

Peperone – una coltura orticola di primaria importanza

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 03.06.2024 Брой: 6/2024



Il peperone (*Capsicum*) è originario delle Americhe, dove è stato coltivato per migliaia di anni. Successivamente la sua coltivazione si è diffusa in tutto il mondo ed è diventato uno degli ortaggi principali nell'alimentazione umana. Oltre al suo uso primario, viene utilizzato anche come spezia e in medicina. Cristoforo Colombo lo portò in Europa e verso la metà del XVII secolo il peperone era coltivato nell'Europa meridionale e centrale come pianta aromatica e medicinale.

Il genere *Capsicum* comprende 20–27 specie, di cui 5 sono coltivate: *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* e *C. pubescens*. I frutti del *Capsicum* possono variare notevolmente in colore, forma e dimensione sia tra le specie che all'interno della stessa specie. Il Perù è considerato il paese con la maggiore diversità

coltivata di varietà di *Capsicum*. La Bolivia, d'altra parte, è il paese dove viene consumata la maggiore diversità di peperoncini selvatici del genere *Capsicum*.

La diversità delle varietà di peperone è determinata dall'uso previsto della produzione. Alcune sono coltivate per la precocità, per altre sono importanti la dimensione del frutto, la colorazione e la resa, mentre per un terzo gruppo sono significativi la composizione biochimica dei frutti e altre caratteristiche. Parallelamente alla selezione di specifiche qualità del frutto come sapore e colore, si svolge un lavoro continuo sulla resistenza a specifici parassiti, malattie e stress abiotici. Il peperone viene coltivato sia in campo aperto che in strutture protette, in terra e con il metodo idroponico. Negli ultimi anni, oltre alla produzione convenzionale, è stata posta enfasi anche sulla produzione biologica.

Il programma di miglioramento genetico del peperone in Bulgaria è finalizzato allo sviluppo di: varietà più produttive; resistenti a malattie e parassiti di importanza economica; con eccellenti qualità organolettiche, determinate dal contenuto di sostanza secca, zuccheri, acidi e vitamina C – alla maturità tecnica oltre 150 mg%, alla maturità botanica – oltre 200 mg%; alto contenuto di pigmenti nelle varietà per macinazione – oltre 200 unità ASTA e conservazione di questi pigmenti durante lo stoccaggio del peperone macinato.

Negli ultimi anni, gli sforzi a livello mondiale sono stati diretti verso lo sviluppo di varietà adattate a diverse regioni, che esprimono il loro potenziale biologico in condizioni climatiche specifiche.

A livello globale, oltre ai peperoni dolci, viene prodotta anche una quantità significativa di peperoncini piccanti. La piccantezza caratteristica di alcuni tipi di peperone è dovuta all'elevato contenuto di capsaicina nei frutti. È presente in grandi quantità nel tessuto placentare (che trattiene i semi), nelle membrane interne e, in misura minore, in altre parti carnose. I semi stessi non contengono capsaicina, sebbene la sua concentrazione più alta si trovi nel nucleo bianco che li circonda. La quantità di capsaicina nei peperoncini varia considerevolmente a seconda della varietà. Nel 2013, la produzione mondiale di peperoncini (freschi e secchi) è stata di 34,6 milioni di tonnellate. Di questa produzione, il 47% proveniva dalla Cina, e l'India è stata il più grande produttore di peperoncini secchi – 1,4 milioni di tonnellate. I peperoncini sono importanti nella medicina indigena americana, e la capsaicina è utilizzata nella medicina moderna – principalmente in preparazioni topiche – come stimolante della circolazione sanguigna e come analgesico. L'aggiunta di capsaicina ad oli vegetali o ai frutti di tali peperoncini può essere utilizzata in orticoltura come insetticida naturale.

Peperone – importanza, diversità varietale e direzioni produttive

I frutti del peperone hanno un alto valore nutrizionale. Il loro contenuto di vitamina C è superiore a quello delle arance. Contengono oltre il 100% del valore giornaliero raccomandato per questa vitamina. Anche il contenuto di vitamina B6 è significativo. Il peperone essiccato ha un diverso valore nutrizionale a causa della disidratazione e della concentrazione di vitamine e minerali.



I frutti (bacche) del genere *Capsicum* possono essere consumati crudi o lavorati. Quelli utilizzati in cucina sono solitamente delle specie *C. annuum* e *C. frutescens*.

Il peperone preferisce terreni limosi ben drenati con pH 5,5–6,8. È distribuito su un'ampia gamma di altitudini, con precipitazioni comprese tra 600–1250 mm. Il ristagno idrico e la siccità sono dannosi per la maggior parte delle varietà. I semi germinano meglio a 25–30 °C. Le temperature ottimali per la produzione sono comprese tra 18–30 °C. Temperature notturne più basse fino a 15 °C favoriscono l'allegagione, sebbene la fioritura sia ritardata quando le temperature scendono sotto i 25 °C. Le gemme fiorali di solito cessano di svilupparsi se le temperature notturne raggiungono i 30 °C. La vitalità del polline si riduce significativamente sopra i 30 °C e sotto i 15 °C.

Il peperone è sensibile a un gran numero di parassiti e malattie. I virus causano i danni più gravi. Il miglior metodo di controllo è l'uso di varietà resistenti. Sono state sviluppate poche varietà con resistenza virale. I virus di maggiore importanza economica per il peperone sono *Cucumber mosaic virus (CMV)*, *Tobacco mosaic virus*

(TMV), *Tomato spotted wilt virus* (TSWV), *Potato virus Y* (PVY), *Pepper mottle virus* (PMV), *Pepper mild mottle virus* (PMMV), *Tobacco etch virus* (TEV). L'antracnosi, causata da *Colletotrichum spp.*, è un problema importante sui frutti maturi e deve essere controllata per minimizzare la fonte d'inoculo attraverso semi o piante ospiti spontanee. È stata stabilita una resistenza parziale a questo patogeno.

Altre importanti malattie fungine sono la peronospora – *Phytophthora capsici*, la verticilliosi – *Verticillium dahliae*, le maculature fogliari – *Cercospora capsici*, così come le maculature batteriche fogliari – *Xanthomonas vesicatoria*, *X. euvesicatoria*, *X. gardneri*. I principali parassiti sono i tripidi (*Frankliniella occidentalis*), gli afidi (*Myzus persicae*), gli acari, i nottuidi e altri. Poiché la maggior parte di essi sono polifagi, il controllo è difficile. La resistenza non è ancora disponibile, ma in alcune varietà si osserva una tolleranza in campo. Pesticidi non idonei o il loro uso eccessivo spesso aumentano i problemi di parassiti nel peperone. Tutti causano significative perdite di resa. Per superare i molti problemi correlati, è appropriata la gestione integrata dei parassiti.

I maggiori produttori di peperone in Asia sono la Cina, nelle Americhe – il Messico e gli USA, e in Africa – il Marocco, la Nigeria e l'Egitto. In Europa i principali „attori“ attualmente sono la Spagna e i Paesi Bassi.

Secondo i dati di Agrostats, in Bulgaria nel 2023 la produzione di peperone è ammontata a 52.000 mila tonnellate. Rispetto al 2022, si osserva un certo aumento della superficie raccolta, delle rese medie e della quantità totale di produzione, il che dimostra l'importanza di questa coltura. Per il 2024, si osserva un aumento del 2,1% della superficie seminata a peperone rispetto all'anno precedente 2023.

* L'articolo è stato aggiornato il 02.06.2024.