

ALTINO: TORNA IL FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE, IL PROGRAMMA DELL'EDIZIONE 2023

2 Agosto 2023



ALTINO – Altino, Briccioli, Fonte Lama, La Selva, Le 6 Quartier, Le Vrecciuole sott' a lu monde, Mmèzze a mbrène e Silvestrina sono le otto Contrade che concorreranno al Palio culinario del XIV Festival del peperone dolce di Altino, in provincia di Chieti.

L'appuntamento gastronomico dell'estate abruzzese, che ogni anno richiama migliaia di buongustai, si svolgerà quest'anno nella settimana del Ferragosto, venerdì 18 e sabato 19 agosto, nel centro storico del paese collinare, situato tra le valli dell'Aventino e del Sangro.

Tra conferme e novità, il programma del 2023 è stato illustrato in conferenza stampa, a Lanciano, dal presidente dell'Associazione di tutela del peperone dolce di Altino, Mario Nicola D'Alonzo, che organizza il Festival.

Sono intervenuti, tra gli altri, Angiolino D'Orazio, vicepresidente e rappresentante dei produttori; Tino Bellisario, narratore popolare e ambasciatore del peperone dolce di Altino, fondatore dell'Associazione di tutela nel 2009; Vincenzo Muratelli, sindaco di Altino; Camillo Zulli, enologo e direttore tecnico della Cantina Orsogna.

“Gli otto menu elaborati dalle contrade sono stati messi a punto nelle ultime settimane con lo chef Ermanno Di Paolo, presidente della giuria tecnica del Palio culinario – spiega il presidente D'Alonzo – a garanzia della qualità dei piatti che saranno proposti agli avventori”.

Ad ogni menu (primo, secondo e dolce a base di peperone dolce di Altino) è abbinata una cantina di vini del territorio, alle quali quest'anno si aggiungono le bollicine abruzzesi “Trabocco” della cooperativa Vin.co. di Ortona e forniti dalla Cantina Eredi Legonziano di Lanciano, disponibili in ogni stand delle Contrade in gara.

Il convegno sulla biodiversità domenica 6 agosto

Ma c'è di più. Anche la Cantina Orsogna sposa il peperone dolce di Altino, e lo fa con una produzione dedicata nell'ambito del progetto "Pe' nin perde la sumente": tre bottiglie con tre storie diverse elaborate da Tino Bellisario, fondatore dell'Associazione di tutela nel 2009 e custode degli antichi semi di varietà che ormai si credevano perdute.

Camillo Zulli, enologo e direttore tecnico della Cantina Orsogna, ha creato la nuova linea "dell'Acea" dal vitigno autoctono di Altino, recentemente riscoperto: è un ecotipo di Sangiovese introdotto in Abruzzo nei primi anni '50 del Novecento dalle maestranze laziali dell'azienda ACEA, impegnate nella costruzione dei bacini idroelettrici di Bomba e Casoli. Tenuto in grande considerazione dai contadini locali per la vinificazione, ebbe una notevole diffusione nel territorio dove tuttora alcune viti sono ancora presenti.

Il progetto sarà illustrato dettagliatamente nel pomeriggio di domenica 6 agosto, al convegno sulla biodiversità che annualmente precede il Festival e che si svolgerà nel centro storico, assieme alla presentazione ufficiale delle Contrade e dei menu in gara.

Il Folklore e l'accoglienza

Accanto al buon cibo non manca la cornice di folklore che caratterizza il Festival del peperone dolce di Altino.

Ogni Contrada, come consuetudine, dovrà allestire lo stand a tema con il menu e intrattenere il pubblico con balli e canti o scenette agresti.

Si ballerà già dall'ingresso del centro storico: prima di iniziare il percorso gastronomico, un gruppo folkloristico accoglierà i visitatori con danze popolari e della tradizione contadina che rievocano la storia del peperone dolce di Altino e la sua provenienza dalle regioni balcaniche.

Per il palio culinario saranno allestiti 2000 posti a sedere, ogni sera.

Lungo il percorso, saranno disponibili quattro punti vendita dell'Europeperone, necessari per acquistare i menu. Saranno in funzione anche i dispositivi per il pagamento elettronico.

Al Festival non mancherà l'esposizione di artigiani e produttori locali.

La logistica

Confermato nelle due giornate del Festival il servizio navetta no-stop, dalle ore 19 all'una della notte, con quattro autobus che da località Selva di Altino porteranno gli avventori al capoluogo, e viceversa. Costo: 1 euro.

A Selva di Altino saranno disponibili posti auto in quattro aree di sosta.

L'organizzazione del Festival mette a disposizione gratuitamente parcheggi e assistenza per diversamente abili con difficoltà motorie.

Sicurezza

L'Associazione di tutela del peperone dolce di Altino non trascura la sicurezza.

Per tutta la durata del festival sarà presente sul posto una ambulanza per il punto di primo soccorso, con medico e infermiere.

Tra vicoli e piazzette del centro storico vigileranno i volontari della Pegaso, gruppo di protezione civile di Altino.

Premi e Giurie

Ogni Contrada concorre per il Palio culinario, per la Ricetta d'Autore, intitolata a Annamaria De Laurentiis, e per il Premio del folklore.

Quest'anno ai tre premi tradizionali si aggiunge anche il quarto premio per il "Miglior costume", dedicato alla memoria di Maria Tamburrino, contradaiola sempre molto attiva nel folklore del Festival, tragicamente scomparsa un anno fa.

La premiazione si svolgerà al termine del Festival, la sera del sabato.

La giuria tecnica del Palio culinario è presieduta, come sempre, dallo chef Ermanno Di Paolo, docente all'Istituto alberghiero "Marchitelli" di Villa Santa Maria.

La giuria del folklore sarà presieduta, come consuetudine, da Tino Bellisario, che l'Associazione di tutela ha nominato quale Ambasciatore del peperone dolce di Altino.

Il testimonial "wild" Davide Nanni

Dopo la fortunata esperienza con il conduttore e autore di programmi radio-televisivi Federico Quaranta, nel 2018, quest'anno il Festival avrà di nuovo un testimonial, stavolta abruzzese: lo chef wild Davide Nanni, di Castrovalva (L'Aquila).

Nanni, 31 anni, "è un fenomeno sui social grazie ai suoi video tra i boschi in cui fa conoscere i sapori dell'Abruzzo", scrive Repubblica (giugno 2023). Dopo varie esperienze in Inghilterra, negli Usa e infine a Roma, ha deciso di tornare nel piccolissimo borgo di origine per ritrovare l'autenticità del suo lavoro e il rapporto con la sua terra. "Nanni è uno degli interpreti della nuova cucina wild, con preparazioni anche complesse ma eseguite nella natura, su fuoco vivo, con pochi strumenti e molta tecnica", dicono di lui le riviste specializzate di cucina (maggio 2023).

Davide Nanni farà anche parte della giuria tecnica, assieme agli altri chef.

Produzione annuale del peperone dolce di Altino

"La raccolta del peperone dolce quest'anno subisce un ritardo a causa delle piogge abbondanti del mese di maggio. Non sarà una ricca annata, come lo scorso anno, anche a causa delle temperature elevate di questa estate", dichiara il presidente dell'Associazione di tutela, D'Alonzo, a sua volta produttore del peperone dolce di Altino.

Tra le criticità nel territorio di riferimento della produzione, un'area compresa tra le valli del Sangro e dell'Aventino, "permane il problema di carenza idrica, a causa della scarsa manutenzione dei canali di irrigazione, della vetustà delle condutture del Consorzio di bonifica sud" aggiunge il sindaco di Altino, Vincenzo Muratelli, intervenuto alla conferenza stampa. Mentre "restano scoperte dal servizio zone che sono state recuperate, in questi ultimi anni, proprio per la coltivazione del peperone", aggiunge il presidente D'Alonzo.

Nel frattempo sul mercato, non solo locale, la richiesta del peperone dolce di Altino è in crescita. "C'è una forte richiesta da parte delle attività alberghiere di tutta la costa abruzzese. I grandi alberghi del Teramano, ad esempio, acquistano migliaia di vasetti di peperone secco tritato come souvenir per i turisti", conclude il presidente D'Alonzo.

Nasce, dunque, l'appello rivolto in primis ai giovani a coltivare peperone dolce di Altino.

Tra i produttori si annoverano quattro aziende a ciclo completo della filiera produttiva, tra coltivazione, trasformazione e vendita, mentre sono una trentina i coltivatori che cedono il raccolto alla filiera della trasformazione.