

Registro dei Comuni con prodotti De.Co.
(Regolamento regionale, 30 giugno 2025 n. 1)

COMUNE DI BARAGIANO

<i>Categoria</i>	<i>Denominazione prodotto</i>	<i>Descrizione prodotto</i>	<i>Breve nota storica</i>	<i>Relazione esplicativa relativa al legame del prodotto con il territorio</i>	<i>Elenco produttori</i>	<i>Provvedimento di istituzione della De.Co.</i>
<i>Prodotto agroalimentare o gastronomico</i>	PEPERONE CORNO DI CAPRA	La denominazione De.Co. "Peperone Corno di Capra" è riservata a due tipi morfologici: "APPUNTITO" e "UNCINO". Entrambi appartenenti alla medesima popolazione prevista dal disciplinare di produzione. All'atto dell'immissione al consumo fresco i peperoni devono rispondere a specifiche caratteristiche tra cui: peduncolo ben saldo alla bacca; forma della bacca leggermente deformata con costole poco evidenti; spessore della polpa 1,5-2,2 cm; colore rosso porpora; sapore dolce. Nello specifico il tipo "APPUNTITO" presenta: apice stilare a	Il peperone Corno di Capra è una varietà autoctona che si coltiva principalmente in Lucania, parte della Campania, in Calabria ed in parte della Puglia. È un peperone dal colore brillante, ricco di proprietà naturali, la caratteristica principale è il gusto dolce. Può essere preparato fritto,	La zona di produzione è identificata con l'area territoriale del comune di Baragiano. Le condizioni ambientali e di coltura dei peperoni devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai peperoni e ai derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Pertanto, sono considerati idonei i terreni di origine alluvionale di natura limo-sabbiosi e quelli collinari di medio impasto che, posizionati alla quota sul livello del mare variabile tra i 200 e i 500 metri, risultano	Azienda Agricola "La Fenice" Azienda "Agricola Gliubizzi"	Determinazione RCG n. 363 del 07/10/2024

		<p>punta; lunghezza bacca 10-17 cm; diametro basale 3,5-5 cm. Invece, il tipo "UNCINO" presenta: apice stilare ricurvo ad uncino; lunghezza bacca 11-16 cm; diametro basale 3,5-5,2 cm.</p> <p>Il prodotto secco si deve presentare in:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. "Serte" o "Collane" lunghe 1,5-2,0 metri, con le bacche disposte a spirale angolata. 2. "Polvere" a grana finissima ottenuta dalla macina dei peperoni secchi; 3. "Polvere" a grana grossa (scaglie); 4. "Bacche" singole destinate al confezionamento con umidità non superiore a 10-12%. 	<p>come abbinamento per zuppe di fagioli o di altri legumi. Si abbina molto bene, inoltre, alle varie verdure, alle uova, alle carni e alla pasta. Rientra nella tradizione lucana utilizzarli "cruschi", ovvero croccanti.</p>	<p>assoggettati ad un clima tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo invernale e con temperature che risultano essere massime nel periodo di luglio-agosto (medie di 26,5 °C) e minime nei mesi di gennaio-febbraio (medie di 5,7 °C).</p> <p>Il seme utilizzato per la riproduzione deve provenire da piante madri sane, selezionate all'interno di campi ricadenti nel comune di Baragiano. La raccolta avviene dalla prima decade di agosto quando le bacche raggiungono la tipica colorazione rosso porpora.</p>		
--	--	--	---	--	--	--