompagnarli nel percorso di promozione dei prodotti e valorizzazione del business. Siamo a fianco delle tante realtà che rendono i nostri territori virtuosi e ricchi di eccellenze, come quella del peperone di Voghera, dove la tradizione deve essere preservata e sostenuta nel percorso di recupero e sviluppo. In questo senso, le filiere di prossimità consentono di tutelare i valori dei nostri prodotti, attraverso l’attenzione ai temi della sostenibilità, che la nostra banca vuole promuovere.”