

Verso una filiera certificata per il peperoncino italiano

Alta qualità, tracciata e controllata: sono le condizioni minime per competere con la produzione asiatica. **Per l'industria alimentare è stato lanciato il marchio Red of Parma.**

Open Fields è una società attiva nel settore agroalimentare che fornisce servizi di innovazione e trasferimento tecnologico. Propone alle aziende progetti di ricerca, consulenze e incontri con altre imprese per lo sviluppo di business complementari. Inoltre opera sia nell'ambito di grandi gruppi industriali internazionali che in realtà di dimensioni medie e piccole, orientate ad un mercato in evoluzione.

Grazie alla Misura 124 del Psr della Regione Emilia-Romagna, Open Fields ha ottenuto un finanziamento per un progetto dedicato al peperoncino: la maggior parte di questa specie, usata come ingrediente dall'industria alimentare, è di provenienza asiatica. Con l'introduzione a livello comunitario di regolamenti sulla sicurezza alimentare e di norme igienico-sanitarie sempre più rigorose, il peperoncino è una delle specie più soggette ad allerte da parte di Bruxelles.

Come spiega **Veronica Chesi**, agronomo di Open Fields, «la nostra società - grazie al contributo della Regione - ha avviato una filiera di peperoncino tutta italiana, tracciata e controllata, rispettosa dei requisiti europei di sicurezza alimentare. Così è nato il marchio *Red of Parma* che caratterizza un'innovativa linea di ingredienti a base di peperoncino, dedicata sia al *retail*, che al commercio all'ingrosso».

Protocollo di coltivazione e test di laboratorio

«Lo studio di fattibilità - continua Chesi - ha sviluppato una produzione innovativa legata al peperoncino da industria e promosso nuovi sbocchi commerciali sia per le aziende agricole, sia per quelle di prima trasformazione». Nei due anni di sperimentazione è stato messo a punto un protocollo di coltivazione specifico e un sistema di cernita adeguato ai requisiti di qualità da rispettare per conferire bacche fresche adatte alla lavorazione. Inoltre è stato definito uno standard per le analisi di laboratorio necessarie per la caratterizzazione del peperoncino trasformato, individuato l'essiccatoio più adatto attraverso test su diversi impianti e messe a punto le specifiche tecniche qualitative richieste dall'industria. L'obiettivo è stato dunque lo sviluppo di una filiera corta di peperoncino da industria di alta qualità, tracciata e controllata, in grado di competere con le produzioni asiatiche in termini di sicurezza alimentare, qualità e innovazione.

Nelle annate 2011 e 2012 sono state identificate le varietà di peperoncino più adatte ad un impiego industriale per preparare *blend* della piccantezza richiesta dall'industria alimentare (ad esempio, per la preparazione dei sughi). Infine sono state poste le basi per impostare nuo-

A cura di **PATRIZIA ALBERTI**
Servizio Ricerca, Innovazione e Promozione del Sistema Agroalimentare, Regione Emilia-Romagna



In alto, campo sperimentale con le diverse varietà di peperoncino.



Veronica Chesi - Open Fields

Vasetti di peperoncino Red of Parma.

ve combinazioni di incroci per superare i punti di debolezza delle varietà coltivate - come ad esempio la scalarità di maturazione - in modo da ridurre e velocizzare il lavoro di cernita.

Questa attività è stata svolta in stretta collaborazione con l'Azienda agraria sperimentale Stuard di Parma, che dispone di una collezione di oltre 500 varietà appartenenti a diverse specie e caratterizzate da tantissime tipologie per forma, colore, dimensioni, utilizzo e grado di piccantezza. La coltivazione è stata effettuata in collaborazione con l'Op Ainpo, ispirandosi ai principi della produzione integrata.

Per effettuare un unico conferimento in fabbrica si è preferito che tutte le piante raggiungessero un certo grado (almeno il 70%) di maturazione. La selezionatrice ottica montata sulla macchina per la raccolta non si è rivelata efficace nell'eliminazione di bacche verdi e foglie: l'apporto umano per la cernita è stato, dunque, fondamentale. Durante la raccolta sono stati fatti anche test per la regolazione del ventilatore per l'eliminazione di fusti e foglie prima di arrivare ai nastri di cernita. Dopo la raccolta, le bacche sono state immediatamente essiccate con la tecnologia *air-dry* di un impianto industriale vicino all'area di produzione e, in seguito, macinate. Lavoro sperimentale, quest'ultimo, assai complesso perchè in Italia non esiste alcun essiccatoio specifico per la coltura.

Si sono poi studiate varie soluzioni per individuare il miglior metodo di macinazione: è stato necessario dotare il personale di adeguati mezzi di protezione e pulire accuratamente i locali al termine della macinazione.

Lo studio della shelf-life

Il progetto si è occupato anche della caratterizzazione analitica del prodotto: l'Università di Parma ha analizzato la piccantezza (misurata in

unità Scoville), i pigmenti naturali (non ci sono coloranti artificiali aggiunti) e verificato l'assenza di micotossine. Inoltre ha effettuato uno studio della *shelf-life* su 12 mesi del prodotto finito, dimostrando la stabilità della piccantezza, dell'attività antiossidante e l'assenza di micotossine.

È stata fatta anche un'analisi del profilo aromatico del prodotto finito confrontandolo con altri presenti sul mercato: il *Red of Parma* risulta essere molto più aromatico, soprattutto perchè non necessita di trattamenti termici, in quanto le bacche vengono immediatamente essiccate subito dopo la raccolta. È stato predisposto anche un modello di contratto per assicurare vantaggi economici a tutti gli attori della filiera. Infine sono stati studiati un *packaging*, un logo, un marchio registrato, oltre ad una brochure in italiano e in inglese, per presentare la nascente filiera di peperoncino da industria e il progetto in corso.

Quindi è stata prodotta una cartucciera di otto fiale con peperoncino macinato, intero e a scaglie con grado di piccantezza diverso e le cartucchiere sono state distribuite ai potenziali *stakeholder*. Per il futuro si sta cercando di sfruttare le bacche verdi che rimangono inutilizzate dopo la raccolta e che potrebbero essere indirizzate all'estrazione di oli resinosi impiegati nella cosmetica e in farmacologia.

Come rileva la stessa Chesi, per questo progetto occorre rafforzare la parte commerciale. Sono stati avviati contatti con gruppi industriali internazionali e, più in generale, con le aziende alimentari che operano in Italia, in particolare per la produzione di sughi, ma anche per le preparazioni industriali (prodotti da forno) o artigianali (inducia).

La principale criticità è relativa ai costi (agronomici, di essiccazione e di manodopera) ed alle rese in campagna, che sono ancora troppo basse. Tutto questo rende il peperoncino italiano certamente non competitivo in termini di prezzo con quello asiatico. Il vantaggio principale è però rappresentato dalla tracciabilità e dall'alta qualità di un prodotto tutto italiano, igienicamente sano e più profumato come, appunto, il *Red of Parma*. ■

OPEN FIELDS S.r.L.

Strada Consortile 2

43044 - Collecchio (PR)

Tel. 0521 806765 - Fax 0521 309936

Sito web: www.openfields.it

Email: v.chesi@openfields.it ■