

# Allegato A

## “Tecniche di semina e pratiche di coltivazione”

### 1. SEMINA

#### a. Seme

Il seme da utilizzare per la riproduzione deve provenire da piante madri sane, selezionate all'interno di campi ricadenti nei comuni di cui all'art.3;

#### b. Modalità di semina:

- manualmente a spaglio su semenzai a letto "freddo" o "caldo";
- meccanicamente in contenitori alveolari;

#### c. Epoca

Terza decade di febbraio – seconda decade di marzo.

### 2. TRAPIANTO

#### a. Epoca

Prima e seconda decade di maggio;

#### b. Modalità di trapianto

- In solchetti preventivamente aperti;
- In buche effettuate con cavicchio in legno;
- Meccanicamente con trapiantatrice.

#### c. Dimensione delle piantine

Piantine alla 3°, 5° foglia con altezza di 10-15 cm.

#### d. Sesto d'impianto

Fila semplice: 25-30 cm lungo la fila e 70-80 cm tra le file.

### 3. TRATTAMENTI

#### a. Tipologie

Sono esclusi i trattamenti a calendario

### 4. IRRIGAZIONI

#### a. Interventi irrigui

In numero variabile a seconda dell'andamento climatico;

#### b. Sistemi di irrigazione

- scorrimento ad infiltrazione laterale;
- a goccia.

PRODOTTO TIPICO

Peperone Dolce di  
*Altina*

CASI DI SERRANELLA  
ABRUZZO - CHIETI - ITALY

## 5. RACCOLTA

### a. Epoca di raccolta

A partire dalla prima decade di agosto quando le bacche raggiungono la tipica colorazione rossa;

### b. Metodi di raccolta

Trattandosi di una specie a maturazione scalare, la raccolta viene effettuata manualmente.

## 6. PRATICHE DI TRASFORMAZIONE

### a. Le fasi

- Il prodotto deve essere raccolto a maturazione completa;
- Le bacche devono essere disposte su teli di stoffa o su reti in locali asciutti e ben areati, per almeno 2-3 giorni, lontano dalla luce diretta;
- I peduncoli devono essere infilati in serie con spago fine facendo in modo che le bacche si dispongano a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva. Così facendo si otterranno le caratteristiche "collane" o "serte";
- Le serte devono essere esposte al sole o in serra ventilata con temperatura ed umidità controllata e rimanervi fino a quando il contenuto in acqua si attesta sul 10-12%. Successivamente dovranno essere riposte in locali arieggiati;
- Il peperone potrà essere essiccato anche intero tal quale con metodi che la ricerca e l'innovazione presenteranno negli anni a venire e che l'Associazione medesima approverà con apposite delibere;
- I locali dove è conservato il peperone e le serte devono essere protetti con reti a maglia fine per evitare che insetti possano entrare in contatto con il prodotto;
- I peperoni, terminata la fase di essiccazione, devono subire un trattamento di cernita per eliminare il prodotto non asciugato o con presenza di muffa;
- Terminata la cernita i peperoni devono subire un trattamento in forno, per agevolare la molitura;
- Il prodotto deve essere trasformato in polvere mediante molitura;
- Il prodotto fresco può essere venduto come tale o trasformato anche in "conserva" (ottenuto dalla bollitura del peperone e o dall'essiccazione naturale della polpa) trova largo uso nella cucina tipica abruzzese;
- Il prodotto in polvere di grana fine o grossa o il prodotto in serte privo di acqua (a termine dell'essiccazione) può essere utilizzato per la realizzazione di salumi, insaccati, formaggi, olio, dolci, pane, liquori e distillati.

OASI DI SERRANELLA

ABRUZZO - CHIETI - ITALY