LA SELVA VINCE IL PREMIO CULINARIO NELLO STORICO FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

22 Agosto 2023



CHIETI – “È stata una delle più emozionanti e gratificanti”. Così il presidente dell’Associazione di tutela del peperone dolce di Altino (Chieti), Mario Nicola D’Alonzo, commenta la XIV edizione del Festival dedicato al prodotto tipico locale.

Gli chef della giuria presieduta da Ermanno Di Paolo hanno avuto un bel da fare, “tutte le contrade hanno preparato menu di qualità”, tanto da meritare ognuna delle otto sfidanti una menzione per un piatto, un primo, un secondo o un dolce a base di peperone dolce di Altino. La Selva si è aggiudicato il Palio culinario delle contrade, con il primo “C’era una volta il Raviolo”, il secondo “Ricordi di coniglio” e il dolce “Zeppola rossa”.

“La Selva ha proposto un menu gourmet – sottolineano gli chef della giuria – riuscendo a coniugare, con professionalità e rigore, tradizione e innovazione, arrivando al cuore dei sapori”. Il premio per il Piatto d’autore, intitolato ad Annamaria De Laurentiis, è stato assegnato alla Silvestrina, per il dolce “Terra e libertà”. “Interpretare il peperone dolce in pasticceria è arte assai complessa”, dicono i giudici. “nota croccante, gusto e morbidezza” sono i contrasti ben riusciti che hanno messo nel giusto risalto il principe del Festival.

Il premio del Folklore, intitolato a Franco Scutti, è stato vinto ex aequo da Fonte Lama e Le Vrecciuole sott’ a lu monde. Secondo gli esperti, Fonte Lama ha messo in risalto la tradizione altinese mentre Le Vrecciuole sott’ a lu monde ha mostrato si è distinta per originalità.

Infine, il nuovo premio per il Miglior costume, introdotto nell’ambito del folklore e intitolato a Maria Tamburrino, contradaiola scomparsa tragicamente un anno fa, è stato assegnato alla Silvestrina. Nota di colore, infine, è stata la presenza di Davide Nanni, chef “wild”, abruzzese di Castrovalva, che si è lasciato conquistare dal Festival e dal peperone dolce di Altino.

“Una delle più belle manifestazioni mai viste in vita mia e che rappresenta a pieno l’essenza abruzzese – commenta lo chef il giorno dopo -. Calore, folklore, ospitalità, ottimo cibo e un paese meraviglioso con spettacoli in ogni piazzetta e stradina. Una grande macchina organizzativa che permette di vivere un territorio magnifico e che lavora ogni giorno per tutelare un prodotto fantastico come il peperone dolce. Altino – conclude – mi hai riempito il cuore, sei stata casa!”. “La buona riuscita del Festival del peperone dolce di Altino – conclude il presidente D’Alonzo – è frutto della sinergia tra l’Associazione di tutela, l’Amministrazione comunale, i volontari della Pegaso e la Pro Loco di Altino”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli