

# Da Parma il peperoncino *per sughi made in Italy*

Finanziato dal Psr 2007-2013, il progetto condotto da Open Fields ha aperto la strada a **una filiera di nicchia, forte di un prodotto sicuro al 100% e di qualità**

**PATRIZA ALBERTI**  
Servizio  
Innovazione,  
Qualità,  
Promozione e  
Internazionalizzazione  
del Sistema  
agroalimentare  
Regione  
Emilia-Romagna

**U**n peperoncino tutto italiano, coltivato in una filiera tracciata e certificata, rispettosa dei requisiti europei di sicurezza alimentare. Questo l'obiettivo del progetto avviato da Open Fields, società che opera nel settore agroalimentare con servizi di innovazione e trasferimento tecnologico, grazie alla Misura 124 del Programma di sviluppo rurale 2007-2013.

Così è nato il marchio "Red of Parma", che caratterizza una linea di ingredienti a base di peperoncino cui si offrono interessanti prospettive. A oggi infatti la maggior parte del peperoncino usato come ingrediente dall'industria

alimentare è di provenienza asiatica e, con l'introduzione a livello comunitario di regolamenti sulla sicurezza alimentare e di norme igienico-sanitarie sempre più rigorose, alcuni lotti di questa spezia risultano non idonei all'importazione o comunque a rischio.

Nelle annate colturali 2011 e 2012 sono state identificate le varietà di peperoncino più adatte a un impiego industriale, che garantiscono la possibilità di preparare miscele con il grado di piccantezza richiesto dall'industria alimentare (ad esempio per la preparazione dei sughi). Sono state inoltre poste le basi per nuove combinazioni di incroci che consentano



di superare i punti di debolezza delle varietà coltivate, come la scalarità di maturazione, in modo da poter ridurre e velocizzare il lavoro di cernita.

### *La collaborazione con l'azienda sperimentale Stuard*

Questa attività è stata svolta in stretta collaborazione con l'azienda agraria sperimentale Stuard di Parma, che disponeva di una collezione di ben oltre 500 varietà, appartenenti a diverse specie e caratterizzate da tantissime tipologie di forma, colore, dimensioni, utilizzo e grado di piccantezza. La coltivazione si è ispirata ai principi della produzione integrata. Per effettuare un unico conferimento in fabbrica, si è atteso che tutte le bacche raggiungessero almeno l'80% della maturazione.

Il progetto ha riguardato anche la caratterizzazione analitica del prodotto: l'Università di Parma ha inizialmente verificato la piccantezza (misurata in unità Scoville), i pigmenti naturali (non ci sono coloranti artificiali aggiunti) e l'assenza di micotossine. Successivamente ha analizzato i campioni di peperoncino per testare la *shelf-life* del prodotto finito relativamente alla concentrazione di capsaicinoidi (responsabili della piccantezza), ai coloranti naturali (carotenoidi) e al potere antiossidante: se conservato in maniera corretta, la *shelf-life* sembra arrivare a 36 mesi. Inoltre è stata effettuata un'analisi del profilo aromatico del prodotto finito confrontandolo con altri presenti sul mercato: l'ingrediente "Red of Parma" risulta essere molto più aromatico, soprattutto perché non necessita di trattamenti termici in quanto le bacche vengono essiccate immediatamente dopo la raccolta.

È stato infine proposto un modello di contratto che assicurasse vantaggi economici per tutti gli attori della filiera e sono stati studiati un packaging, un logo, un marchio registrato e una brochure in italiano e in inglese per comunicare la nuova filiera di peperoncino da industria.

### *Dal progetto alla produzione*

La conclusione del progetto Psr ha permesso di passare dalla fase sperimentale a quella produttiva. Raccontano questa svolta **Paola Florio**, tecnologo alimentare e **Antonio Rossetti**, agronomo, entrambi collaboratori di Open Fields. «La coltivazione – spiegano i tecnici – è stata trasferita a Comacchio perché le varietà sele-



zionate risultano più adatte al terreno sabbioso tipico di queste zone, che si presta anche alla coltivazione in biologico. Si è così riusciti a ottenere rese più elevate e maggiore contemporaneità di maturazione. Anche la raccolta è stata meccanizzata. Nelle vicinanze, è stato individuato un impianto di essiccazione moderno e con caratteristiche consone a questo tipo di prodotto. Questo ha suscitato l'interesse del Gruppo Barilla, con il quale Open Fields ha iniziato a collaborare per l'ottenimento di ingredienti a base di peperoncino da utilizzare nei propri prodotti finiti».

Aggiunge Paola Florio: «Il prodotto italiano certamente non è paragonabile in termini di prezzo con quello asiatico, ma offre come vantaggio principale la tracciabilità e l'alta qualità, in particolare il peperoncino così ottenuto è solo essiccato e non termo-trattato. Si tratta quindi di un prodotto igienicamente sano e più profumato».

È una filiera di nicchia che può costituire, con un allargamento delle superfici messe a coltura, una buona opportunità di reddito per gli agricoltori; ancora una volta a dimostrazione che cogliere le opportunità offerte dal Psr in termini di innovazione è la strada giusta per acquisire competitività. ■

Open Fields S.r.l.  
Strada Consortile 2  
43044 - Collecchio (Pr)  
Tel: 0521 806765 - Fax: 0521 309936  
Sito web: [www.openfields.it](http://www.openfields.it)  
Email: [s.folloni@openfields.it](mailto:s.folloni@openfields.it)

*A conclusione del progetto, nel corso del quale sono stati messi a punto anche il marchio, il logo e il packaging del prodotto, "Red of Parma" è entrato in produzione*