

PEPERONE DOLCE ALTINO: A CONTRADA SELVA IL PALIO CULINARIO

26 Agosto 2019



ALTINO – “Maestria nel bilanciare gli ingredienti, con utilizzo di tecniche di preparazione e cottura che hanno valorizzato il connubio peperone, prodotti del territorio e tradizione enogastronomica”: questa la menzione speciale dei giudici che hanno assegnato alla Selva il Palio culinario delle contrade per l’undicesimo Festival del peperone dolce che si è concluso ieri ad Altino (Chieti).

La giuria di chef, presieduta da Ermanno Di Paolo, ha assegnato anche il Premio Ricetta d’autore intitolato ad Annamaria De Laurentiis, al primo piatto di Fonte Mandrelle: “questa proposta gastronomica – si legge nella motivazione – è un esempio di cucina di rivisitazione, dove le materie prime utilizzate concorrono insieme alla tecnica a far sì che un sapere si trasformi in sapore”.

Un’altra giuria, presieduta dallo storico Gianni Orecchioni, ha assegnato il premio del Folklore alla contrada Briccioli.

La cerimonia di premiazione si è svolta in una inedita cornice, nel Largo del Palazzo in centro storico, un ‘recupero’ dovuto all’inatteso e forte temporale che si è abbattuto sul chietino.

Passata la pioggia, le contrade che sono riuscite a riaccendere i fornelli hanno soddisfatto i palati degli avventori più intrepidi, che si sono recati ad Altino fino a tarda sera.

“Lo spirito di comunità che anima il Festival è prevalso anche in questa situazione di emergenza – sottolinea il presidente Scutti – nonostante la competizione, i contradaioi si sono aiutati vicendevolmente per il ripristino degli stand maggiormente danneggiati dalla furia del nubifragio”.

In una situazione d’emergenza ha lavorato anche la giuria del Palio culinario, che, non potendo recarsi come di consueto negli stand a causa del maltempo, ha ricevuto i menù delle sette contrade in gara nella sede dell’Associazione di tutela.

“Abbiamo compreso il momento di difficoltà e ne abbiamo tenuto conto nei giudizi”, dichiara lo chef Ermanno Di Paolo a fine kermesse .

“Anno dopo anno i contradaioi migliorano i piatti, che elaborano seguendo i consigli appresi durante gli incontri organizzati prima della manifestazione – spiega il docente che segue lo studio dei menu – Le ricette sono originali – precisa lo chef – io mi limito a suggerire il percorso per migliorarle tecnicamente. Ed è davvero una grande soddisfazione vedere l’impegno, la determinazione e l’entusiasmo dei concorrenti”.