

ANTINO: TORNA IL FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE

20 Agosto 2010

ALTINO - Da un'idea dell'associazione del Peperone dolce di Altino Oasi di Serranella, torna il 28 e il 29 agosto il Festival del peperone dolce nel centro storico di Altino (CH), con il patrocinio della Regione Abruzzo e dell'amministrazione comunale.

Anche quest'anno le sette contrade Sant'Angelo, Quart a mont, Altino, Briccioli, La Selva, Colli, e Fonte e Mandrelle si sfideranno a suon di ricette. A partire dalle 18 ogni piazzetta del centro storico diventerà teatro di degustazione grazie ai sette differenti menu di quattro portate ognuno, con un protagonista assoluto: il peperone dolce di Altino, con antiche ricette tipiche del territorio rivisitate in chiave moderna.

I menu potranno essere gustati utilizzando l'€peperone (europeperone), coniato per l'occasione.

Una giuria composta da giornalisti, gastronomi ed esperti di folklore valuterà l'operato delle contrade tramite una scheda tecnica a punteggio, tramite la quale verrà decretata la vincitrice.

A fare da corollario alla festa ci saranno degustazioni e laboratori di vimini, legno, rame, merletti.

Dalle 20 scatterà il momento "Altino Red Pepper Music": ogni piazzetta sarà teatro di musica, balli e canti per tutte le età, anche con laboratori di balli tradizionali per i visitatori.

Tra gli espositori saranno presenti l'Accademia della Ventricina del Vastese con i salumi al peperone dolce di Altino e la Ventricina; Liquori, con "esperimenti al peperone dolce"; e tanti altri produttori. I giardini di Palazzo Sirolli, antica dimora storica, faranno da teatro ad una degustazione guidata dei vini delle Cantine Spinelli e alle visite virtuali nella riserva Regionale dell'oasi di Serranella con i suoi orti didattici, la flora e la fauna.