

LA TAVOLA DEI BRIGANTI, LE MOLTEPLICI FACCE DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

13 Febbraio 2021

di **Marcella Pace**



ALTINO – Il peperone dolce è il principe di Altino (Chieti). Attorno a questo presidio Slow Food, attraverso le sue, talvolta inattese, declinazioni si sviluppa la produzione dell'azienda agricola di **Donatello D'Alonzo**.

Prendendo spunto dalla leggenda della frazione di Altino, Mandrelle, borgo di case in pietra del XIX secolo dove si rifugiavano i briganti, con un omaggio alle incisioni che le bande lasciavano su lastroni di roccia della Maiella, questo imprenditore agricolo di Altino ha creato La Tavola dei Briganti.

Trentasette anni, con una laurea in Storia, che diventa tangibile nella ricerca costante delle tradizioni e delle varietà antiche, ma con uno sguardo dritto verso la modernità, Donatello nel 2013 ha deciso di rilevare l'azienda agricola di famiglia e imprimere la sua impronta. "I miei nonni hanno sempre avuto l'azienda agricola – racconta a *Virtù Quotidiane* -. I materni coltivavano sulle colline l'olivo; i paterni frutta e ortaggi. Io ho ripreso le coltivazioni di entrambi e 5 anni fa ho creato un laboratorio di trasformazione".

Qui, insieme alla compagna di vita **Nica Caroselli**, la Tavola dei Briganti tira fuori sottoli, confetture, creme e il peperone dolce di Altino, proposto in tante varianti: secco o macinato, in polvere o a grana rossa, a listarelle, e persino sotto forma di chips. In quest'ultimo caso, "il peperone viene cotto in forno e messo in barattolo di vetro – spiega D'Alonzo – e diventa uno snack adatto all'aperitivo, da gustare in abbinamento con il vino".

Poi ci sono le confetture, ideali insieme ai formaggi, alcune delle quali sempre a base di peperone dolce. "È l'ingrediente principe della nostra zona, quindi ha un ruolo importantissimo per noi. Quando abbiamo deciso di creare il laboratorio di trasformazione ci siamo ispirati ai gusti e ai sapori delle nostre nonne, che in estate si dedicavano a fare le conserve in casa. Con quel ricordo impresso abbiamo ripreso le ricette, aggiungendo un pizzico di modernità e di sapori nuovi, per far affermare il peperone dolce anche fuori dai confini regionali", rivela Donatello.

Ma non c'è solo il peperone tra le produzioni della Tavola dei Briganti. Dai tre ettari di uliveto, a conduzione biologica, viene fuori l'olio utilizzato per i sottoli con gli ingredienti naturalissimi coltivati nei frutteti e negli orti dell'azienda. "Abbiamo riscoperto delle antiche varietà di mela, la gelata e la piana, poi coltiviamo cachi e frutta mista. Tutti i nostri prodotti sono naturali al 100 per cento. Non c'è nessun conservante, né correttori di acidità. Per le coltivazioni seguiamo la lotta integrata, secondo i principi dell'agricoltura sostenibile e stiamo cercando di arrivare a fare la produzione biologica".

"Da poco abbiamo avviato un progetto insieme ad altri produttori della zona – annuncia D'Alonzo, presente con i suoi prodotti in una rete di rivenditori specializzati in Abruzzo, ma anche nel Lazio, in Lombardia e in Piemonte -. Abbiamo recuperato l'antico seme del pomodorino giallo del Sangro. Abbiamo creato un'associazione di produttori con l'intento di valorizzarlo, così come è stato già fatto per il peperone dolce di Altino e ottenere il riconoscimento di Dop o Igp".

LE FOTO (di Riccardo Menna)



















