

FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO, OTTO CONTRADE SI CONTENDONO IL PALIO CULINARIO



ALTINO - Sono pronti ad accendere i fornelli i contradaioi di Altino, Briccioli, Fonte Lama, Fonte Mandrelle, Quartammonte, Sant'Angelo, Scosse e La Selva per il Palio culinario delle contrade al Festival del peperone dolce di Altino.

L'evento gastronomico, che chiude la stagione estiva nel Sangro-Aventino, celebra le proprietà organolettiche e nutrizionali dell'ingrediente principe nei piatti della tradizione, rielaborati con proposte innovative.

Rosso, intenso, aromatico e versatile, il peperone dolce di Altino, prodotto tipico locale e presidio Slow Food, viene declinato al salato e al dolce nei menu delle otto contrade in gara: il primo piatto, il secondo con contorno e, infine, il dessert, al costo totale di 15 euro.

Tra gli ingredienti più utilizzati dalle contrade ci sono altri prodotti tipici locali o certificati da

Slow food, dall'aglio rosso di Sulmona alle patate di Pizzoferrato e alle farine Solina e Senatore Cappelli, dalla cipolla limone al tortarello abruzzese, dalla ventricina alle carote del Fucino, per citarne alcuni.

“Quest’anno – dice in una nota **Sebastiano Scutti**, presidente dell’Associazione di tutela del peperone dolce di Altino che organizza il Festival – abbiamo chiesto alle contrade di rielaborare i piatti della tradizione esaltando aroma, gusto e persistenza senza tralasciare creatività estetica e cromia”.

Alla decima edizione, in programma venerdì 24 e sabato 25 agosto nel borgo storico di Altino, non mancano le novità.

“Ad accompagnare i menu ci saranno vini abruzzesi – spiega Scutti – ad ogni contrada è infatti abbinata una cantina”.

Altino propone i vini della Cantina San Pietro, di Altino; Briccioli i vini di Colle Moro, di Frisa; al menu di Fonte Lama sono abbinati i vini della Cantina Santoleri, di Guardiagrele; a Fonte Mandrelle, la Cantina De Melis di Penne (Pescara); a Quartammont, la Cantina San Nicola di Pollutri; Sant’Angelo propone i vini della Cantina Frentana, di Rocca San Giovanni; a Scosse è abbinata la Cantina Spinelli, di Atesa; alla contrada La Selva, infine, la Cantina Vinarte di Santa Maria Imbaro.

Un'altra novità della decima edizione è la proposta di navette da Lanciano e da Vasto, con menu completo incluso nel prezzo.

“Una iniziativa organizzata in collaborazione con Di Fonzo Spa – spiega il presidente Scutti – a costi promozionali i nostri ospiti potranno evitare di prendere l’auto, saltare la fila alle casse e viaggiare in sicurezza senza problemi di parcheggio né di guida, soprattutto al ritorno”.

I costi, 20 euro da Lanciano e 25 da Vasto, comprendono il biglietto di andata e ritorno e un menu completo (primo, secondo e dolce) da poter spendere in qualunque stand. Partenze alle 19, rientri a mezzanotte.

La giuria del Palio culinario, presieduta come sempre dallo chef **Ermanno Di Paolo**, docente all'istituto alberghiero "Marchitelli" di Villa Santa Maria, quest'anno vedrà la presenza degli chef **Nicola Vizzarri**, **Giampiero Di Vincenzo** e **Cinzia Mancini** e di **Angelo Di Masso**, maestro pasticciere.

Non manca l'angolo della solidarietà, abbinato quest'anno al menu Gluten free: lo stand è curato dall'Associazione Pegaso di protezione civile, il ricavato sarà utilizzato per l'acquisto di una ambulanza.

Al Festival sarà presente anche lo stand della delegazione da Kalosca, la cittadina gemellata con Altino è la località ungherese di riferimento per la produzione di paprica: il menu propone un piatto tipico dell'Ungheria.

Anche la scuola secondaria del paese partecipa al Festival con un progetto didattico che vedrà gli alunni delle classi seconde A e B impegnati a proporre agli avventori "Pepperina, la merenda genuina", un plum-cake al peperone dolce di Altino, e il ricettario elaborato durante l'anno scolastico.

Alla decima edizione non poteva mancare un testimonial: la scelta è caduta sul giornalista **Federico Quaranta**, esperto di enogastronomia, autore e conduttore di *Decanter* su Rai Radio2 e volto di Rai1 per *Linea Verde*.

"Da vero 'addetto ai lavori' Federico Quaranta visiterà nella giornata di sabato gli stand delle contrade e incontrerà i produttori del peperone dolce di Altino".

Il Festival non è solo cibo ma ha anche una valenza antropologica: i contradaiooli saranno impegnati in rappresentazioni del folklore locale. La giuria sarà al lavoro nella serata del sabato, presidente è lo storico Gianni Orecchioni, dirigente scolastico dell'istituto "Da Vinci-De Giorgio" di Lanciano.

Il costo di ogni menu completo di primo, secondo con contorno e dessert resta invariato a 15 euro. Ogni piatto può essere acquistato singolarmente e indifferentemente in qualunque

stand: il primo a 5 euro, il secondo con contorno costa 7 euro e il dessert 3 euro. Nelle 6 casse posizionate lungo il percorso si possono acquistare i ticket, 1 euro per ogni EuroPeperone. Per le bevande: una bottiglia di vino costa 6 euro, un calice 2 euro.

Gli stand delle contrade aprono alle ore 19. Confermato il servizio gratuito no-stop di bus navetta da Selva di Altino, con disponibilità di mezzi adibiti al trasporto di persone con difficoltà motorie e anziani.

Ecco gli otto menu in gara al Palio culinario delle contrade.

Altino ha una proposta gastronomica legata alla tradizione locale: lo Spaghetto in festa con aglio rosso di Sulmona, pancetta croccante e crema di peperone, il Cif e Ciaf della tradizione altinese e contorno di patate di Pizzoferrato in camicia, per dolce il Gelato Lidia alla vaniglia variegato con confettura al peperone, con croccante al peperone e mandorla e cialda scricchiola.

Briccioli presenta un menu a base di pesce: Oro rosso in mezzo al mare per il primo con mezzi paccheri e delizie di mare, Seppie ai sapori dell'Oasi panate al profumo di timo e contorno di peperoni arrosto, per dessert le Delizie in barchetta con tartelletta di frolla all'olio Evo delle colline altinesi, confettura di peperone e crema bianca al latte e crema al cacao.

Fonte Lama propone il Timballo di scrippelle abruzzesi di farina di Solina con melanzane, salsiccia, pecorino abruzzese e peperone crusco, lo Stinco di maiale con crema di peperone e miele e contorno di carote del Fucino, mele, cipolla e peperone in agrodolce; come dolce il Diplomatico Pepper in pasta sfoglia con crema e marmellata al peperone.

Fonte Mandrelle presenta il Vortice di sapori con spaghettoni quadrati alla colatura d'orzo, crema di peperone e ceci, primosale e caviale di basilico, il Se vuoi diventa panino con medaglione grigliato e peperoni caramellati al mostocotto e contorno di stick di tortarello abruzzese; per dessert il Cannolo in vacanza con crema di ricotta, cioccolato fondente, mandorle e peperone candito.

Quartammont, contrada vincitrice dello scorso anno, propone la Pasta al gran sapore con spaghetti freschi di grani antichi (farro, Senatore Cappelli e Solina) trafilati in bronzo e conditi con pomodorini cotti al forno e peperone, l'Arrostato con sorpresa prelibata di maialino ripieno con provola e fantasia di peperone e verdure di stagione, per dolce la Sfogliatina Ribaltina e il mitico maritozzo con gelato.

Sant'Angelo prepara la Polenta ventricina e broccoli con peperone in polvere, il Tacchino porchettato con farcitura di salsiccia al peperone e mandorle, ricoperta di pancetta di maiale, e contorno di zucchine in padella; per dolce il Trancio del saraceno con pan di spagna, crema e croccanti di peperone.

Scosse esalta il menu con i sapori dell'Oasi di Serranella: Gnocchi aromatici di patate e ceci con salsa di peperone e spezie dell'Oasi, Costatine rosse di lombo di maiale alla brace e contorno di insalata di cetrioli e pomodoro tradizionale di Selva di Altino, il dessert è la Sinfonia dell'Oasi con pan di spagna al peperone, crema e panna.

La Selva propone un menu "cinematografico": Bianco, rosso e verdone per il mezzo rintrocilo di frasinese con pesto di prezzemolo, burrata e peperone verde in oliocottura, Non aprite quell'hamburger con baccalà mantecato al peperone, cipolle caramellate e peperone croccante in un panino ai multicereali, Eccezzzionale veramente è la torta al cioccolato fondente e confettura di peperone.