

FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE: LA FESTA TORNA AD ANIMARE ALTINO

21 Agosto 2014



ALTINO – Folclore e gusto: il Festival del peperone dolce di Altino – Oasi di Serranella torna ad animare il centro storico del paese con profumi e sapori della tradizione, rivisitata attraverso le ricette elaborate dalle contrade che partecipano al Palio culinario.

La VI edizione del Festival, patrocinata dal Consiglio regionale dell'Abruzzo, è stata presentata a Pescara da Alessio Monaco, consigliere regionale segretario dell'Ufficio di presidenza, dal sindaco di Altino, Vincenzo Muratelli, dal presidente dell'Associazione di tutela del peperone dolce di Altino, Antonio Rossi, e dal fiduciario di Slow Food della Condotta di Lanciano, Michele Scutti. E' intervenuto anche il presidente della Regione Abruzzo, Luciano D'Alfonso.

Briccioli, Colli, Fonte Lama, Fonte-Mandrelle, Luzio-Monte, Quart'Ammont, Sant'Angelo, Scosse e Selva- Coccia luonghe sono

le nove contrade che quest'anno si sfideranno a suon di piatti, con un primo, un secondo e un dolce, per conquistare gli apprezzamenti della giuria e aggiudicarsi l'ambito premio, il mortaio in legno cesellato a mano da un artigiano locale.

L'appuntamento con l'evento clou dell'Estate altinese è per venerdì 22 e sabato 23 agosto. "Siamo pronti ad accogliere il pubblico che attendiamo numeroso come nelle ultime edizioni - ha dichiarato il sindaco, Vincenzo Muratelli -.

L'Amministrazione comunale ha potenziato l'accoglienza, riservando ampi spazi lungo la strada provinciale tra Selva di Altino e località Fonte per il parcheggio delle auto private ed incrementando il servizio bus-navetta gratuito per raggiungere il centro storico del paese".

"Queste manifestazioni - ha puntualizzato il consigliere regionale Alessio Monaco - sono un modo per la Regione di sostenere le aree interne del nostro territorio. Zone che hanno voluto scommettere sulle proprie tipicità per creare occasioni di sviluppo. Ad Altino i risultati sono già arrivati, con la nascita di diverse aziende agricole aperte da giovani della Val di Sangro. Ecco credo che sia giusto che le istituzioni siano a fianco delle iniziative di qualità e l'auspicio è che in futuro il sostegno possa essere ancora maggiore".

Il Festival sarà aperto dal convegno inaugurale di venerdì pomeriggio dal titolo "Dalla tradizione all'innovazione: antichi mestieri, tradizioni gastronomiche, alta cucina, nuove economie", che avrà per tema il confronto tra vecchie e nuove generazioni di produttori, con l'intervento conclusivo di Lia Giancristofaro, docente di Antropologia culturale all'Università D'Annunzio di Chieti. Il convegno avrà anche un ospite d'onore, lo chef Alessandro Circiello, esperto di alimentazione e conduttore della rubrica "Ricette per ragazzi" su Rai Gulp, che è divenuta anche un libro edito da Rai Eri.

"Il peperone dolce di Altino sta diventando un piccolo supporto al reddito per diversi giovani del paese che, sfidando la crisi economica, hanno deciso di dedicarsi alla coltivazione e alla produzione del prodotto tipico locale - ha dichiarato Michele Scutti, fiduciario della Condotta Slow Food di Lanciano che patrocina il Festival -. Crediamo nel sostegno alle comunità di cibo che provano ad esprimere i principi della nuova gastronomia, fondata da Carlin Petrini, del buono, pulito e giusto".

La competizione culinaria è molto sentita in paese: a decine, tra giovani e anziani, sono al lavoro per preparare, in gran segreto, i diversi menu delle contrade. Un esempio da far venire l'acquolina in bocca? Eccovi serviti: rendruócele rusce a la trappetare per primo, baccalè de le Cuólle, pizza scèime, pène rosce, patène e curnitte de Davetèine per secondo e, infine, come dolce torta presentose e crostata 'nghe la marmellate di peparuole.

"Se il menu vincitore dello scorso anno, proposto dalla contrada Colli, vi ha stuzzicato il palato non dovete far altro che venire ad Altino e gustare i piatti della sesta edizione", è l'invito del presidente dell'Associazione Antonio Rossi. Tra le tavole imbandite, in vicoli e piazzette del centro storico, non mancheranno musiche e balli tradizionali di gruppi dal vivo che sapranno coinvolgere il pubblico in allegria e buona compagnia.

"Noi dobbiamo offrire nella maniera migliore l'Abruzzo, le sue caratteristiche, la sua economia, il suo turismo - ha dichiarato il presidente della Regione Luciano D'Alfonso, che ha tenuto per sé le deleghe a Turismo e Cultura -. Contribuire al ritrovamento di antichi sapori, di antiche ricette della tradizione enogastronomica è un dovere per Regione Abruzzo. Ed è straordinario che questo venga messo sul campo da parte del Comune di Altino e delle sue espressioni associative e comunitarie. Io mi sento di dire grazie - ha concluso il presidente D'Alfonso -, poiché si sta dando un grande contributo alla struttura economica dell'Abruzzo che va preferita nella competizione internazionale. Chi viene qui deve trovare ragioni irripetibili: il cibo, la qualità dei sapori sono formidabili armature che consentono all'Abruzzo di vincere la competizione".

Il convegno di venerdì 22 agosto avrà inizio alle ore 18 nei giardini di palazzo Sirolli.

Gli stand delle contrade aprono alle ore 19, ogni menu completo costa 14 euro. Come sapranno i nostri più affezionati visitatori, c'è anche la possibilità di acquistare ogni singola portata da contrade diverse: in tal modo, ognuno potrà crearsi il menu secondo il gusto del proprio palato.