



Strenne Piccanti IV Edizione - “Il peperoncino nell’arte e nei sapori”

25 e 26 novembre 2017 - Casa dell’Aviatore – Viale dell’Università, 20 - Roma

Con il patrocinio gratuito di:



REGIONE CALABRIA



REGIONE LAZIO



Città di Cosenza



Città di DIAMANTE



Città di San Marco Argentano



Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura nel Lazio



Delegazione Valle dell’Esaro



Conoscere, coltivare e mangiare peperoncino, questo l’obiettivo della manifestazione. Strenne Piccanti diventa sempre più l’occasione di incontro tra le eccellenze enogastronomiche regionali della Calabria e del Lazio.

“Il peperoncino nell’arte e nei sapori” per evidenziare come, anche attraverso il peperoncino si crea arte intesa a 360 gradi, dall’ambito enogastronomico a quello artistico del cinema, dei fumetti, dell’intrattenimento e della danza. Ma il peperoncino anche come volano per il turismo. Il Lazio e la Calabria rappresentati da aziende artigianali di produzione e lavorazione del peperoncino, aziende che producono vino, ma anche da esperti di nutrizione, artisti, medici, e rappresentanti delle istituzioni impegnati nella valorizzazione e promozione del territorio.



Sabato 25 novembre Apertura della Manifestazione

Ore 11,00: Taglio del nastro, apertura degli stand espositivi e conferenza stampa.

Partecipano **Enzo Monaco**, Presidente Accademia italiana del Peperoncino; **Beppe Bigazzi**, giornalista e gastronomo; **Gianfranco Tartaglia**, in arte *Passepartout*, fumettista, **Maria Concetta Micheli**, comandante pilota di elicotteri; Moderatore: **Sua Maestà Re Peperoncino** (l'attore **Gianni Pellegrino**). Con la presenza straordinaria degli attori: **Vania Della Bidia**, **Gigi Miseferi**, **Giuseppe Panebianco**, **Luciana Frazzetto**, **Sarah Maestri**, **Pasquale Anselmo**, attore e doppiatore, **Alberto Zuliani**, presidente dell'Associazione "*Una breccia nel muro*".

A seguire aperitivo tipico calabrese offerto dal *Caffè Nini Bistrot - Roma* di **Maurizio Belcastro** e degustazione della "Crostatà del diavolo" specialità realizzata da **Palmino Raffo**, Chef del ristorante "*Sabbia D'Oro*" di Belvedere Marittimo (CS).

Programma delle due giornate

Sabato 25 novembre Sala Baracca: arte e scienza piccante

Ore 16,00: Santa Messa – celebra **Don Demetrio Quattrone**;

Ore 17,00: Fumetti piccanti a cura di **Gianfranco Tartaglia**, in arte "*Passepartout*" e **Ugo Ardini**;

Ore 18,00: Presentazione del libro: "*La Calabria a tavola in cento parole*", edizioni L'Erudita. Incontro con l'autrice, avv. **Antonella Sotira**;

Ore 19,00: Tango Argentino: esibizione di **Luciano Donda & Cinzia Lombardi**, maestri della scuola "*Luciano y Cinzia Tango*"

Sala Douhet degustazioni gratuite e laboratori del gusto. E' necessaria la prenotazione

Ore 15,30: "*Ricette e Show cooking piccante*". **Emanuela Crescenzi** "*Chef in tacco 12*", in collaborazione con la *Pepper Family*;

Ore 17,00: "*Vini e Storie di terre dimenticate*", a cura del vice-presidente della FIS Calabria, **Giuseppe Palmieri**;

Ore 18,00: "*Il vino a tavola: come sceglierlo*", a cura del Gen. **Stefano Murace**, socio fondatore A.I.S. - già sommelier e assaggiatore

Ore 21,00: Cena di Gala € 40,00 (per i Soci € 35,00)

Iperse Dixit – Delegazione romana dell'Accademia del peperoncino

www.peperoncinoipse Dixit.it e-mail: accademiapeperoncino.roma@gmail.com tel. 3484769614 - 3484419644



Domenica 26 novembre
Sala Baracca: arte e scienza piccante

Ore 10,30 – “*Gli impegni di solidarietà di IPSE DIXIT*”, a cura di **Antonio Bartalotta**. Comunità Mondo Nuovo (**rappresentante**), Una breccia nel muro, **Alberto Zuliani**;

Ore 10,45: Apertura del Convegno. “*Saluti e illustrazione della giornata*” con **Antonio Bartalotta**, Presidente di IPSE DIXIT, Delegazione romana dell’Accademia del Peperoncino, **Enzo Monaco**, Presidente Accademia italiana del Peperoncino; Prof. Gen. Marchese della Costa Viola della Magna Grecia Don **Stefano Murace**, **Lina Pecora**, moderatrice, dottore agronomo e consigliere Fondazione “Mab Sila”;

Ore 11,05: Parlano le Istituzioni. “*Calabria: la valorizzazione del territorio e delle risorse*”, on. **Ernesto Magorno**, deputato alla Camera, **Gaetano Sollazzo**, Sindaco di Diamante (CS), **Virginia Mariotti**, Sindaco di San Marco Argentano (CS);

Ore 11,25: “*Spazio alle delegazioni*” – Argenpic, delegazione di Tarquinia (VT), le attività in corso e i progetti futuri. Intervengono: **Silvana Passamonti**, **Giulio** e **Pietro Carra**, il regista, attore e doppiatore **Nino Scardina**; “*La valorizzazione del peperoncino di Calabria attraverso creazioni di filiere e certificazione*” – **Pietro Serra** – Presidente Consorzio dei produttori del peperoncino di Calabria e Presidente della delegazione Valle dell’Esaro;

Ore 11,55: “*Il peperoncino come spezia*” - **Claudia Papalini** agronomo - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio (ARSIAL);

Ore 12,15: “*Scienza e peperoncino*” con **Italo Porto**, cardiologo interventista; **Antonella D’Andrea**, psicologa e psicoterapeuta; **Antonio Ferro**, medico specialista in odontostomatologia.

Ore 14,45: Presentazione della VIII edizione del “*Mediterraneo Festival Corto*” di Diamante (CS). Con i direttori del Cinecircolo Maurizio Grande **Francesco Presta** e **Ferdinando Romito**. Premiazione e proiezione del film vincitore del concorso “*Riviere in Corto*” Gran premio del pubblico 2017. Con la partecipazione straordinaria delle attrici **Sarah Maestri**, **Sabrina Parravicini**, **Romina Bufano** e l’attore **Giuseppe Panebianco**;

Ore 15,30: “*Piccanti scenette sul ring*”, a cura di **Gianfranco Tartaglia**, in arte *Passepartout*. Presentazione del progetto di **Ugo Ardini**: “*Underphyre. La magia del peperoncino*” di **Ugo Ardini**;

Ore 16,10: Presentazione del libro “*50 ore*” a cura del prof. **Cosmo Giacomo Sallustio Salvemini**. Incontro con l’autrice, l’attrice **Barbara Amodio**. Letture di **Giovanna Beatrice Dei Giudici** e con la partecipazione straordinaria dell’attore **Romano Talevi**;

Ore 16,40: “*I mangiatori di peperoncino si raccontano*”: **Arturo Rencricca** (Campione 2017) **Giancarlo Gasparotto** (Campione 2016). Conduce **Gianni Pellegrino** attore e “*Sua Maestà Re Peperoncino*”;

Ore 18,00 – **Compagnia della musica calabrese** – Musica, Canti popolari calabresi e prosa ad oltranza con la partecipazione di **Franco Parisi** e gli attori **Pasquale Anselmo**, **Gigi Miseferi** e **Giuseppe Panebianco**.



Sala Douhet

degustazioni gratuite e laboratori del gusto. E' necessaria la prenotazione

Ore 11,00: *"Conoscere il peperoncino e apprezzarne il gusto"*, a cura di **Mr. Spicy - Arturo Rencricca**, Campione Italiano dei Mangiatori di peperoncino 2017 e **Jack Pepper - Giancarlo Gasparotto**, recordman internazionale, mangiatori di peperoncino *SuperHot*. Moderatore: **Fede Casper Chili**;

Ore 12,00: *"Andar per cantine"*. Degustazione guidata da **Giuseppe Palmieri**, vice-presidente della FIS Calabria, tra le cantine presenti;

Ore 12.30: *"Mani in pasta: l'arte della pasta fatta in casa"*, a cura di **Emanuela Crescenzi "Chef in Tacco 12"**;

Ore 15,00: *"Il peperoncino, percorso tra le varietà e la Scala Scoville"*, a cura di **Mr. Spicy - Arturo Rencricca** Campione Italiano dei Mangiatori di peperoncino 2017 e **Jack Pepper - Giancarlo Gasparotto**, recordman internazionale, mangiatori di peperoncino *SuperHot*. Moderatore **Fede Casper Chili**;

Ore 16,30: *"Vino e peperoncino: un abbinamento possibile"*, a cura del vice-presidente della FIS Calabria, **Giuseppe Palmieri**;

Ore 17,00: *"L'arte della degustazione"*, a cura del sommelier Gen. **Stefano Murace**.

La Compagnia della musica calabrese a partire dalle ore 18,00

Musica, Canti popolari calabresi e prosa
con la partecipazione di **Franco Parisi** e gli attori **Pasquale Anselmo,**
Gigi Miseferi e Giuseppe Panebianco.