



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

**COMUNE DI BARAGIANO**

<b><i>Categoria</i></b>	<b><i>Denominazione prodotto</i></b>	<b><i>Descrizione prodotto</i></b>	<b><i>Breve nota storica</i></b>	<b><i>Relazione esplicativa relativa al legame del prodotto con il territorio</i></b>	<b><i>Elenco produttori</i></b>	<b><i>Provvedimento di istituzione della De.Co.</i></b>
<b><i>Prodotto agroalimentare o gastronomico</i></b>	<b>PEPERONE CORNO DI CAPRA</b>	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	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,	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	Azienda Agricola "La Fenice"  Azienda "Agricola Gliubizzi"	Determinazione RCG n. 363 del 07/10/2024

		<p>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 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"> <li>1. “Serte” o “Collane” lunghe 1,5-2,0 metri, con le bacche disposte a spirale angolata.</li> <li>2. “Polvere” a grana finissima ottenuta dalla macina dei peperoni secchi;</li> <li>3. “Polvere” a grana grossa (scaglie);</li> <li>4. “Bacche” singole destinate al</li> </ol>	<p>ricco di proprietà naturali, la caratteristica principale è il gusto dolce. Può essere preparato fritto, 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>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 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</p>		
--	--	--	--	--	--	--

		confezionamento con umidità non superiore a 10- 12%.		decade di agosto quando le bacche raggiungono la tipica colorazione rosso porpora.		
--	--	---	--	---	--	--