

Il peperoncino piccante, *un'altra biodiversità*

L'azienda Stuard è un punto di riferimento nel Parmense, grazie alle tante attività. Tra le altre, **la produzione e vendita di oltre 200 varietà del genere Capsicum**

La coltivazione del peperoncino presso l'Azienda Stuard è ormai una tradizione: inizia infatti alla fine degli anni '80, dalla passione di Mario Dadomo, a lungo direttore dell'azienda e tra i fondatori dell'Accademia italiana del peperoncino. Dalla semplice coltivazione di moltissime varietà delle 3 specie principali, si è passati ben presto a crearne di nuove, molte delle quali di tipo ornamentale, ma sempre commestibili e...piccanti!

Nell'attuale collezione di circa 200 varietà sono presenti moltissime varietà hot provenienti da tutto il mondo e numerosi peperoncini più adatti a bordure e vasi di piccole-medie dimensioni.

Ogni anno, verso la fine di aprile, l'azienda mette a disposizione un ampio spazio per la vendita delle piantine di gran parte delle varietà in catalogo.

Inoltre presso il punto vendita aziendale è possibile acquistare da metà agosto fino ad ottobre i frutti freschi e durante tutto l'anno i frutti essiccati.

Negli ultimi due anni l'Azienda Stuard ha intrecciato nuove relazioni anche con aziende agricole di Reggio Emilia e Modena, per le quali coltiva peperoncino destinato alla produzione di olio piccante e prodotti trasformati.

Dall'inizio dell'autunno fino alle gelate, il peperoncino dà il meglio di sé con una vivacissima esplosione di forme e di colori. E' ad ottobre infatti che si tiene presso l'Azienda Stuard la tradizionale Festa del peperoncino, che vede l'arrivo di moltissimi appassionati e di aziende locali che nel corso degli anni ne hanno iniziato la coltivazione e la trasformazione in polveri e salse, come l'agriturismo Il Campo e la Ca' D'Alfieri.

MARIA ROBERTA VECCHI, CRISTINA PIAZZA,
Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Parma

Peperoncino Arlecchino coltivato dall'Azienda sperimentale Stuard



Una grande variabilità genetica

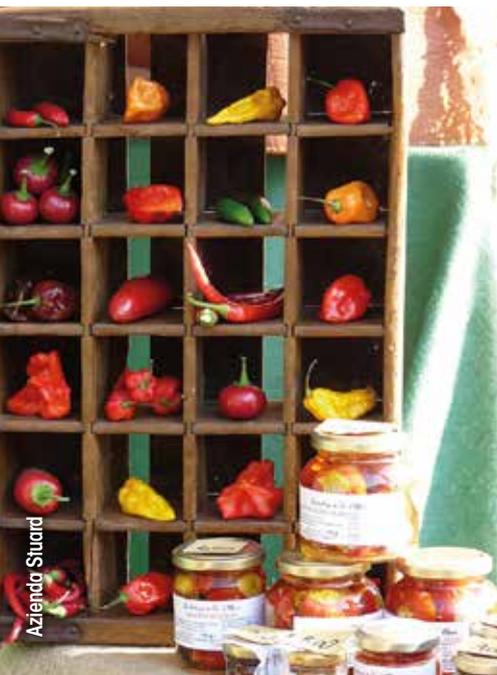
Il peperone piccante, o peperoncino, appartiene al genere *Capsicum*, della famiglia delle Solanacee. Le varietà più diffuse appartengono al *Capsicum annum*, ma ne esistono altre attribuibili, tra gli altri, al *C. frutescens*, *C. chinense*, *C. pubescens*, *C. baccatum*.

Le varietà sono numerosissime (oltre 1600, di cui oltre 200 coltivate a scopi commerciali), grazie alla notevole variabilità genetica, che permette di creare molte nuove forme.

La zona di origine è l'America centro-meridionale, probabilmente sugli altopiani della Bolivia, e pare fosse coltivato fin dal paleolitico. La sua introduzione in Europa risale all'epoca di Cristoforo Colombo, che, alla ricerca del pepe nero delle Indie, si imbatté in questi frutti sconosciuti, che vennero descritti con entusiasmo sul diario di bordo.

La piccantezza si misura secondo la scala di Scoville che, partendo dal valore di 0 per il peperone dolce,

arriva a quello di 2.200.000 del Carolina Reaper, una delle più piccanti. La sensazione di piccante è data dalla capsaicina, un alcaloide considerato un tonico del sistema nervoso, un vasodilatatore ed uno stimolante dell'apparato digerente (nelle giuste dosi!!!). In cucina trova largo uso come aromatizzante soprattutto in numerosi piatti dell'Italia meridionale, ma anche negli universali spaghetti aglio, olio e peperoncino; è inoltre uno degli ingredienti principali della famosa ricetta del cocktail Bloody Mary. della donna, e rappresenti per così dire il cuore pulsante di un progetto più ampio, Africa Hand Project, che ha proprio in Beira, seconda città del Mozambico e importante porto fluviale del Paese, il suo punto di riferimento. L'obiettivo è ambizioso: contribuire allo sviluppo di una filiera 100% africana che permetta di aumentare la produzione di latte locale, ridurre la dipendenza dall'import e per questa via attivare un circuito economico virtuoso che dia alle famiglie la possibilità di investire sull'educazione dei figli. ■



Azienda Stuard

DALLA RICERCA ALLA VENDITA DIRETTA DI PRODOTTI FRESCHI E TRASFORMATI

Coltiviamo il futuro conservando il passato. Così l'azienda agraria sperimentale Stuard riassume la propria missione. E in effetti osservando le tante attività – da quella di ricerca e sperimentazione vera e propria, all'impegno a sostegno della biodiversità, ai tanti progetti di divulgazione rivolti a tecnici e agricoltori – appare chiaro l'intento di coniugare il recupero di

un sapere più tradizionale con le più avanzate frontiere dell'agricoltura di domani, sempre più attenta alla sostenibilità ambientale. L'Azienda Stuard svolge la propria attività ormai da trent'anni alle porta di Parma su un fondo demaniale della Fondazione Antonio Bizzozero (un ente morale intitolato a uno dei padri dell'agricoltura parmense), frutto di un lascito del 1847 di Maria Luigia d'Asburgo duchessa di Parma e Piacenza, oltre che su

altri terreni in affitto, per un totale di circa 20 ettari. Oggi l'Azienda si configura sempre più come un'azienda multifunzionale e un punto di riferimento per la città, grazie anche all'emporio aziendale in cui vengono venduti i prodotti freschi e trasformati aziendali e quelli biologici o della biodiversità di numerosi piccoli produttori locali.

L'attività sperimentale, in collaborazione con Regione, università, ministeri dell'Agricoltura e dell'Ambiente, Ue, oltre che privati, riguarda sia le colture estensive che orticole, in regime di produzione integrata o biologica.

Sul fronte della biodiversità vegetale e animale, l'Azienda vanta collezioni in cui sono presenti oltre 100 varietà di cereali antichi e altrettante di pomodori antichi, oltre a meloni, zucche, angurie da mostarda e fagioli. Né va dimenticato l'allevamento di avicoli autoctoni come il Pollo modenese e romagnolo e il Tacchino di Parma e Piacenza. L'azienda è anche sede dell'attività didattica dell'Istituto agrario Bocchialini, che gestisce, un frutteto catalogo con oltre 600 varietà di vecchie varietà di frutta, di cui oltre 500 autoctone.

A cura della Redazione