

FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO, SFIDA TRA CONTRADE PER IL PALIO CULINARIO



ALTINO - Ci sono molti ingredienti della biodiversità e altri prodotti tipici del Sangro-Aventino nella lista della spesa dei contradaioi, alle prese con gli ultimi preparativi per il IX festival del Peperone dolce di Altino, in programma venerdì 25 e sabato 26 agosto. Il Palio culinario, che quest'anno vedrà sfidarsi ai fornelli otto contrade, impegna non solo le donne del paese, abili cuoche dei piatti locali, ma anche gli uomini e tanti giovani che, nel corso delle varie edizioni, hanno imparato a riscoprire il gusto della tradizione legato al peperone dolce di Altino.

Un traguardo importante per l'Associazione di tutela del prodotto tipico di Altino, perseguito con tenacia negli anni dapprima dai dieci soci fondatori e oggi da tutti i 140 associati.

Ai quintali di peperone dolce fresco, appena raccolto dai campi bagnati dal Sangro e dall'Aventino, gli otto diversi menu composti ognuno da un primo, un secondo con contorno e un dolce, propongono la ricchezza della biodiversità dalla costa dei trabocchi alle aree

interne: l'olio intosso di Casoli, le patate di Pizzoferrato, la farina Solina da Palombaro e la senatore Cappelli prodotta a Torricella Peligna.

E ancora dal territorio la ricotta salata di Montenerodomo, le pancette di maiale da Tornareccio e poi gli ortaggi più noti come la cipolla limone, il pomodoro Tramoncello e la scarola di Selva di Altino.

“Sulle tavole dei banchettanti – commenta il presidente dell'Associazione di tutela, **Sebastiano Scutti** – porteremo le tipicità del Sangro-Aventino per esaltare al meglio il nostro peperone dolce, prodotto tipico divenuto recentemente presidio Slow Food”.

Il peperone dolce di Altino, detto “a cocce capammonte” perché il frutto è rivolto verso l'alto, sarà utilizzato anche secco in polvere e a scaglie, sapientemente declinato al salato e al dolce nei vari piatti: con la pasta fresca o gli gnocchi di patate, con il baccalà o il formaggio fritto, con le pancette di maiale o il tacchino o la carne di pecora, e ancora con pan di Spagna, bocconotti e maritozzi, crema alla vaniglia e chantilly, gelato, mandorle, amaretti, cioccolato e caffè.

Un tripudio di sapori che avranno come filo conduttore il peperone dolce di Altino e la qualità. Che non sarà solo negli ingredienti dei piatti ma anche nella loro preparazione: ne è garanzia lo chef **Ermanno Di Paolo**, docente esperto all'istituto alberghiero “Marchitelli” di Villa Santa Maria, che ha consigliato i contradaioi nella messa a punto dei menu.

Di Paolo sarà anche quest'anno presidente della giuria, composta da 5 chef, chiamata ad assegnare il Palio culinario alla contrada che avrà ottenuto il miglior punteggio alla fine delle due serate del Festival, oltre al premio Ricetta d'autore, intitolato ad Annamaria De Laurentiis, per il miglior piatto in assoluto.

Affiancheranno Di Paolo lo chef stellato **Peppino Tinari** del Ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (Chieti), il maestro pasticcere **Angelo Di Masso** di Pan dell'Orso di Scanno (L'Aquila), 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, e ancora **Sergio Di Giulio**, decano dei docenti al “Marchitelli” di Villa Santa Maria e **Giampiero Di Vincenzo**, esperto chef di cucina.

L’associazione del Peperone dolce di Altino quest’anno dedica uno spazio, in Piazza San Rocco, a celiaci e vegetariani con il menu a cura della chef internazionale **Antonella Barbella**, che da anni vive ad Amsterdam.

“Negli anni le ricette del palio hanno affiancato, ad un uso sempre più sapiente e nuovo del peperone dolce di Altino, un impiego sempre più ricco di tanti prodotti tipici offerti dalla biodiversità del nostro territorio - commenta **Mariella Di Lallo**, vice presidentessa dell’Associazione di tutela -. Il successo straordinario dell’incontro “Dalla microeconomia del peperone dolce di Altino alla promozione di un sistema locale territoriale” tenutosi il 5 agosto, ad Altino, in occasione della presentazione dei Menu, conferma quanto sia auspicabile fare rete con le diverse realtà del nostro territorio, sufficientemente ampio, dalla costa fino alle zone interne, per costruire un brand da utilizzare anche nella offerta turistica, come auspicato nelle conclusioni dal vice presidente della Giunta regionale **Giovanni Lolli**”.

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