



“Per una ricetta d’autore”, il Peperone Dolce di Altino protagonista all’Alberghiero di Villa Santa Maria

2 Maggio 2026 

VILLA SANTA MARIA – Il Peperone Dolce di Altino di nuovo in cattedra per ispirare la nuova generazione di chef. All’Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti) è andata in scena la quarta edizione del concorso enogastronomico “Per una ricetta d’autore”, dedicato per il secondo anno al tema “Di che Peperone sei”.

L’evento è frutto della consolidata sinergia tra la scuola e l’Associazione di tutela del Peperone Dolce di Altino, guidata dal presidente **Mario Nicola D’Alonzo**. L’Associazione, che ha sponsorizzato l’evento fornendo anche l’ingrediente principe, punta con forza sulle realtà formative del territorio per continuare a esaltare l’oro rosso, favorendo la nascita di ricette innovative che sappiano valorizzare una tradizione secolare.

“Investire nei giovani significa dare continuità al lavoro di tutela del nostro prodotto”, ha detto il presidente D’Alonzo. “Vedere l’entusiasmo con cui gli studenti hanno interpretato il Peperone di Altino ci conferma che questa è la strada giusta per promuovere la nostra identità gastronomica”.

Entusiasta la dirigente scolastica, **Marilena Montaquila**, che ha sostenuto questo evento come volano di crescita per l’Istituto e come opportunità di confronto professionale per gli alunni delle classi quarte e quinte, divisi nelle categorie Enogastronomia (salato) e Pasticceria.

Per gli allievi, l’emozione più grande è stata quella di sottoporre il proprio lavoro al giudizio di una giuria di chef d’eccezione. Per la categoria Enogastronomia, la valutazione è stata affidata agli “stellati” **Nicola Fossaceca** e **Peppino Tinari** insieme agli chef **Dino Como**, **Cinzia Mancini** e **Angelo Monticelli**.

Per la sezione dedicata alla Pasticceria, il compito di decretare i vincitori è spettato ai maestri **Dalila Capretta**, **Fabio Reggiani**, **Angelo Di Masso**, **Valeria Giangiacomo** e **Onelio Napoletani**.

Trovarsi di fronte a nomi di tale prestigio ha trasformato la gara in un momento unico di confronto, dove l’ambizione dei giovani studenti ha incontrato l’esperienza della grande cucina, elevando il Peperone di Altino a ingrediente d’eccellenza.



Sono stati premiati i giovani talenti **Paolo Vinci** e **Mattia Molinaro** di Enogastronomia e **Alessandro Mazzanti** e **Luigi Gianfagna** di Pasticceria.

L'iniziativa ha visto la partecipazione dei sindaci **Pino Finamore** di Villa Santa Maria e **Vincenzo Muratelli** di Altino, dei consiglieri regionali **Francesco Prospero** e **Vincenzo Menna**, oltre al direttivo dell'Associazione e ai rappresentanti delle Contrade, già pronti a raccogliere spunti per il prossimo Festival del Peperone in programma il 21 e 22 agosto 2026.