

ALTINO, FESTIVAL DEL PEPERONE VINCE CONTRADA LA SELVA

30 Agosto 2010

ALTINO - È la contrada La Selva ad aggiudicarsi il trofeo del secondo Festival del peperone dolce di Altino Oasi di Serranella, che si è concluso ieri ad Altino (Chieti). Un'apposita giuria composta da giornalisti, gastronomi ed esperti di folklore ha attribuito 501 punti su 600 al menu composto pizze de grantigne nghè la scarole, sardelle fritte e peparuole, sagnette e cice a lu prufume de mer, menestre de seppie e patene nghè lu peparole tritate, torte nghè ciucchelat e peparuole.

Oltre alla bontà delle quattro portate basate sul peperone dolce di Altino, sono state valutate con scheda tecnica a punteggi anche la promozione dello stand (banditore, ricerca storica del costume, accuratezza nella scenografia) e la valorizzazione del prodotto principe della manifestazione, il peperone dolce.

Si è classificata seconda la contrada Altino con 464 punti per il menu patene 'nghe lu pane rattat, bruschett e fegatin d lu pullastr, chetarre a lu sug' 'nghe la carn' macnet e lu peparole arescallate, ciff e ciaff 'nghe le peparlo, caracine, tarallucc arepiene, menel a lu ciucchelte e tarall de na vot.

Terza contrada del podio è Quart a mmont, con 456 punti, per il menu tre sfizi: fritt, a la vrac, a lu forn, past faciul e cozz 'nghe lu pipon sfirmicat; filett di purcilluccie a lu 'ngurdacchie, torta mandurlat, tartuf de lu Quart a mont, menel, praliniet e ciucche late.

La Selva si è aggiudicata anche il riconoscimento per il migliore antipasto, il migliore primo e il migliore banditore.

La contrada Colli ha vinto il riconoscimento per il miglior secondo (pèrle rusc de le Cuoll) e la contrada Sant'Angelo quello per il miglior dolce ("totere" 'nche la crem).