



Colori cibo per gli occhi: al Taste il peperone dolce di Altino della Tavola dei Briganti si scopre al mondo

8 Febbraio 2024 

FIRENZE – Con il suo rosso porpora, cosa di meglio del peperone dolce di Altino per celebrare alla perfezione il tema di quest'anno del Taste, Colors are served. I colori sono cibo per gli occhi e davanti a questo ortaggio diventato celebre ben oltre i confini abruzzesi, come non immaginarsi sottoli, confetture e creme come quelle che La Tavola dei Briganti produce.

L'azienda agricola che **Donatello D'Alonzo** porta avanti assieme alla compagna **Nica Caroselli** è tornata per il secondo anno consecutivo al salone di Pitti Immagine dedicato al food & beverage con tutte le sue prelibatezze, a partire proprio dal peperone Presidio Slow Food che coltiva e trasforma nel laboratorio di Altino (Chieti).

“Il peperone con il suo rosso porpora, frutto di tutto il sole e il caldo estivo che raccoglie, si addice perfettamente all'edizione di quest'anno del Taste”, racconta Donatello, “noi, come da tradizione abruzzese, lo trasformiamo principalmente essiccandolo e lo commercializziamo intero o in polvere”.

Il tipico ortaggio è presente in numerose ricette abruzzesi come la “pasta alla trappitara”, “pizz e foje”, ed è un ingrediente fondamentale anche per la preparazione di insaccati tipici dell'area vastese, a partire dalla celebre Ventricina.

La produzione de La Tavola dei Briganti si è diversificata nel tempo e oggi offre numerosi prodotti: Tolle d'aglio, confetture, salse, spaccatelle di pomodorini gialli, preparati per pasta, spezie, sottolio e molti altri.

pubbliredazionale