

ALTINO: PEPERONE DOLCE, SI RINNOVA L'ANTICO RITO DELLA MESSA A DIMORA DELLE PIANTE DI "ORO ROSSO"

17 Giugno 2018



ALTINO - Piante di peperone dolce, di "oro rosso", a dimora tra i percorsi dell'orto e delle lanche all'interno dell'Oasi di Serranella, dove il fiume Sangro incontra l'Aventino.

È una cerimonia, una ricorrenza attesa per un anno intero ad Altino (Chieti), patria del peperone dolce anche detto "paesanello" o a "cocce capammonte", a testa in su.

Una coltura riscoperta maggiormente nell'ultimo decennio, grazie all'impegno di produttori ed associazioni di tutela e che è diventata uno dei cardini dell'economia locale. Oggi il peperone dolce di Altino viene venduto sempre in maggiori quantità anche all'estero. Il costo si aggira intorno ai 35 euro al chilo: bisogna considerare che a 10 chili di prodotto fresco, corrisponde circa un chilo di prodotto essiccato.

In questi giorni le piantine sono state messe a dimora su circa sei ettari di terreno e dalle centomila trapiantate nasceranno mille quintali di prodotto. La scorsa settimana gli agricoltori, che si sono uniti lo scorso anno nell'"Associazione dei produttori di peperone dolce", hanno rinnovato la tradizione della messa a dimora all'interno dell'Oasi Wwf e Riserva naturale regionale di Serranella.

"Un rito antico che conserva la magia di momenti unici", lo definisce il sindaco di Altino, Vincenzo Muratelli.

"I segreti della piantumazione, il lavoro pregiato e faticoso e la grande passione dei nostri contadini ci offrono la possibilità di

gustare un prodotto di eccellenza del nostro territorio”, aggiunge il primo cittadino.

“La nostra associazione attualmente conta 15 soci – spiega Donatello D’Alonzo, agricoltore e vice presidente dei produttori, nonché fondatore de La tavola dei Briganti, azienda che produce e esporta il Peperone Dolce di Altino all’estero -. L’obiettivo è garantire la filiera di produzione dal momento della semina alla trasformazione. Intere famiglie della vallata del Sangro hanno allargato le basi della propria economia familiare commercializzando crolle o polvere per i vari usi della cucina tipica abruzzese”.

I terreni nel cuore dell’estate si colorano di un rosso intenso, il caratteristico rosso del peperone dolce di Altino, che ha la forma di un piccolo corno e cresce con la punta rivolta verso l’alto. I frutti maturano entro i primi giorni di agosto quando c’è la festa della raccolta. Vengono infilzati con un ago dal peduncolo e legati con lo spago, fino a formare una lunga collana, il “crollo”.

Si lasciano essiccare all’aria per diversi giorni e, quando non c’è più traccia di umidità, si fanno tostare in forno per qualche minuto oppure si passano velocemente in olio bollente. I peperoni secchi, dal caratteristico sapore dolce, possono anche essere polverizzati in antichi mortai chiamati “piloni”.

L’area di produzione si estende da Altino ad Atesa, nelle confinanti Casoli e Sant’Eusanio del Sangro fino ad arrivare a Roccascalegna. Terreni fertili ad alta vocazione agricola solcati dal corso di acque fluviali.

“Noi produttori – aggiunge D’Alonzo – vogliamo dare un valore aggiunto al lavoro fatto negli anni, migliorare e far conoscere nel mondo il peperone dolce per le sue caratteristiche legate al territorio e alla persone. Siamo a lavoro per la campagna 2018 e la prossima festa sarà quella della raccolta che porterà direttamente all’atteso Festival del Peperone dolce di Altino, che conta ogni anno, ad agosto, migliaia di presenze”.

Il Festival si svolge tra i vicoli del borgo antico di Altino, che conta poco più di 3mila abitanti e che in quei giorni d’estate viene letteralmente invaso da appassionati e amanti del peperone dolce. Immane il Palio culinario, in cui si sfidano le 8 contrade per vincere l’ambito mortaio in legno, cesellato a mano da un artigiano locale.

Tante le ricette proposte della tradizione e dell’innovazione, che includono la pasta fresca o gli gnocchi di patate, il baccalà o il formaggio fritto, la pancetta o il tacchino o la carne di pecora, e ancora pan di spagna, bocconotti e maritozzi, crema alla vaniglia e chantilly, cioccolato e caffè.

“Sulle tavole dei banchettanti – commenta il presidente dell’Associazione di tutela del Peperone dolce di Altino Oasi di Serranella, Sebastiano Scutti – portiamo le tipicità del Sangro-Aventino per esaltare al meglio il nostro peperone dolce, prodotto tipico divenuto recentemente presidio Slow Food”.

Nel 2015 è nato anche il museo, luogo della memoria storica, che affonda le radici nell’est Europa. In realtà sulle sue origini il dibattito è ancora aperto ma in Abruzzo le prime testimonianze sulla sua coltivazione si fanno risalire tra il XV e il XVI secolo quando le prime popolazioni provenienti da est cominciarono ad insediarsi nella Valle dell’Aventino, portando con sé prodotti come la paprika, i peperoni in polvere.

La cucina ungherese è di fatto un inno alla paprika ed è, infatti, significativo che un’intera categoria di piatti tipici ungheresi a base di pollo, coniglio, vitello e agnello sia denominata paprikàs. Il successo della spezia non è antichissimo in questo paese.

Testimonianze che si rintracciano nel museo del Peperone dolce, nato da un’idea di Sebastiano De Laurentiis e progettato dall’architetto Giuseppe Manzi, e che raccontano anche di un recente gemellaggio. Ed è quello nato l’anno scorso tra Altino e la città ungherese di Kalocsa che vanta una coltivazione di paprika che si estende su 200 ettari e viene esportata in tutto il mondo ed è l’oro rosso del Danubio.