

Espositori presenti:

Azienda Agricola Donnici99, produzione di vini
Bottega di casa Barbieri, conserve, aromi e specialità
Cantine Giraldi & Giraldi, produzione di vini
Cantine Montebalti, produzione di vini
Casa Vinicola Gialdino, produzione di vini
Caseificio Caseus, formaggi e specialità artigianali
Comunità Mondo Nuovo Onlus, produzioni artigianali, anche al peperoncino
Cristaudo Luigi, lavorazione e conservazione artigianale prodotti ittici
Feudo dei Sanseverino, produzione di vini
Floricola Papini, azienda vivaistica, piante di peperoncino
iGreco, produzione di vini e olio
Iris Birra, produzione birra artigianale, anche al peperoncino
Le bontà genuine, peperoncini, conserve e salse piccanti artigianali
Maria Anna del Gatto, lavorazione artigianale di cammeo e pietre semipreziose
Sapori d'Italia, Salumificio artigianale calabrese
Sapori Silani, produzione alimentare artigianale
Tenute Paese, produzione di vini

Peperoncino amore mio

Storia, botanica, medicina, gastronomia, segreti e misteri della spezia più amata del mondo. Una vera e propria "Bibbia" del peperoncino.

Di: Enzo Monaco, calabrese doc, appassionato amante del "diavolicchio", da vent'anni presidente dell'Accademia Italiana del peperoncino, sarà disponibile ad autografare

Diventa socio dell'accademia e il prezioso volume sarà in omaggio. Info e costi al desk accoglienza



I peperoncini dell'evento, sono forniti, per gentile concessione di Pietro Serra, Presidente della delegazione della "Valle dell'Esaro" con cui IPSE DIXIT è gemellata

Ipsè Dixit – Delegazione romana dell'Accademia del peperoncino

www.peperoncinoipsedixit.it - e-mail: accademiapeperoncino.roma@gmail.com

Responsabile stampa ed eventi: dott.ssa Daniela Piron 3484419644

Metti mi piace sulla nostra pagina  seguici su Twitter 



II Edizione

Strenne piccanti

Gusto, tradizione e qualità

Roma, 29 novembre 2015
Casa dell'Aviatore - Viale dell'Università 20

INGRESSO LIBERO

Con il patrocinio gratuito di:



REGIONE CALABRIA



REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio



Consiglio Nazionale delle Ricerche



DON ORIONE

L'Attualità
Periodico mensile di cultura e politica

Matchnews
Quotidiano online di Sport, Spettacolo, Arte & Cultura



UNA BRECCIA NEL MURO
OLTRE I LIMITI



Comunità Mondo Nuovo



La manifestazione ha l'obiettivo di favorire la conoscenza e la divulgazione del peperoncino e dei buoni prodotti della terra calabrese.

La Calabria sarà rappresentata da personaggi di grande spessore culturale ed istituzionale che con il loro impegno portano avanti "gusto, tradizione e qualità" del territorio. Saranno inoltre presenti relatori esperti di nutrizione, coltivazione e sana alimentazione.

Il programma della giornata è molto fitto, ma adeguatamente equilibrato per favorire la più ampia partecipazione e un grande interesse dei visitatori in ogni momento della giornata.

Sala Baracca

Programma mattina

Ore 9,30: Santa Messa – Celebra **Don Demetrio Quattrone**

Ore 10,15: “*Gli impegni di solidarietà di IPSE DIXIT*” a cura di Antonio Bartalotta. Opera Don Orione dott. **Michele Ferrazzano**, Comunità Mondo Nuovo, Una breccia nel muro, prof. **Alberto Zuliani**;

Ore 10,40: Apertura del Convegno - Moderatrice: **Carmela Pecora** - dottore agronomo (*Delegazione Valle dell'Esaro*);

Ore 10,45: “*Saluti e illustrazione della giornata*” prof. Gen. **Marchese Don Stefano Murace**, A.I.S., socio fondatore già sommelier professionista, prof. **Enzo Monaco**, Presidente Accademia italiana del Peperoncino; dott. **Antonio Bartalotta**, Presidente di IPSE DIXIT, Delegazione romana dell'Accademia del Peperoncino;

Ore 11,00: “*Calabria: la valorizzazione del territorio e delle risorse*” On. **Ernesto Magorno**; On. **Domenico Naccari**, On. **Giulio Serra**, On. **Giampaolo Chiappetta**;

“*Parlano i Sindaci. Le ricchezze della mia terra*” **Francesco Nicolaci**, Sindaco di Melicucco (RC); **Ignazio Iacone**, Sindaco di Roggiano Gravina (CS); **Virginia Mariotti**, Sindaco di San Marco Argentano (CS);

Ore 11,45: “*Calabria, non solo mare. Parco del Pollino: il verde che sovrasta il blu*” On. **Domenico Pappaterra**, Presidente Parco del Pollino;

Ore 12,00: “*Notizie piccanti: tra storia, cronaca e aneddoti*” dott. **Paolo Gambescia**, giornalista, già direttore de l'Unità, il Messaggero e il Mattino; Prof. **Cosmo Giacomo Sallustio Salvemini**,

Direttore Responsabile de “*L'Attualità*”, Presidente UN.I.A.C.;

Ore 12,15: “*Viaggio nel mondo del peperoncino*” dott.ssa **Claudia Papalini**, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio;

Ore 12,30: “*Le proprietà nutraceutiche del peperoncino*” prof.ssa **Laura Di Renzo**, Docente di Scienze e tecniche dietetiche applicate, presso la Sezione di Nutrizione clinica e Nutrigenomica, Università di Roma Tor Vergata;

Ore 12,45: “*Peperoncino: benessere, salute e...*” prof. **Bruno Amantea** – Direttore della Cattedra e della Scuola di Specializzazione di Anestesia e Rianimazione, Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi “*Magna Grecia*” di Catanzaro;

Programma Pomeriggio

Ore 14,45: “*Gastronomia e cultura popolare: ricette, tradizioni, atmosfere*” a cura di **Nuccia Carmagnola**, gastronomo, scrittrice, sommelier, fondatrice A.I.S. Calabria, Timoniere d'oro del Turismo;

Ore 15,00: Presentazione del libro “*Peperoncino Amore Mio*” di **Enzo Monaco**. A cura del prof. **Bruno Amantea**;

Ore 15,30: Presentazione del libro “*Scintilla AT20*” di **Rosalba Baldino**, giornalista e scrittrice, a cura della dott.ssa Anna Laura Cittadino. A seguire presentazione del libro “*Pensavo di vivere cent'anni*” di **Anna Laura Cittadino**, scrittrice e Presidente Associazione GueCi, a cura della dott.ssa Rosalba Baldino;

Ore 15,50: “*Diamante: turismo, arte, cultura e...peperoncino*” dott. **Franco**

Maiolino, Assessore alla Cultura Diamante (CS); A seguire “*Le opere di Franco Maiolino*” lette da **Barbara Amodio** (attrice);

Ore 16,10: “*Migliorare la qualità della vita in Calabria, cosa fare?*” dott. **Ernesto Caselli**, già Sindaco di Diamante (CS);

Ore 16,20: Proiezione del cortometraggio “*Tango del mare*” di **Francesco Presta e Ferdinando Romito**, a cura di **Daniela Cicchetta**, scrittrice. A seguire proiezione del cortometraggio “*Il sorriso di Candida*” di **Angelo Caruso e Rita Bugliosi**;

Ore 17,40: Spettacolo di “*Cabaret calabro-piccante*” con **Gianni Pellegrino** attore e “*Sua Maestà il Peperoncino*”;

Ore 18,30: **Compagnia della musica calabrese** – Musica e Canti popolari calabresi arricchiti dalla presenza dell'attore **Pasquale Anselmo**.

Sala Douhet

“Laboratori del gusto”

Programma mattina

Ore 10,30: “*Le cantine calabresi incontrano i ristoranti romani*” - Degustazione dei migliori vini di Calabria a cura del dott. **Giuseppe Palmieri**, Vice-Presidente Fondazione Italiana Sommelier Calabria;

Ore 11,30: “*Impariamo a conoscere il buon olio*” Corso di avvio all'assaggio. Incontro formativo sulla degustazione e differenziazione dell'olio extravergine d'oliva a cura del dott. chim. **Gerardo Greco** (*Delegazione Valle dell'Esaro*);

Ore 12,30: “*Corso base di degustazione del vino*” prof. Gen. **Marchese Don Stefano Murace**, A.I.S., socio fondatore, già sommelier professionista.

Programma Pomeriggio

Ore 15,00: “*Vino & Peperoncino*” dott. **Giuseppe Palmieri**, Vice-Presidente Fondazione Italiana Sommelier Calabria. Degustazioni di vini di cantine calabresi;

Ore 16,00: “*Show cooking*” a cura di **Patrizia Guerzoni Barbieri**. Una ricetta della tradizione calabrese verrà spiegata, preparata ed illustrata.

Ore 18,00: “*Corso base di degustazione del vino*” prof. Gen. **Marchese Don Stefano Murace**, A.I.S., socio fondatore, già sommelier professionista.

N.B. - Per partecipare ai “Laboratori del gusto” è necessario iscriversi. L'accesso sarà garantito ad un massimo di 30 persone. La registrazione è da effettuarsi tramite internet utilizzando l'apposito format.

Info e prenotazioni:

www.peperoncinoipsedixit.it

accademiapeperoncino.roma@gmail.com

Sala Balbo

Ore 13,30 – 14,30: “*Pranzo Narrato - Ti racconto cosa stai mangiando*” a cura dell'agrichef **Enzo Barbieri**. Le eccellenze calabresi sposano l'eleganza e la raffinatezza della Casa dell'Aviatore. In anteprima nazionale, tra gli antipasti “gioielli piccanti” Menù rigorosamente calabrese fatto di prodotti e ricette della tradizione raccontate dall'agrichef **Enzo Barbieri** protagonista, con le sue ricette, nella settimana calabrese di Coldiretti a **Expo 2015**; premiato da Ecceltalia (*Consorzio delle Eccellenze d'Italia*)

Costo e menu completo disponibili sul sito www.peperoncinoipsedixit.it
Necessaria la prenotazione on-line entro il 26 novembre