

FILETTO: FESTIVAL DEL PEPERONCINO PICCANTE DAL 18 AGOSTO

17 Agosto 2011

FILETTO – A Filetto (Chieti), da giovedì 18 a domenica 21 agosto, gli amanti della “piccante genuinità” potranno assaporare le pietanze più varie e gustose, cucinate nel rispetto della cucina locale e, se avranno coraggio, affrontare le piccantissime specialità del posto e partecipare persino alla gara di “spaghetтата piccante”.

Il “Festival del peperoncino piccante”, giunto alla settima edizione, ogni anno è preso d’assalto da migliaia di persone, che apprezzano i sapori tradizionali esaltati da questa spezia di cui esistono oltre 1.600 varietà, giunta in Europa solo alla fine del XV secolo e stipata nelle caravelle di Cristoforo Colombo.

“Percorrendo le vie del paese – spiega una nota – i visitatori scopriranno punti di ristoro, stand gastronomici e di oggettistica locale circondati dal genuino abbraccio di semplicità della gente del posto. È solo questo il segreto del successo del Festival che offre pietanze di tutti i generi, dalle pappardelle al cinghiale alla pizza scima, dall’asado alle “ciammaiche”, dal rintrocilo al sugo di castrato alle immancabili salsicce di carne e di fegato. Quattro serate da trascorrere in “piccante compagnia”, gustando i sapori, la cultura e le musiche dal vivo degli anni ’70 e ’80, liscio, canti e danze folkloristiche che, solo per pochi giorni, scuoteranno il grande silenzio dei boschi centenari che circondano Filetto”.

“Tutte le pietanze saranno accompagnate – si legge nella nota – dai vini della Cantina di Orsogna, che quest’anno ha ricevuto al Vinitaly di Verona il premio come migliore azienda vitivinicola abruzzese”.

“La via del peperoncino scopre il centro storico, – concludono – arroccato sullo sperone della collina, rivelando l’antico borgo, la Civitella, con un affaccio privilegiato sull’imponente massiccio della Majella e, al di sopra della fitta vegetazione, sulla costa Adriatica”.

Il Festival è organizzato dall’accademia abruzzese del peperoncino piccante di Filetto con il Patrocinio dell’Amministrazione comunale.

Per informazioni: www.peperoncinopticcantefiletto.com