

11 Settembre 2014

Pennella

## Peperone di Senise Igp: oro rosso per tutte le stagioni

Ne abbiamo parlato con Giuseppe Pennella che nella valle del Sinni ne custodisce con cura i semi, la cultura e le tradizioni



Basilicata

Nascono nella valle del Sinni e si lasciano essiccare al sole per conservare tutto l'anno il gusto dei raccolti estivi. I **peperoni di Senise Igp sono dolci, dalla pelle sottile e la fragranza intensa**. In questo piccolo centro in provincia di Potenza li si trova intrecciati in lunghe collane da appendere ai balconi che, nel tempo, hanno mutato la loro forma proprio per far spazio a quest'ortaggio ?anima di un territorio fatto di agricoltori e mercanti?. Ce ne parla **Giuseppe Pennella, titolare dell'omonima azienda a Senise**, dove le tradizioni legate al cosiddetto *zafaran* trovano **nuova vita, tutela e valore**.

Di famiglia contadina, Pennella racconta come fin da bambino abbia imparato ogni gesto legato ai peperoni, **principale coltura orticola della fertile valle compresa tra i fiumi Agri e Sinni**. Ma soprattutto parla di quanto siano ?i semi a custodire i sapori e i colori di un territorio. Se si perdono quelli, si perde l'identità e la forza di un'area?. Ed è proprio per il timore che l'oro rosso di Senise svanisse che Pennella ha scelto di **recuperarne i semi dai contadini locali** per poi dedicarsi completamente a questa coltura magica.

Già, perché i peperoni Pennella li coltiva ancora in **modo del tutto naturale** [1], come una volta. E come allora lascia che secchino in ambienti areati, raccolti nelle lunghe trecce dette *serte*. ?Mi sono reso conto che i nostri nonni erano più avanti di noi?, racconta con un tocco d'ironia ?e ho cercato di mettere a norma l'essiccazione di un tempo. A mutare sono solo le condizioni igieniche e sanitarie, che oggi ovviamente seguono le indicazioni di legge?.

**L'essiccazione per inserimento tradizionale** rappresenta dunque la modalità più efficace di **conservazione**. Questa tecnica naturale viene effettuata in ambienti areati e asciutti che permettono la completa disidratazione: ?Dai 10 kg iniziali, la sarta essiccata arriva anche a pesarne uno solo?, ci spiega.

La raccolta è prevista di norma all'inizio di agosto, ma per ogni **grado di maturazione** c'è un diverso utilizzo del peperone: a Senise questo ortaggio è anche **protagonista in cucina**, come attestano le innumerevoli ricette della tradizione [2] che lo contengono anche in versione tritata.

### **Potrebbe interessarti anche**

Peperoni di Senise Igp: l'arte di seccare al sole [3]

---

### **Links**

[1] [http://www.peperonipennella.it/peperoni\\_di\\_senise\\_igp/tecnica\\_produzione.htm](http://www.peperonipennella.it/peperoni_di_senise_igp/tecnica_produzione.htm)

[2] <http://www.peperonipennella.it/ricette/ricette.htm>

[3] <https://www.territori.coop.it/territori/peperoni-di-senise-igp-l-arte-di-seccare-al-sole>