

Il peperone dolce cerca la certificazione Ue

Altino. Nuova sfida per il prodotto del comprensorio dell'Oasi di Serranella: pronta la documentazione

di Matteo Del Nobile

ALTINO Nuova sfida per il "peperone dolce d'Altino": nel mirino c'è la certificazione europea. L'iniziativa nasce sotto la spinta dell'associazione dei produttori nata per rafforzare l'impegno di crescita e conoscenza del "peperone dolce di Altino".

nell'Arca del Gusto per le specialità da proteggere nel mondo. Ci sono storia di comunità, di persone, luoghi e tradizioni dietro al peperone dolce di Altino, prodotto aromatico, poliedrico, intenso, il cui primo attestato è un registro del 1752. Da allora, ma anche prima, è utilizzato come spezia per la preparazione di salsicce, salami e ventricina; per condire minestre, per insaporire secondi.

Nel 2009 è nata l'associazione di tutela del peperone dolce di Altino Oasi di Serranella, da ottobre 2015 è diventato "Presidio Slow Food" e da pochi anni è stato aperto un centro di do-

cumentazione. Il peperone di Altino cresce all'insù (a cocce a capammonte), i suoi tessuti sono più piccoli e assorbono una quantità di acqua minore ed è questo uno dei motivi perché le sue caratteristiche organolettiche sono inconfondibili. Il colore, ebbe a dire il noto poeta Cesare de Titta, è di un "Rosso sbracante" definizione che racchiude il suo segreto. Per ottenere il riconoscimento di un prodotto Dop o Igp bisogna fare domanda al ministero delle politiche agricole e forestali. La domanda deve essere presentata da una forma associativa che riunisca tutti i produttori

della zona interessati a rendere quel prodotto tutelato. Seguirà una fase di istruttoria al termine della quale, se il ministero giudica positivamente l'istanza, la domanda sarà trasmessa per il riconoscimento alla commissione dell'Unione europea. Se il giudizio è favorevole la domanda di certificazione Dop o Igp verrà pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'UE e trascorsi tre mesi senza nessuna opposizione il prodotto otterrà il riconoscimento richiesto con tanto di iscrizione nell'albo comunitario apposito. Dop e Igp sono due certificazioni sinonimo di prodotti enogastronomici tipici di alta qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il peperone dolce di Altino con una delle produttrici

