

## AL FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO SI RINNOVA LA SFIDA DELLE CONTRADE



ALTINO - Agosto, è tempo di peperone dolce di Altino: mentre i coltivatori raccolgono il prodotto tipico nei campi, nelle cucine del paese i contradaiooli ammassano gli ingredienti necessari per preparare i menu che concorreranno al Palio culinario.

Nei giorni che precedono l'appuntamento più atteso, venerdì 23 e sabato 24 agosto, il centro

storico del paese viene abbellito con nastri e luci colorate, ricostruzioni di scene di vita contadina, per accogliere in un clima di festa gli avventori che accorrono a migliaia.

“In undici anni il Festival è cresciuto, con il contributo indispensabile di associati, produttori e contradaioi”, sottolinea in una nota il presidente dell’Associazione di tutela del Peperone dolce di Altino, **Sebastiano Scutti**.

Anche in cucina. Preziosi i consigli dello chef **Ermanno Di Paolo**, docente all’Istituto alberghiero “Marchitelli” di Villa Santa Maria e presidente di giuria al Palio culinario delle Contrade, che durante l’anno aiuta le donne del paese ad affinare i piatti della tradizione e ad elaborare percorsi di innovazione.

“Una garanzia di qualità – commenta il presidente Scutti – per le pietanze che proponiamo agli ospiti, divenuti nel corso degli anni palati esigenti”.

Sette le contrade in gara che si contenderanno l’ambita piletta in legno, cesellata a mano da uno scultore del paese: Altino, Briccioli, Fonte Lama, Fonte Mandrelle, Sant’Angelo, Le Seje quartiere e Selva.

Nei menù, tutti rigorosamente a base di peperone dolce di Altino dal primo al secondo e al dolce, si trovano gli ingredienti della ricca biodiversità del Sangro Aventino e dell’Abruzzo, dalla patata di Pizzoferrato all’aglio rosso di Sulmona, dall’olio intosso di Casoli ai ceci di Navelli, dalla cipolla limone di Selva di Altino alla ricotta di Montazzoli.

Il peperone dolce di Altino, detto “a cocce capammonte” perché il frutto è rivolto verso l’alto, sarà utilizzato fresco e secco, in polvere e a scaglie, sapientemente declinato al salato e al dolce nei vari piatti: con la pasta fresca, con il baccalà o il pesce spada, con le pallotte cace e ove, con le salsicce di maiale nero e le uova, e ancora con pan di spagna, crema pasticciera, gelato, cioccolato e pistacchio. Non mancherà lo stand Gluten free, a cura dello chef dell’associazione di tutela, **Gianni Di Carlantonio**.

Gli stand aprono alle ore 19. Servizio no-stop di bus navetta da Selva di Altino (costo 1 euro a persona, i bambini non pagano) e disponibilità di mezzi adibiti al trasporto di persone con

difficoltà motorie e anziani.

Una navetta partirà anche dal terminal bus “Memmo” di Lanciano e porterà gli ospiti fino al centro del paese, partenze alle ore 19 con rientro alla mezzanotte: il costo è di 20 euro e comprende sia il viaggio andata e ritorno (5 euro) che un menu completo (15 euro), facendo saltare la fila alle casse.

Al Festival quest’anno si arriva anche in bici: nella prima giornata, con un progetto sperimentale di cicloturismo realizzato in collaborazione con la Camera di commercio Chieti Pescara, l’Associazione produttori del peperone di Altino, la Federazione ciclistica italiana-comitato Abruzzo, Di Fonzo Bus e l’operatore Bike for fun, 15 cicloturisti saliranno in paese dalla costa dei trabocchi.

La visita guidata prevede una prima tappa all’Oasi di Serranella, poi la visita ad un’azienda produttrice e infine l’arrivo al centro storico di Altino con la visita al museo del peperone dolce e la degustazione dei menu. Il rientro alla mezzanotte a Lanciano in bus.

Tra i partner del Festival c’è anche Legambiente, che sarà con uno stand informativo per la campagna di sensibilizzazione sui temi del plastic free.