

La De.Co: Alla scoperta del peperone di Teggiano

Protagonista del primo momento laboratoriale dedicato alle de.co. è stato il peperone crusco di Teggiano. A presentare il primo prodotto a denominazione comunale è stato, insieme con il presidente della Claaai Gianfranco Ferrigno, il patron dell'azienda I segreti di Tanagro Pietro d'Elia. Nonostante non si tratti di un'eccellenza conosciutissima dal grande pubblico, il giovane imprenditore ha sottolineato l'importanza del posizionamento di marketing del prodotto ottenuto anche grazie alla denominazione comunale, che rappresenta uno strumento di promozione e tutela importantissimo e che permette di puntare a fasce alte di clientela, su tutti ristoranti stellati e gourmet. Lo sciuscillone si caratterizza per la sua lunghezza che può arrivare in alcune varianti fino ai 37 centimetri, e per il pericarpo molto sottile: caratteristiche organolettiche che lo rendono ben distinto dal peperone di Senise Igp che è ben più noto sul mercato. "Tantissimi sono i derivati del prodotto – ha affermato D'Elia – dalle chips di peperone fritte in olio evo e salate a freddo, alla polvere dolce di peperoni in grani grossi alla crema di peperone crusco rigenerata attraverso un processo di cottura a bassa temperatura". "Il punto di forza del marchio de.co. – ha concluso il patron de I segreti del Tanagro – è proprio la possibilità di dotarci di un disciplinare di produzione autonomo che prima con la sola presenza nel registro dei Pat (prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania, ndr) non avevamo: da qualche anno anche grazie a questo fattore riusciamo a farci apprezzare meglio sul mercato".