



Peperone di Carmagnola

Conosciuta allora in Europa da poco più di un secolo, la pianta del peperone giunse a Carmagnola agli inizi del Novecento, introdotta da un orticoltore di Borgo Salsasio. Oggi il peperone di Carmagnola è una risorsa fondamentale per l'agricoltura e l'economia di questa zona, oltre ad essere un alimento conosciuto ed apprezzato in Piemonte e in Italia per il suo colorito giallo



intenso o rosso vivace, il suo profumo e le sue caratteristiche di qualità e genuinità.

Vi sono quattro tipologie riconosciute dal Consorzio dei produttori che hanno denominazione di "Peperone di Carmagnola": il Quadrato (il bragheis), il Corno di bue (il lung), la Trottola e il Tumaticot. Il peperone di Carmagnola è stato adottato da Slow-Food come uno dei presidi della Provincia di Torino.

Come viene coltivato

La semina è invernale, mentre il trapianto si può effettuare quando le piantine hanno raggiunto un'altezza di circa 15 cm. La coltivazione può avvenire in tunnel o a pieno campo. Le piante vengono disposte in filari e sostenute mediante fili di ferro o nylon. La concimazione è prevalentemente naturale, con letame bovino. L'irrigazione può avvenire a scorrimento, a goccia o a pioggia. La raccolta è effettuata manualmente in modo scalare, a partire dalla fine di luglio.

Come gustarlo

Sebbene non vi siano limitazioni ai modi in cui può essere cucinato, per apprezzare al meglio il gusto del peperone di Carmagnola bisogna prepararlo crudo in pinzimonio, oppure farlo appassire in forno. Le ricette tradizionali lo propongono con la "bagna cauda", come contorno di arrostiti e bolliti (peperonata o in agrodolce), ripieno di carne macinata, erbe aromatiche e uova o conservato sott'olio o sott'aceto.