

FESTIVAL PEPERONE DOLCE DI ALTINO: GLI CHEF DI CONTRADA BRICCIOLI VINCONO PALIO CULINARIO

26 Agosto 2025

ALTINO

Chitarra mia suona per me
Chitarra abruzzese, aglio e olio ai tre peperoni con Crumble di nocciole.

Stracciami, ma di Peperone saziati
Straccetti di manzo marinati all'Oro rosso su crema di peperone e "Pemmadorè a 'nzalate".

Il Dolce dei Fenomeni
In onore dei tre monti Altinesi, tre bigné con fonduta di cioccolato baciato all'Oro Rosso.

BRICCIOLI

Pasta Rossa del Mandriano
Casareccia al bronzo con semola al peperone dolce, mousse di ricotta, crumble di pecorino e mandorle tostate.

GULASCH Altinese all'oro rosso
Spalla di Vitellino stufato con peperoni saltati, patate ripassate e peperoni.

Cannolo Altinese
Cannolo con ricotta vaccina, peperone dolce candito, granella di sassi rossi e composta di peperone dolce.

FONTE LAMA

Spaghetti "Antico" allo scoglio
Spaghetti antico allo scoglio dell'adriatico con peperone dolce di Altino e olio evo.

Trancio di Salmone al peperone
Trancio di Salmone cotto al forno a legna in loco con crema di peperone al cocco, pizza scima al peperone e zucchine al forno.

Le Pizzelle della costa dei Trabocchi
Pizzelle costa dei trabocchi con crema pasticciera e crema di peperone.

LE 6 QUARTIER

Segne a pezze all' "arrangiata de Zi Zi"
Sagnette di pasta fresca con salsiccia sbriciolata, funghi e peperone dolce di Altino.

CIF e CIAF "de la casa nostre"
Misto di maiale al peperone dolce di Altino e aglio rosso di Sulmona.

Bomba de lu Saracene
Bombolone con crema pasticciera, spolveratina di oro rosso e gocce di marmellata di peperone dolce di Altino.

SERRANELLE

Pasta al "Ferretto" incontra mare e tradizione
Pasta al ferretto con calamari e peperone dolce di Altino.

Fritto di Calamari
Cartoccio di calamari fritti con sale aromatizzato al peperone dolce di Altino.

Red Velvet
"Red Velvet" con croccante al peperone dolce di Altino.

MENU ANCHE GLUTEN FREE

LE VRECCIUOLE SOTT' A LU MONDE

Fettuccine d'amare in velluto rosso
Fettuccina tradizionale abruzzese con crema al profumo di mare e peperone crusco.

Cuore di merluzzo croccante con crema Van Gogh
Merluzzo gratinato su mousse di patate al peperone dolce di Altino.

Soffice all'oro rosso
Panettone estivo all'oro rosso con pesche e crema al limone.

MMÈZZE A MBRÈNE

Maccheroni alla chitarra
Chitarra con "Perle di cacio e ova", pomodorini, crema di peperone arrosto e basilico.

Borsetto ai sapori dell'aia
Polpa di coscia di pollo con ventricina, pancetta e finocchio selvatico, su crema di patate al peperone di Altino e ventaglio con contorno di tortarello, cetriolo, pesca e olio al peperone.

Gelatozzo
Maritozzo farcito con gelato al peperone di Altino.

TICKET

CHIETI - Nonostante il sabato segnato dalla pioggia, la sedicesima edizione del Festival del Peperone Dolce di Altino, che si è svolta il 22 e 23 agosto scorsi, conferma la straordinaria attrattiva del prodotto tipico locale, in corsa per il conseguimento dell'Igp.

La prima sera del Festival ha fatto segnare il record con circa 4000 visitatori. La competizione culinaria e folkloristica del Palio delle Contrade ha visto il trionfo della contrada Briccioli, che si è aggiudicata sia il Palio Culinario che il premio per il Folklore "Franco Scutti".

Contrada Briccioli ha proposto un menu con “pasta rossa del mandriano”, casareccia al bronzo con semola al peperone dolce, mousse di ricotta, crumble di pecorino e mandorle tostate, il “gulasch altinese all’oro rosso”, ovvero spalla di vitellino stufato, con peperoni saltati patate ripassate e peperoni, e infine il “cannolo altinese”, con ricotta vaccina peperone dolce candito, granella di sassi rossi e composta di peperone dolce

L’Associazione di tutela, presieduta da Mario Nicola D’Alonzo, assieme alle Contrade in gara hanno risposto alla grande domanda di piatti a base di peperone dolce di Altino servendo circa cinquemila menu completi (primo, secondo e dolce). Per la loro preparazione, i contradaioi hanno utilizzato 400 kg di peperone fresco e 50 kg di peperone secco, oltre ai prodotti della biodiversità locale.

Il premio Piatto d’Autore “Annamaria De Laurentis” è stato assegnato ex aequo alle contrade Altino (per il primo piatto “Chitarra mia suona per me”) e Mezz a Mbrene (per il secondo piatto “Borsetto ai sapori dell’aia”), mentre il premio per il Miglior costume “Maria Tamburrino” è andato ex aequo alle contrade Fonte Lama e Le Vrecciule sott a lu monde.

La giuria tecnica del Palio culinario è stata presieduta da Ermanno Di Paolo, docente all’Ipsaar “Giovanni Marchitelli” di Villa Santa Maria; tra i componenti: Angelo Di Masso, maestro pasticcere di Scanno, Dino Como, giovanissimo e già miglior sous chef d’Italia (2023), e Carlo Auriti, presidente Associazione Cuochi di Pescara.

La giuria del Folklore è stata presieduta da Anna Anconitano, esperta di balli popolari. “Il vero vincitore, tuttavia, resta l’intera comunità di Altino – hanno sottolineato, durante la cerimonia di premiazione che si è svolta sabato sera, sia il presidente D’Alonzo sia il sindaco di Altino Vincenzo Muratelli – che con passione e dedizione ha reso possibile il rinnovato successo di una tradizione che è, prima di tutto, festa e identità”.