

Peperone – importanza, diversità varietale e indirizzi di produzione

Автор(и): доц. д-р Величка Тодорова, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 10.03.2023 Брой: 3/2023



Il peperone (*Capsicum annuum* L.) fu portato nelle nostre terre all'inizio del XVI secolo. Gradualmente, insieme ad altri ortaggi come cavolo, cipolla, aglio, ravanello, ecc., che i bulgari coltivavano, il peperone si diffuse rapidamente e divenne una coltura orticola preferita grazie alle elevate qualità nutrizionali e dietetiche dei suoi frutti. Questi, dolci e piccanti, contengono molti nutrienti preziosi, vitamine, pigmenti, minerali, fenoli, fibre, sostanze essenziali e aromatiche, che conferiscono il caratteristico aroma e sapore del peperone. I componenti più preziosi del peperone sono le vitamine C, A, E, P, i minerali K, P, Zn, Mg, l'acido folico, ecc. Per quanto riguarda il contenuto di vitamina C, che varia da 50 a 400 mg% a seconda del tipo varietale e della maturazione del frutto, il peperone è pari al ribes nero, supera più volte le colture agrumicole come limone e arancia, così

come quasi tutte le verdure. La concentrazione di vitamina C aumenta e raggiunge il suo massimo quando i frutti sono a maturità botanica, mentre l'accumulo di vitamina P (rutina) si completa a maturità tecnica.

Negli ultimi anni è aumentato l'interesse per le sostanze bioattive con potente attività antiossidante. Tali sono i carotenoidi, di cui il peperone è molto ricco e dai quali successivamente si forma la vitamina A. Tra questi, i carotenoidi capsantina e capsorubina predominano nei frutti rossi del peperone, il β -carotene – in quelli arancioni, e le xantofille luteina e zeaxantina – nei frutti di colore giallo e verde. Questi componenti hanno numerosi benefici per la salute, tra cui proteggere la retina dell'occhio e ridurre il rischio di insorgenza della cataratta. Un altro potente composto bioattivo è la capsaicina, contenuta nei frutti piccanti del peperone. Ha un'azione antinfiammatoria e aiuta ad accelerare il metabolismo, contribuendo così alla regolazione del peso. Queste sostanze trovano applicazione nelle industrie alimentare, cosmetica e farmaceutica come coloranti e aromi naturali e sono incluse nella composizione di vari prodotti medicinali e integratori alimentari. Tutto ciò dimostra l'importanza per la salute umana del consumo di peperone in tutte le sue forme, colori e gusti.

Varietà di peperone sviluppate presso l'Istituto di Ricerca per le Colture Orticole Maritsa

La Bulgaria è nota per la sua diversità varietale, i successi nel miglioramento genetico e le tradizioni nella coltivazione di questa coltura, e il ruolo degli orticoltori bulgari nella creazione di forme diverse e nella diffusione del peperone in Europa e nel mondo è universalmente riconosciuto. Da oltre 90 anni, linee e varietà di peperone vengono sviluppate presso il VCRI “Maritsa” – Plovdiv, la maggior parte delle quali per decenni sono state le principali per il paese, e alcune di esse sono ancora richieste e coltivate nel paese e offerte ai produttori.



Albena

Una varietà bulgara precoce originaria di Zlaten medal 7 (Medaglia d'Oro 7). Adatta per la produzione precoce e medio-precoce in campo aperto e in strutture protette. Quando il tempo diventa più freddo, non forma antociani sui frutti e sul fusto. I frutti sono pendenti, leggermente appiattiti, lunghi 13-18 cm, larghi 5-7 cm alla base, con un peso medio di 75-80 g. Il mesocarpo è spesso 4-5 mm. Il periodo vegetativo fino alla maturità tecnica è di 105-110 giorni.



Buketen 50

Sviluppata presso il VCRI "Maritsa". È adatta per la produzione medio-precocce in campo aperto. I frutti sono eretti. Rispetto a Gorogled 6 ha una maggiore precocità e una maturazione più concentrata, oltre a un contenuto di pigmenti più elevato (180-230 unità ASTA). Il periodo vegetativo dall'emergenza al 70% di maturazione concentrata dei frutti è di circa 145 giorni. Ha un'elevata resistenza alla verticilliosi. È destinata alla produzione di peperone rosso di alta qualità per la macinazione.



Bulgarian Ratund

Varietà tradizionale bulgara. Adatta per la produzione medio-precoce e tardiva in campo aperto. La pianta è alta 35-45 cm con due o tre ramificazioni. I frutti sono appiattiti con tre o quattro segmenti leggermente pronunciati. Il peso medio del frutto è di 90-100 g. Il mesocarpo è tenero, succoso e dolce. Il periodo vegetativo fino alla maturità tecnica è di 115-120 giorni, e fino alla maturità botanica – 140-150 giorni. È destinata al consumo fresco e alla trasformazione (sottaceti, lutenitsa, ecc.).

**Byal Kalinkov**

Varietà bulgara del gruppo dei peperoni larghi, tipo Kalinkov (Dolma). Adatta per la produzione precoce e medio-precoce in campo aperto e in strutture protette. I frutti sono eretti, trilobati, lunghi 9-11 cm e con un diametro di 5-6 cm alla base. Il pericarpo è spesso circa 6 mm, con una buccia sottile. A maturità tecnica i frutti sono bianco ceroso, e a maturità botanica – rossi. Il periodo vegetativo è di circa 110-115 giorni fino alla maturità tecnica e 135-140 giorni fino a quella botanica. È destinata al consumo fresco e alla trasformazione.

**Byala Shipka**

Varietà locale, tipo Shipka. Destinata alla produzione medio-precoce e tardiva in campo aperto, nonché in strutture protette. I frutti sono piccoli, conici, lunghi 5-7 cm e larghi 1,5-2,5 cm alla base. A maturità tecnica sono verde biancastro, e a maturità botanica – rossi. Il periodo vegetativo fino alla maturità tecnica è di 95-100 giorni e fino a quella botanica – 144 giorni.

Gorogled 6

Sviluppata presso il VCRI "Maritsa" per la produzione di peperone rosso per la macinazione. È adatta per la produzione medio-precoce in campo aperto. I frutti sono eretti, conici, con una base relativamente larga. Sono lunghi 8-10 cm e hanno un diametro di 3-3,5 cm alla base. La varietà è caratterizzata da un elevato contenuto di sostanza secca (25-30%) e di pigmenti al momento del raccolto. Il periodo vegetativo fino al 70% di maturazione concentrata è di circa 160 giorni.

**Dzhulyunska Shipka 1021**

Sviluppata presso il VCRI "Maritsa", tipo Shipka. Varietà molto precoce e ad alta resa. Destinata alla produzione precoce e medio-precoce in campo aperto, nonché in strutture protette. I frutti sono pendenti, piccoli, lunghi 4-6 cm e larghi 1,5-2,5 cm alla base. Hanno forma corta conica con punta leggermente arrotondata. La loro superficie è liscia con una forte lucentezza. Hanno un sapore fortemente piccante. A maturità tecnica sono verde scuro, e a maturità botanica – intensamente rossi. Il peso del frutto va da 8 a 11 g. Il periodo vegetativo fino alla maturità tecnica è di 90-95 giorni.



Zlaten Medal 7 (Medaglia d'Oro 7)

Sviluppata presso il VCRI "Maritsa". Destinata alla produzione precoce e medio-precoce in campo aperto, nonché in strutture protette. I frutti sono pendenti, lunghi. A maturità tecnica sono verde chiaro, e a maturità botanica – rossi. Il mesocarpo è succoso, tenero, dolce e piacevolmente aromatico. Il periodo vegetativo è di 105-110 giorni fino alla maturità tecnica. Il prodotto è destinato al consumo fresco e alla trasformazione.



VCRI Delikates

Tipo a corno. Selezionata presso il VCRI "Maritsa" dalla varietà Chorbadiyski. Adatta per la produzione precoce, medio-precoce e tardiva in campo aperto, nonché in strutture protette. I frutti del VCRI Delikates sono dolci, molto lunghi, stretti alla base e trasversalmente rugosi. È relativamente più produttiva della varietà iniziale. Il periodo vegetativo fino alla maturità tecnica è di circa 100 giorni, e fino a quella botanica – 135 giorni. Il prodotto è destinato al consumo fresco e alla trasformazione (sottaceti, ecc.).



VCRI Kalin

Varietà ad alta resa del VCRI "Maritsa" per la produzione di peperone per la macinazione. Adatta per la produzione medio-precocce in campo aperto. Ha una fogliatura relativamente rada e frutti pendenti con tre o quattro logge, lunghi 7-9 cm e larghi 1,5-2,5 cm. Il colore dei frutti a maturità botanica è marrone cioccolato, ma sotto una forte luce acquisisce una leggera sfumatura rossastra. Si distingue per un'ottima conservabilità del prodotto finito in condizioni di magazzino.



VCRI Rubin

Varietà ad alta resa per la produzione di peperone rosso per la macinazione, sviluppata presso il VCRI "Maritsa". Adatta per la produzione medio-precoce in campo aperto. I frutti sono pendenti, a maturità tecnica verde scuro, e a maturità botanica – intensamente rossi. Il contenuto di sostanza secca è di circa il 22%, e il contenuto di pigmenti – 170-220 unità ASTA. Il periodo vegetativo dall'emergenza all'80% di frutti rossi è di circa 155 giorni. Il prodotto è di alta qualità, destinato alla produzione di peperone macinato e oleoresina.



Kaloyan

Sviluppata presso il VCRI “Maritsa”. La varietà è adatta per la produzione precoce e medio-precoce in campo aperto, nonché in strutture protette. I frutti sono pendenti, lunghi 7-8 cm, larghi a molto larghi, monolobati, con sapore dolce. Lo spessore del pericarpo è di 5-6 mm. A maturità tecnica sono verde chiaro, e a maturità botanica – rossi. La varietà è resistente alla verticilliosi. È destinata al consumo fresco e alla trasformazione.

