

Peperone di Altino Vs Crusco: attenzione alla corretta terminologia da utilizzare

19 Settembre 2023

di Sara Del Vecchio



ALTINO – Le parole e il loro significato. Quando si accostano dei nomi, anche in cucina, si vuole lanciare un messaggio. A volte, però, quest'ultimo può essere fuorviante. La riflessione arriva dall'abbinamento peperone dolce di Altino-peperone Crusco. Ad essere messe vicine sono parole che si riferiscono a due diverse tipologie di peperone.

La prima, abruzzese, della provincia di Chieti in particolare. La seconda, lucana. Eppure, ultimamente, capita di leggere su alcuni menu, piatti in cui Altino e Crusco vengono associati.

È bene però precisare che il fraintendimento deriva probabilmente dal termine “crusco”, che

in dialetto lucano significa croccante. Il peperone diventa così una volta essiccato e fritto.

Se in Abruzzo l'accostamento tra Altino e Crusco viene indicato principalmente nei menu e utilizzato nel linguaggio comune, in Basilicata è in atto una battaglia legale, perché il peperone Crusco di Senise Igp (Indicazione Geografica Protetta), conosciuto come "Oro Rosso", qualità unica nel suo genere, non può essere allargato ad altre aree territoriali della stessa regione.

"Vi sono aziende ormai, che per motivi commerciali, utilizzano il termine crusco per indicare peperoni di altre zone", spiega a *Virtù Quotidiane* **Enrico Fanelli**, presidente del Consorzio di Tutela del peperone di Senise Igp. "Un anno fa abbiamo registrato il marchio presso il Ministero delle Attività Produttive, visto che ormai attorno alla terminologia c'è una sorta di business", precisa.

Tra le caratteristiche principali di questo prodotto di Senise (Potenza), simbolo della tradizione gastronomica lucana, ma appartenente a un'area geografica specifica, a sud della Basilicata, il sapore dolciastro e la facile essiccazione. "Quando vengono appese le cosiddette collane di peperone si vede la luce dall'altro lato perché il prodotto è sottile", precisa Fanelli. "Non marcisce durante il processo di essiccazione".

In cucina il Peperone Crusco accompagna bene i formaggi freschi e stagionati, zuppe o insalate, salumi, primi e secondi piatti.

Dall'Abruzzo l'invito a riflettere sull'accostamento peperone dolce di Altino Crusco arriva da **Donatello D'Alonzo**, vicepresidente dell'Associazione produttori peperone di Altino.

"Crusco si riferisce al peperone di Senise, territorio della provincia di Potenza, in Basilicata, e non può essere affiancato ad Altino", dice. "Si tratta di due prodotti di eccellenza diversi. Crusco, in dialetto lucano, significa croccante, fritto, ma allo stesso tempo sta ad indicare un prezioso ingrediente diverso dal nostro. La lavorazione è la stessa: dopo la raccolta, che tra l'altro comincia in questo periodo per proseguire fino a ottobre, i peperoni vengono appesi e lasciati ad essiccare. Il peperone di Altino, però, è piccolo, con la punta rivolta verso l'alto. In dialetto solitamente diciamo: *a cocce capammonte*. Il suo sapore è più amaro rispetto al peperone di Senise. Di qui la necessità di utilizzare una corretta terminologia. Se il termine Crusco viene per esempio utilizzato da alcuni chef abruzzesi per dire che il prodotto è croccante, basterebbe utilizzare quest'ultimo termine accanto ad Altino o magari bruschettato, in base alla ricetta realizzata".

Come da tradizione popolare, il Peperone di Altino si abbina alle verdure, ma anche al

baccalà e ad altri piatti della cucina locale abruzzese.

Imprecisioni e abusi anche nell'utilizzo dei termini da riferire alla tavola sono dunque da evitare per non guastare quel processo di valorizzazione e promozione delle eccellenze, a cui tanto teniamo.

LE FOTO



