

LE PICCANTI SERATE DEL FESTIVAL DEL PEPERONCINO A FILETTO

21 Agosto 2010

FILETTO – È in corso a Filetto (Chieti) la sesta edizione del “Festival del peperoncino piccante”, manifestazione organizzata dall’associazione “Accademia abruzzese del peperoncino piccante”, che della saporita spezia ha fatto una sorta di culto.

Quattro serate, domenica l’ultima, che ogni anno cambiano faccia al paese, che ha 1.120 abitanti e durante il Festival supera quota 10 mila, invaso com’è da turisti e appassionati del peperoncino, usato su qualsiasi cibaria, dal cioccolato alla novità di quest’anno: la birra.

Insomma un vero e proprio idillio tra il centro teatino e i peperoncini, come conferma la presidente dell’Accademia, Manola Rosato. “A Filetto – ammette – il gusto per il piccante ce l’hanno tutti, anche e soprattutto gli anziani, che a ogni forchettata di spaghetti affiancano un pezzo di peperone. C’è poi un’antica storia che gira in paese, che una donna con i peperoncini facesse pozioni che avevano effetti... miracolosi sui mariti delle compaesane!”.

“La prima edizione del Festival – ricorda – è nata dicendo tra noi ‘vediamo come va’, ma avuto un successo incredibile e da allora ci stiamo impegnando per crescere ogni anno. D’altronde, il paese si presta in modo particolare a ospitare un evento simile, perché le vie creano una sorta di percorso privilegiato da fare, il centro storico è stupendo, il clima è meraviglioso. La festa è stata fissata in questo periodo perché è proprio a fine agosto che maturano i peperoncini”.

La manifestazione è articolata in quattro serate, in ognuna delle quali si può degustare cibo piccante nei 14 stand presenti. “Le pietanze – svela la presidente – sono varissime e cucinate da noi: non sono piatti da ristoratori, ma da massaie. In più, a ogni stand è abbinata una diversa atmosfera musicale, dal liscio, alla pizzica, alla taranta, alla dance per i più giovani, mentre girano anche musicisti in costume con l’organetto ‘du’ botte’. Altri stand non offrono cibo, ma oggettistica, sempre legata al tema del peperoncino: piante, ceramiche, oggetti in vetro, dipinti, stoffe”.

All’evento è legato da qualche anno un concorso. “L’anno scorso – afferma la presidente – abbiamo lanciato un’estemporanea di pittura, quest’anno invece abbiamo pensato alle fotografie, che sono anche più attraenti per un possibile partecipante, magari anche per un semplice turista. Entro l’11 settembre sarà possibile inviare foto scattate durante le quattro serate di quest’anno, saranno valutate da una giuria di esperti e da una popolare e a fine settembre ci sarà la premiazione”.

Tutte le informazioni sull’evento si possono trovare sul sito www.peperoncinoipiccantefiletto.com. E ai sedicenti cuochi raffinati, che rifiutano il piccante perché coprirebbe i sapori, da Filetto replicano che “non è assolutamente vero, anzi, il gusto viene esaltato dal peperoncino! Io stessa – conclude la Rosato – qualche anno fa non lo usavo, ma ora non riesco più a farne a meno!”.