

BANDO 2026

XVI FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

“Palio culinario delle Contrade”

Nei Giorni 21 e 22 di Agosto 2026 si svolgerà il **XVII FESTIVAL DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO OASI DI SERRANELLA** “Palio culinario delle Contrade” con l’allestimento di un vero e proprio **“teatro del gusto”**, in cui le Contrade si sfideranno a suon di ricette che verranno valutate da una giuria qualificata secondo predeterminati criteri.

MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE PER LE CONTRADE

L’iscrizione della Contrada dovrà avvenire **entro e non oltre il 13 giugno 2026**.

Ogni Contrada dovrà avere un proprio **nome e stendardo**

COMPOSIZIONE DELLA CONTRADA

Ogni Contrada dovrà essere costituita da:

un capocontrada (responsabile della contrada);

un vice capocontrada;

un banditore (figura folkloristica che ha il compito di narrare il menù, gli aneddoti, i fatti e i personaggi che hanno contribuito alla realizzazione dei piatti, curare le coreografie e la scenografia della propria contrada, animare con balli, canti, poesie, musica lo stand della contrada per attrarre i visitatori); tale figura può essere svolta da una singola persona o da più persone;

il gruppo dei contradaioi.

PRESENTAZIONE DEI MENÙ

I menù possono essere presentati all’associazione già dal momento dell’iscrizione fino alla data massima dell’ **11 luglio 2026**.

In caso di menù con piatti simili o uguali verrà data priorità alla Contrada che avrà provveduto per prima alla consegna del menù.

Il menù, pervenuto successivamente, dovrà essere sostituito entro il **18 luglio 2026**.

Il menù deve essere scritto in versione italiana; i caratteri (complessivi di titolo, spazi e punteggiatura) non possono superare i 350, pena una sintesi che sarà curata da parte dell'Associazione.

Successivamente alla consegna dei menù sarà dedicata una giornata alla presentazione dei piatti, programmata per la prima settimana di Agosto.

Entro il **25 luglio 2026** le Contrade dovranno inviare le fotografie dei propri piatti all'associazione per la divulgazione pubblicitaria del Palio.

ASSEGNAZIONE STAND

Lo spazio/casa in cui si potrà allestire il proprio stand gastronomico verrà assegnato tramite un sorteggio pubblico, programmato per il **14 Giugno 2026**.

Il sorteggio verrà effettuato in modo tale da evitare che alla stessa Contrada venga assegnata la stessa postazione del Palio **2025**;

Prima dell'estrazione, ogni contrada potrà eventualmente chiedere di poter occupare una postazione preferita, salvo accettazione di tutte le altre contrade

Nel caso una contrada rinunci alla partecipazione dopo l'assegnazione o comunque prima del festival verrà ripetuto il sorteggio "SOLO" tra le contrade che ne faranno richiesta di voler occupare la postazione lasciata libera.

ORGANIZZAZIONE AREA STAND

L'Associazione metterà a disposizione:

Lavello con allaccio di acqua potabile e relativo scarico;

Quadro prese di corrente elettrica a 220V;

Appositi contenitori per la raccolta differenziata del vetro e contenitori e buste per l'indifferenziata;

2 Estintori da utilizzare solo in caso di incendi e da esperti

Una postazione per la vendita delle bevande

Tavoli all'interno dello stand per l'allestimento e circa 20 tavoli nelle vicinanze del proprio stand

Ogni Contrada dovrà curare a proprio piacimento lo spazio assegnato, tenendo conto del tema prettamente folkloristico della manifestazione.

La Contrada è responsabile del buon funzionamento dei propri impianti.

Le contrade saranno responsabili della mancata riconsegna dei tavoli e delle panche.

Ogni Contrada dovrà garantire la pulizia dei tavoli assegnati e dell'area circostante.

Ogni contrada dovrà gestirsi il proprio folklore con musica, canti e balli.

DIVIETI ALL'INTERNO DELLO STAND

La Contrada non potrà esporre, all'interno dello spazio assegnato, effigi pubblicitarie e non potrà in nessun modo avere sponsorizzazioni su maglie e indumenti vari.

Le Contrade non possono invadere zone di altre Contrade con cartelli o attrezzature e comunque devono assolutamente rimanere nell'area assegnata

La regolazione del volume della musica e canti deve "assolutamente" garantire la sola diffusione all'interno della propria area di competenza e non disturbare le altre contrade vicine. Nel caso questo non viene rispettato, l'organizzazione potrà bloccare e spegnere l'impianto della contrada inadempiente

Sono ammesse anche attrezzature elettriche, microfoni e casse.

PIETANZE

Ogni Contrada dovrà preparare un menù composto da 3 piatti della tradizione abruzzese, anche rivisitati in chiave moderna:

PRIMO

SECONDO con CONTORNO

DOLCE

In tutti i piatti deve essere messo in forte risalto il Peperone Dolce di Altino.

Le pietanze possono essere composte da piatti caldi e/o piatti freddi.

Ogni Contrada avrà la possibilità di presentare una pietanza fuori menù da distribuire a partire dalle ore 23:00 dei giorni del festival. La stessa dovrà essere presentata contestualmente al menù della singola Contrada. Il prezzo di vendita verrà concordato con l'Associazione di Tutela del Peperone Dolce di Altino.

ORGANIZZAZIONE

La manifestazione aprirà al pubblico nei giorni stabiliti a partire dalle ore **18:00**.

Ogni Contrada dovrà garantire almeno 350 PASTI COMPLETI a serata.

I ticket (**EUROPEPERONE**) verranno venduti dall'Associazione al prezzo di 1 €.

Si comprerà tutto con l'EUROPEPERONE.

È assolutamente vietato da parte delle Contrade incassare soldi cash per questioni fiscali.

I prezzi da applicare ai piatti saranno gli stessi per ogni Contrada:

Primo: 7 EUROPEPERONI;

Secondo: 9 EUROPEPERONI;
Dolce: 4 EUROPEPERONI;
MENÙ COMPLETO 20 EUROPEPERONI.

BEVANDE

Ogni Contrada avrà una propria distribuzione di bevande con spillatrice e frigorifero:

Birra alla Spina (Icnusa o simile): 3 Euro-pep. (250cc)

Vini di cantine abruzzesi di buon livello: 10 Euro-pep. (bottiglia 750cc)

Prosecco 12 Euro pe (bottiglia 750cc)

(opzione da concordare con le Contrade di solo vini sfusi al prezzo di 2 Euro-pep / 150cc)

Acqua bottiglietta: 1 Euro-Pep (500cc)

Coca Cola lattina: 2 Euro pep (300 cc)

Ogni Contrada deve esporre, in modo chiaro e comprensibile, una locandina contenente il menù dialettale, la traduzione in lingua italiana e i relativi prezzi (in euro/peperoni). Inoltre, **le Contrade dovranno indicare eventuali allergeni presenti nel menù, ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011 (VEDI ALLEGATO A).**

RIMBORSI ALLE CONTRADE

Sulla base degli incassi, l'associazione rimborserà:

(80% solo nel caso non supera 5000 tickets)

71% per incasso fino a 7000 tickets

70% da 7000 a 9000 tickets

69% da 9000 a 12000 tickets

68% oltre i 12000 tickets

Ad ogni contrada sarà inoltre rimborsato € 250 a serata per la musica, solo se effettivamente presenti

Per l'acquisto del peperone, l'associazione, in accordo con i propri produttori associati stabilirà un prezzo scontato per i vari formati di secco e fresco, il 50% sarà a carico dell'associazione

Per i gazebo il 50% sarà a carico dell'associazione e 50% delle contrade

I Bicchieri saranno acquistati tutti dall'associazione e consegnate alle contrade in misure delle bevande effettivamente vendute

Penalità

Nel caso in cui la Contrada sarà sorpresa alla vendita di pietanze diverse da quelle presentate al momento della presentazione dei menù o alla somministrazione di bevande non consentite o in forme diverse da quelle pattuite sarà sanzionata con una decurtazione del 20% del rimborso al netto delle spese.

In caso in cui ai giudici sarà consegnato un menu diverso da quello presentato e distribuito ai visitatori la contrada sarà squalificata dal palio e decurtata del 10% del rimborso al netto delle spese

In caso una contrada espone all'interno dello stand, sui vestiti o negli addobbi vari forme pubblicitarie subirà una decurtazione del 10% per ogni pubblicità fino ad un massimo del 50% del rimborso al netto delle spese

Non sono assolutamente ammesse la somministrazione di bevande superalcoliche (superiori a 21°)

ASPETTI IGIENICO SANITARI

Durante la preparazione e distribuzione degli alimenti le Contrade sono soggette al rispetto delle norme igienico-sanitarie e del Protocollo di Autocontrollo.

A tal proposito, prima della manifestazione, verrà distribuito ad ogni Contrada il protocollo di autocontrollo che dovrà essere sottoscritto per avvenuta ricezione e comprensione dai singoli contradaioi che si occuperanno della preparazione e distribuzione di alimenti.

BIODIVERSITA'

Si conferma che sarà attuata una valutazione ulteriore riguardo l'utilizzo nei menù dei prodotti della biodiversità del territorio Abruzzese.

Su richiesta dell'Associazione, l'utilizzo dei prodotti dovrà essere testimoniato tramite la presentazione di documenti di acquisto.

Il nostro territorio ha una tradizione di orti e una ricca biodiversità agricola abruzzese.

Esempi di prodotti:

peperone dolce di Altino, fagioli "socer e nor", cipolla limone, pomodori "tramuncelle", pomodori tradizionali di Selva, pomodori dell'acquasanta o delle Mandrelle, rape, farina di Solina, farina grano frasinese, "pesche gialle della selva", mela "casolana", robiglio (pisello selvatico), sedano nero, cicerchia, olio (varietà locali), "arance di Selva", "tortarello" (cetriolo), varietà di zucche, ceci e altri prodotti da riscoprire.

GIURIA

Le giurie tecniche saranno due: giuria gastronomica e giuria folkloristica.

Giuria gastronomica

L'Associazione affiderà ad un esperto gastronomo il compito di presiedere e scegliere gli altri componenti della Giuria.

I Giurati valuteranno il menù realizzato sulla base di **16** indicatori, per ognuno dei quali sarà possibile esprimere un punteggio **da 1 a 10** per un totale massimo per ogni giudice di **160 punti**. In caso di false dichiarazioni sulla presenza di determinati ingredienti (vedi biodiversità) la Contrada verrà penalizzata di **10 punti** per ogni prodotto

CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PALIO

Verranno sommati tutti i totali espressi dai singoli componenti della giuria gastronomica. Si determina poi il punteggio medio (da arrotondare alla seconda cifra decimale) suddividendo la somma ottenuta per il numero dei giurati. A tale punteggio medio (**minimo 0.00, massimo 10.00**) verrà sommato il punteggio medio ottenuto dalla Contrada per il premio folklore (**minimo 0.00, massimo 10.00**), determinando così il **punteggio per il Palio (minimo 0.00, massimo 170.00)**. La Contrada che totalizzerà il punteggio più alto otterrà il titolo di **Vincitore del Palio culinario delle contrade 2025**.

CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO

Ricetta d'autore "Annamaria De Laurentiis"

Il piatto che avrà ottenuto il maggior punteggio (somma dei punteggi espressi dai singoli componenti della giuria) vincerà il **Premio Ricetta d'autore "Annamaria De Laurentiis"**

Scheda di valutazione della Giuria Gastronomica

SINGOLO PIATTO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Primo	Degustazione: aroma, gusto, consistenza										
	Originalità, creatività, estetica e cromia della presentazione										
	Abbinamento con il peperone dolce di Altino (prevalenza del sapore del PdA)										
Secondo con contorno	Degustazione, aroma, gusto, consistenza										
	Originalità, creatività, estetica e cromia della preparazione										
	Abbinamento con il peperone dolce di Altino (prevalenza del sapore del PdA)										
Dolce	Degustazione, aroma, gusto, consistenza										
	Originalità, creatività, estetica e cromia della presentazione										
	Abbinamento con il peperone dolce di Altino (prevalenza del sapore del PdA)										

VALUTAZIONE COMPLESSIVA DEL MENÙ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Riferimento alla tradizione culinaria locale										
Abbinamento con il peperone dolce di Altino (prevalenza del sapore del PdA)										
Armonia ed equilibrio del menù complessivo										
Originalità dei piatti tradizionali rivisitati in chiave moderna										
Utilizzo prodotti della biodiversità del territorio										

VALUTAZIONE DELLO STAND-CUCINA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Organizzazione del posto di lavoro e rispetto dei tempi di servizio										
Atteggiamento professionale, igiene e pulizia della postazione										

* si possono utilizzare sia i prodotti della biodiversità del nostro territorio sia i prodotti del territorio abruzzese

Sostenibilità Inclusione sociale Innovazione	Sostenibilità ambientale – senza spreco																		
	Disabilità – Parità di genere																		

CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO FOLKLORE

“FRANCO SCUTTI”

Per ogni Contrada verranno sommati i voti delle schede di ogni componente della giuria folkloristica. Per la determinazione del punteggio medio (da arrotondare alla seconda cifra decimale) si suddivide la somma ottenuta per i parametri di giudizio (11) e successivamente per il numero dei giurati. La contrada che totalizzerà il punteggio medio più alto così determinato (**minimo 0.00, massimo 10.00**) vincerà il **Premio folklore**.

Nell'ambito del Folklore, l'associazione istituisce il premio per il MIGLIOR COSTUME”

Si aggiudicherà il premio la contrada che, con i suoi costumi, meglio rappresenterà le tradizioni del territorio, il folklore, l'abbinamento al proprio menù, la sostenibilità ambientale, inclusione sociale e innovazione senza spreco

VALUTAZIONE DEL COSTUME		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Attinenza e originalità dei costumi	Attinenza dei costumi con il menu e folklore presentati										
	Originalità o tradizioni del territorio										
Sostenibilità Sociale - senza spreco - Innovazione Inclusione	Sostenibilità ambientale- senza spreco										
	Disabilità – Parità di genere										

CRITERIO PER L'ASSEGNAZIONE DEL PREMIO “MIGLIOR COSTUME”

“MARIA TAMBURRINO”

Per ogni Contrada verranno sommati i voti delle schede di ogni componente della giuria folkloristica. Per la determinazione del punteggio medio (da arrotondare alla seconda cifra decimale) si suddivide la somma ottenuta per i parametri di giudizio (4) e successivamente per il numero dei giurati. La contrada che totalizzerà il punteggio medio più alto così determinato vincerà il **Premio Costume**

RICETTARIO DEL PALIO CULINARIO 2026

L'Associazione ha deciso di non disperdere il patrimonio delle ricette realizzate dalle Contrade e ha pensato quindi di proporre una pubblicazione che parli del "Festival del peperone dolce di Altino", delle ricette e dei protagonisti del Palio culinario.

Per questo motivo si chiede di riportare il nome dell'Autore della ricetta e la Contrada, in modo da dedicare maggiore visibilità ai piatti preparati.

PREMI ALLE CONTRADE

Nella serata di sabato verranno premiati i vincitori del Palio ai quali verrà consegnata "La piletta" simbolo del Palio culinario.

ALLEGATO A

LISTA ALLERGENI O TABELLA ALLERGENI:

- **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- **Uova** e prodotti a base di uova.
- **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- **Soia** e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.

- **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- **Senape** e prodotti a base di senape.
- **Semi** di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- **Anidride** solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.