

# I peperoni di Ceresole

Accanto alle tradizionali coltivazioni di peperone quadrato adatte a produzioni tardo-estive e caratterizzate da bacche di elevate dimensioni e di ottima qualità, si sono diffuse coltivazioni di peperone a frutto lungo, di colore rosso – giallo, caratterizzate da spiccata precocità di maturazione e concentrazione nella fase di raccolta. Le produzioni iniziano a giugno inoltrato e proseguono sino a metà settembre.

Tipologie locali, tipo la cultivar/Cuneo, sono coltivate a pieno campo e, grazie allo spessore del pericarpo delle bacche, offrono ottimi risultati produttivi.

Le caratteristiche dei terreni dell'area ceresolese, già ricordate, conferiscono particolare morbidezza al peperone, pur nell'accentuato spessore del pericarpo delle bacche. Di buona fragranza, si accompagnano a meraviglia con molti stimolanti piatti della cucina locale.

**ALIMENTARI SONA BARTOLOMEO Via Marconi, 2**

**12040 Ceresole d'Alba (CN)**

**Tel. 0172.574172**

**CASA ROERO**

**Piazza dei Ciliegi, 7**

**12040 Ceresole d'Alba (CN) Tel. 0172.574100 [info@casaroeroceresole.it](mailto:info@casaroeroceresole.it)**