

ALTINO: SERENATA DI PASTA, SORRISO DI MAIALE E MARITOZZO CON GELATO CONQUISTANO IL PALIO CULINARIO

30 Agosto 2017



ALTINO - Serenata di pasta, sorriso di maiale e il mitico maritozzo con gelato hanno conquistato la giuria di cinque chef che ha assegnato il Palio culinario delle contrade del IX Festival del peperone dolce di Altino alla contrada Quart'Ammont.

Il premio Ricetta d'autore, intitolato alla memoria di Annamaria De Laurentiis, è stato assegnato al primo della contrada Briccioli, pasta del contadino.

“La qualità complessiva dei menu proposti dalle contrade cresce di anno in anno. L'equilibrio gustativo del menu vincitore - commenta **Ermanno Di Paolo**, presidente della giuria e docente all'istituto Marchitelli di Villa Santa Maria - ha esaltato al meglio il peperone dolce di Altino in ognuno dei tre piatti”.

Non solo cibo, l'associazione di tutela del peperone dolce di Altino ha messo in competizione le otto contrade partecipanti (Briccioli, Colli, Fonte Lama, Fronte e Mandrelle, Quart'Ammont, Sant'Angelo, Scosse e Selva) anche sul tema del folklore: il premio quest'anno è stato vinto dalla contrada Fonte Lama, che ha proposto, in un'atmosfera esotica al ritmo di danza del

ventre, uno spettacolo rievocativo dell'invasione dei saraceni nella contrada San'Angelo, dove da secoli si essicca il peperone esponendolo al sole e all'aria.

“La qualità dei menu proposti, evidenziata dalla giuria degli chef – dichiara **Sebastiano Scutti**, presidente dell'Associazione di tutela del peperone dolce di Altino che organizza il Festival – conferma il successo dell'evento di fine estate, che richiama nel centro storico del nostro borgo residenti del Sangro-Aventino e buongustai dai comprensori frentano e vastese, dall'area pescarese e turisti del nord Italia”.

Tra le novità di quest'anno, è stato molto apprezzato il menu gluten free e vegetariano proposto dalla chef internazionale **Antonella Barbella**, lancianese ma olandese di adozione.

E non è mancata la solidarietà, “abbiamo mantenuto la promessa fatta lo scorso anno all'indomani del terremoto che colpì il centro Italia – spiega Scutti – ospitando al Festival alcuni produttori del Consorzio di Amatrice, dai quali abbiamo comprato pecorini e salumi per omaggiare le contrade partecipanti al Palio culinario. Tra i nostri sodalizi si è instaurato un legame di amicizia che, sono certo, proseguirà nel tempo”.

Archiviata la nona edizione, si lavora in vista del decennale. Il presidente dell'associazione e il direttivo promettono novità e rinnovato impegno per il prossimo traguardo.

“La riuscita del Festival – sottolinea Scutti – è un successo che il direttivo dell'associazione condivide con i contradaioi, attori principali del palio culinario, e con la comunità altinese che vive l'appuntamento di fine agosto come una nuova festa da segnare in rosso sul calendario”.

Lungo l'elenco dei ringraziamenti per le collaborazioni: sindaco e amministrazione comunale di Altino, la giuria degli chef, i volontari di Pegaso per il supporto logistico e sanitario, i residenti di Quart'Ammont per l'ospitalità, la ditta di **Tonino D'Alonzo** per il servizio navetta utenti con difficoltà motorie.

La giuria dei cinque chef (*nella foto*) era composta da Ermanno Di Paolo, presidente e docente dell'istituto alberghiero “Marchitelli” di Villa Santa Maria; **Peppino Tinari**, 1 stella Michelin, del ristorante Villa Maiella di Guardiaagrele; **Angelo Di Masso**, maestro pasticciere di Pan dell'Orso di Scanno, già capitano della squadra italiana ai mondiali di pasticceria 2007 (a Lione) vincitrice della medaglia di bronzo e del Premio della Stampa per il migliore dolce al cioccolato; **Sergio Di Giulio**, decano dei docenti al “Marchitelli” e **Giampiero Di Vincenzo**, esperto chef di cucina.