



FESTIVAL DEL PEPERONCINO DI ROMA

HotTobre Piccante

2-3-4 OTTOBRE 2020

Incontri Piccanti

Venerdì 2 ottobre

Ore 15,00 – Apertura stand enogastronomici (Lucio Bencardino)

Ore 17,30 – Antonio Bartalotta e Roberto Camposecco – Presentazione dell'evento

Ore 19,30 – A cena dal Cuoco Pop Giancarlo Suriano (solo su prenotazione)

Sabato 3 ottobre

Ore 10,30 – Apertura della mostra “Peperoncini dal mondo” a cura di Mirco Santacchi e Arturo Rencricca

Ore 10,45 - Storia piccante: da Cristoforo Colombo alla nostra tavola (Antonio Bartalotta)

Ore 11,15 – Trasformazione e conservazione del peperoncino (Daniela Piron)

Ore 12,00 – In cucina con piccantezza (Chef in tacco 12 – Emanuela Crescenzi) laboratorio

Ore 13,30 – Cosa bolle in pentola? Pranzo con il Cuoco Pop Giancarlo Suriano (solo su prenotazione)

Ore 16,00 – Anatomia del peperoncino (Arturo Rencricca)

Ore 16,30 – Il gusto in barattolo – Le melanzane piccanti di Marina (Marina Longo)

Ore 17,00 – Perché il peperoncino si usa prevalentemente in Calabria? (Francesco Maria Spanò)

Ore 17,45 – Pastificio Pirro, la pasta riferimento dell'Accademia – La lavorazione e le tipologie

Ore 18,15 – Peccati di gola, racconti e ricette piccanti – Testi di Marina Novelli, voce di Daniela Cicchetta

Ore 19,30 – A cena dal Cuoco Pop Giancarlo Suriano e la Chef in tacco 12 Emanuela Crescenzi (solo su prenotazione)

Domenica 4 ottobre

Ore 10,30 – Orto e piante aromatiche

Ore 11,15 – La capsaicina ed il suo utilizzo in farmacia (Enrico Bertucci)

Ore 11,45 – In cucina con piccantezza (Chef in tacco 12 – Emanuela Crescenzi) laboratorio

Ore 13,30 – Cosa bolle in pentola? Pranzo con il Cuoco Pop Giancarlo Suriano (solo su prenotazione)

Ore 16,00 – Anatomia del peperoncino (Arturo Rencricca)

Ore 16,45 – Abbinamento Pasta Pirro & peperoncino – La pasta piccante (Enrico Pirro)

Ore 17,00 – Pet Carpet Film Festival. Proiezione dei cortometraggi vincitori della III edizione

Ore 18,15 – Peccati di gola, racconti e ricette piccanti, – Testi di Marina Novelli, voce di Daniela Cicchetta

Ore 19,00 – Gara dei mangiatori di pasta piccante

Ore 20,00 – A cena dal Cuoco Pop Giancarlo Suriano e la Chef in tacco 12 Emanuela Crescenzi (solo su prenotazione)

Nel corso delle tre giornate, in esclusiva, degustazione dell'Amaro del Capo Piccante

Info e prenotazioni:

www.peperoncinoipsedixit.it

accademiapeperoncino.rm@gmail.com

Marina Longo tel 329 2161098