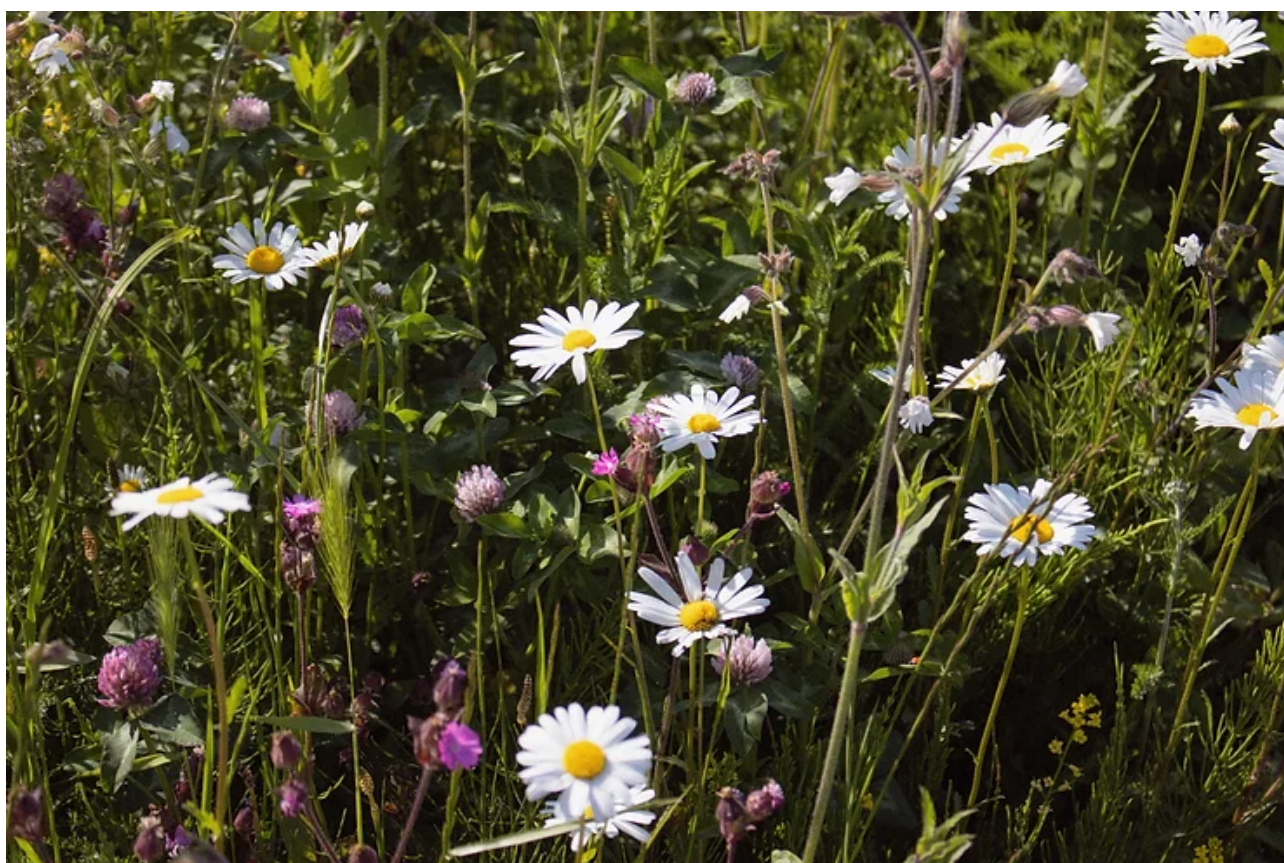




La biodiversità dell'Abruzzo in scena a Golosaria



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 marzo 2023

Non solo vino ma anche tanti prodotti locali a dimostrare grandezza dell'agroalimentare abruzzese

Tutelare le coltivazioni locali è uno strumento efficace per rivitalizzare i territori, che trovano nuove risorse economiche e turistiche, e per evitare lo spopolamento delle aree rurali mettendo così a rischio una biodiversità tanto importante per tutto l'ecosistema.

“Golosaria Wine & Food Abruzzo”, la giornata dedicata alle eccellenze abruzzesi svoltasi a Milano, ha consentito di andare alla scoperta di alcune di queste produzioni che solo grazie all'attività di agricoltori e allevatori custodi della biodiversità sono scampate a una probabile estinzione.

Tra i tanti prodotti abruzzesi in esposizione e in assaggio, la nostra attenzione è ricaduta su due eccellenze “vegetali”: un fagiolo e un peperone.

Il fagiolo **Tondino del Tavo**, Fagiolo di Loreto Aprutino è un legume dalle origini antiche che si pianta a inizio estate e si raccoglie in ottobre. Dalla forma tondeggiante e dal colore avorio, questi piccoli fagioli delle dimensioni di un pisello, hanno una buccia sottile che in cottura diventa morbidissima. Gli utilizzi in cucina sono molti e tutti tesi ad esaltare la dolcezza e il sapore unico del Tondino del Tavo. Una semplice zuppa deve essere condita con un olio delicato per non sovrastare il gusto del fagiolo, le creme sono ottenute frullando il tondino precedentemente ammollato e lessato che può addirittura essere utilizzato come ripieno per raffinati ravioli. La delicatezza del fagiolo consentirà di abbinarlo sia alle paste che alle verdure o al pesce.

Il **peperone rosso di Altino** si coltiva in provincia di Chieti, nella zona tra i fiumi Sangro e Aventino. Si tratta di un peperone dolce la cui pianta ha un portamento particolare in quanto i peperoni crescono verso l'alto (da qui il nome dialettale "a cocce capammonte") al contrario di tutti gli altri che invece mantengono la punta verso il suolo. Dopo la raccolta che normalmente avviene verso la fine di agosto, i peperoni sono legati con uno spago passato nel picciolo andando così a formare una sorta di collana che viene fatta seccare per una quindicina di giorni all'aria aperta e poi tostati in forno. Possono essere utilizzati in cucina in differenti modi: sbriciolati per condire una pasta con aglio, olio e peperoncino, oppure sulla pizza o sulle uova o sui legumi. Fritti in olio per pochi secondi sono ottimi da sgranocchiare; sono inoltre utilizzati per aromatizzare alcuni insaccati tipici locali come il salame, le salsicce o la ventricina, un salume prodotto con parti nobili del maiale tagliate a punta di coltello.

<https://www.zenomag.com/post/la-biodiversità-dell-abruzzo-in-scena-a-golosaria>