

La prima denominazione d'origine è stata "Peperone quadrato d'Asti, rosso e giallo", ma è più giusto riconoscergli l'originalità della Motta, una piccola fertilissima frazione di Costigliole d'Asti.

Rossi e gialli, in prevalenza gialli con tracce di verde, quadrati, robusti e anche pesanti, con polpa carnosa e delicata, molto profumata. La stagione di raccolta è centrata nel mese di luglio; per assaggiarlo al meglio crudo è necessario aprirlo e spezzarlo con le mani senza usare il coltello, nella maniera tradizionale, accompagnato con un filo d'olio e magari un'acciuga.

Peperoni e coniglio è un classico, come anche intinti nella bagnacauda, ma ancora più tipica astigiana è la peperonata, misto di pomodori e peperoni cotti.

Si può conservare sott'aceto o meglio, dopo essere stato scottato sulla griglia, dentro barattoli trattati a bagnomaria.

Bibliografia:

* S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.

* "Le strade del gusto", La Stampa, Slow Food Editore.