

SALONE DEL GUSTO: SUCCESSO PER IL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

30 Ottobre 2014



ALTINO – Nell’Arca del gusto, tra i 1600 prodotti da salvare del pianeta, adesso c’è anche il peperone dolce di Altino.

L’Associazione di tutela ha partecipato al Salone del gusto di Torino, con laboratori del gusto organizzati da Slow Food Abruzzo e dal Gal Maiella Verde.

“Un’esperienza nuova e molto positiva – commenta in una nota il presidente Antonio Rossi – che ci sprona a continuare nella direzione intrapresa sei anni fa, quella di valorizzare e promuovere il nostro prodotto di comunità , con l’obiettivo di preservarlo da una paventata estinzione”.

Una tradizione nata 250 anni fa nel piccolo centro della Val di Sangro, dove il peperone dolce, giunto da Oriente, ha trovato clima giusto e terreno fertile per attecchire e riprodursi. Fino ai nostri giorni, quando alcuni giovani hanno deciso di proseguire l’antico mestiere, raccogliendolo dall’ultima generazione di contadini coltivatori, introducendo diversi elementi di innovazione.

“In tanti non lo conoscevano ma lo hanno apprezzato molto, semplicemente cosperso in polvere rossa o verde su pane e olio” , racconta Tonino D’Orazio dell’Aca, uno dei produttori presenti al Salone.

“Tra creme e marmellate di peperone dolce – aggiunge Donatello D’Alonzo, produttore della Tavola dei briganti – sui nostri banchi ha catturato l’attenzione il tipico crollo, o sarta, di peperone secco”.

“Il suo utilizzo più immediato in cucina – spiega lo chef Gianni Di Carlantonio, intervenuto al Salone del gusto per presentare il libro scritto a quattro mani con Tino Bellisario “L’oro rosso di Altino” – è con le uova nel piatto peparuole e ove, ma lo troviamo usualmente nella pasta con aglio e olio e nella pizza e foje, con le sarde salate”.

“L’appuntamento torinese è sicuramente da ripetere – conclude nella nota il presidente dell’Associazione – ne sono convinti anche i produttori, che per la prima volta hanno potuto affacciarsi ad una vetrina nazionale di settore e qualificata come quella del Salone del gusto. Assieme a Michele Scutti, fiduciario della Condotta Slow food di Lanciano annuncia Rossi “stiamo lavorando per creare il presidio slow food del peperone dolce di Altino” .