

PEPERONE DOLCE, AL FESTIVAL DI ALTINO FONTE MANDRELLE VINCE IL PALIO DELLE CONTRADE



ALTINO - A Fonte Mandrelle il Palio, ad Altino la Ricetta d'autore e a Briccioli il Folklore: queste le contrade premiate al decimo Festival del peperone dolce di Altino, che si è concluso ieri a tarda sera, al termine di due giornate di festa.

Fonte Mandrelle si è aggiudicata il Palio culinario delle contrade con il menu: Vortice di sapori, il primo, Se vuoi diventa panino, il secondo, e per dessert il Cannolo in vacanza. La motivazione della giuria di chef, presieduta da **Ermanno Di Paolo**: “Fonte Mandrelle ha proposto una cucina semplice, innovativa, con cura dei prodotti, tecniche di trasformazione evolute e composizione dei piatti che hanno messo in evidenza sapori, aromi, gusto e aspetti visivi”.

Il premio Ricetta d'autore, intitolato ad “Annamaria De Laurentiis”, è stato assegnato al primo della contrada Altino: Spaghetto in festa. La motivazione degli chef giudicanti: “I vincitori hanno proposto con semplicità e con una rilettura in chiave moderna dei classici aglio e olio, riuscendo ad abbinare, alla perfezione, gli ingredienti utilizzati con armonia ed equilibrio gustativo, ben valorizzando il peperone dolce di Altino”.

La piletta del folklore, infine, è andata alla contrada Briccioli, che ha realizzato lo stand “Trabocco punta Briccioli”. La giuria, presieduta dallo storico **Gianni Orecchioni**, ha così motivato: “La contrada ha presentato un programma folklorico pienamente rispondente alle indicazioni del bando di gara, reinterprestando, in modo coerente e innovativo, il motto popolare divenuto slogan delle battaglie ambientaliste del no ombrina, ‘mare e cost è tutta robba nostre’, che diventa lo spunto per proporre un abbinamento culinario di mare e terra”.

Particolarmente apprezzata anche la presenza del “banditore vestito da marinaio che, con un corno dal suono simile alle sirene delle barche, richiamava l'attenzione dei passanti, introducendo il menù della contrada e lo spettacolo folklorico risultato molto simpatico”.

Commozione palpabile nelle parole del presidente dell'Associazione di tutela del peperone dolce di Altino, **Sebastiano Scutti**, che organizza il Festival. Scutti ha ringraziato particolarmente i contradaioi, “entusiasti e instancabili protagonisti della manifestazione”, e i componenti del direttivo, con i quali ha condiviso quattro anni “di esperienza esaltante, vissuti insieme come amici fraterni”.

I ringraziamenti sono proseguiti all'indirizzo dall'amministrazione comunale di Altino, “sempre collaborativa per l'organizzazione del Festival, con a capo il sindaco **Vincenzo**

Muratelli“.

Ospite del Festival, con il tipico Gulasch, la delegazione di Kalocsa, cittadina ungherese nota a livello internazionale per la produzione di paprika, guidata dal sindaco **Balint Jozseph Miklos**.

In occasione del decennale, l'associazione di tutela ha fatto dono ad ognuna delle otto contrade partecipanti, oltre che della tradizionale piletta, anche di una medaglia celebrativa in argento.

Testimonial del Festival è stato un entusiasta **Federico Quaranta**, giornalista esperto in enogastronomia, autore e conduttore di *Decanter* su Rai Radio2 e volto di *Linea Verde* su Rai1. “Rappresentate un forte spirito di comunità in nome del peperone dolce di Altino”, ha detto Quaranta dal balcone della premiazione in Largo del palazzo, complimentandosi col paese in festa.

Il conduttore ha visitato gli stand di tutte le contrade, si è messo in posa per le foto di rito con i contradaioi e non ha lesinato parole, strette di mano e selfie agli avventori del Festival, telespettatori fedeli anche della *Prova del cuoco*.

Sulla scia dell'entusiasmo vissuto al Festival, Quaranta ha infine promesso: “Tornerò ad Altino e parlerò del vostro peperone dolce a Linea Verde”.

“Sarebbe davvero un bel regalo, oltre che un volano importante per la promozione del nostro prodotto tipico”, ha commentato il presidente Scutti, ringraziando il noto giornalista per la calorosa partecipazione.