



HOTtobre Piccante IV edizione

Il Peperoncino Festival di Roma

1 e 2 ottobre 2022

Vivaio GARDEN 3 FONTANE – Via Laurentina, 90 – Roma

Per l'intera manifestazione:

Mostra permanente di peperoncini provenienti da tutto il mondo a cura di **Arturo Rencricca**, curatore della mostra, supportato dagli esperti: **Mirco Santacchi**, **Daniele Berto** e **Enio Giletti** “**Pepperman**”.

SUA MAESTA' RE PEPERONCINO, l'attore **Gianni Pellegrino**, per “peperoncinizzare” tutti i presenti.

Frittelle piccanti della “**Chef in Tacco 12**”, **Emanuela Crescenzi**.

Sculture di frutta a cura di **Claudio Mazza**.

Intrattenimento musicale con **Walter Sciortino**

In esclusiva degustazione continua dell'Amaro del Capo Piccante

Sabato 1 ottobre

Mattina

Ore 10.00 Apertura stand enogastronomici e mostra “**Peperoncini dal mondo**”.

Ore 10.45 Presentazione evento, **Antonio Bartalotta**, **Roberto Camposecco**, **Lucio** e **Antonello Bencardino**.

Ore 11.15 Presentazione della mostra “**Peperoncini dal mondo**” a cura di **Arturo Rencricca** “**Mister Spicy**”.

Ore 12.00 Parola ai produttori, storie di passione e di eccellenze.

Ore 13.30 Show cooking. Pranzo con il “**Cuoco Pop**” **Giancarlo Suriano** e la “**Chef in Tacco 12**” **Emanuela Crescenzi**.



Pomeriggio

- Ore 16,00 **Guglielmo Gigliotti**, Master Sommelier, olive oil taster, food & wine writer, degustazione vini DOP Consorzio Terre di Cosenza.
- Ore 16.30 Spazio letterario Presentazione di libri con gli autori: **Daniela Cicchetta**, *“L’ultima lettera di Einstein”* – Miraggi edizioni, **Bruno Bertucci**, *“Deterrenza Rossa”* – pubblicazione TEXMAT, **Aldo Armentano** *“Terra nostra”* edizioni Del Faro.
- Rosso di Sera – Lettura delle poesie “piccanti” partecipanti alla competizione - **Enrico Bertucci** e **Maria Rita Villivà**.
- Ore 17.30 Taglio del nastro, la madrina della manifestazione **Esmeralda Spadea**, protagonista e produttrice del Docufilm *“Spicy Calabria”* dedicato alle bellezze della Calabria e del peperoncino.
- Ore 17.45 *“Il salotto rosso”*, intervengono: **Enzo Monaco**, presidente dell’Accademia italiana del peperoncino – I 30 anni dell’Accademia italiana del Peperoncino, **Marco Esti**, docente di Enologia e di Tecnologie enzimatiche per l’industria alimentare presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi della Toscana, **Antonio Lagatà**, Presidente Associazione italiana nutrizionisti in cucina, **Antonio Ferro**, medico specializzato in Odontoiatria e Presidente Onorario IPSE DIXIT, **Francesco Maria Spanò**, Direttore risorse umane presso LUISS Guido Carli e Ambasciatore del peperoncino, **Antonio Bartalotta**, Presidente della Delegazione romana dell’Accademia italiana del peperoncino, **Daniela Piron**, Vice Presidente della Delegazione romana dell’Accademia italiana del peperoncino, **Bruno Amantea** - Professore Onorario di Anestesia e Rianimazione, Terapia Intensiva e Medicina del dolore presso Università "Magna Graecia" di Catanzaro, **Esmeralda Spadea**, protagonista e produttrice del docufilm *“Spicy Calabria”*,
- Ore 18.45 Proiezione del Docufilm *“Spicy Calabria”* dedicato alle bellezze della Calabria e del peperoncino.
- Ore 19.45 *“Peperoncino Quiz”* conduce il neocampione europeo di mangiatori di peperoncino **Giancarlo Gasparotto**, *“Jack Pepper”* e **Arturo Rencricca** già 5 volte campione italiano e campione europeo 2021 dei mangiatori di peperoncino
- Ore 20.00 A cena dal *“Cuoco Pop”* **Giancarlo Suriano** e la *“Chef in Tacco 12”* **Emanuela Crescenzi**.
- Ore 20.30 Musica dal vivo, **Walter Sciortino** presenta *“I Parsec”*, la magia di intramontabili brani pop suonati da basso e batteria elettronica insieme a delle backing tracks. **Donatella Cambuli**, voce, **Paolo Galeri**, batteria elettronica, **Paolo Latini**, basso.



Domenica 2 ottobre

Mattina

Ore 10.30 Orto e piante aromatiche

Ore 11.00 **Guglielmo Gigliotti**, Master Sommelier, olive oil taster, food & wine writer, degustazione vini DOP Consorzio Terre di Cosenza

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**.

Pomeriggio

Ore 16,00 Visita guidata tra le varietà di peperoncino a cura di **Arturo Rencricca**.

Ore 16,45 Premiazione dell’opera poetica della competizione “**Poesie Piccanti**”, curata da **Enrico Bertucci**, consigliere IPSE DIXIT.

Ore 17.00 18,00 degustazione del cocktail “**L’ultimo dei patrioti**” rivisitazione in chiave piccante dello storico “**Milano/Torino**”, a base di bitter rosso e vermouth dell’azienda **Gamondi**, con riduzione di vino rosso ed *Amante-o*, il fermentato di casa Suriano – a cura di **Michele De Ventura**.

Ore 18.15 Presentazione dei protagonisti del **Grand Pic di Roma**, i mangiatori di pasta piccante.

Ore 19.00 Gara dei mangiatori di pasta piccante – conduce Sua Maestà Re Peperoncino, **Gianni Pellegrino**, giudice **Arturo Rencricca** “**Mister Spicy**”.

Ore 20.00 A cena dal “**Cuoco Pop**” Giancarlo Suriano e la “**Chef in Tacco 12**” Emanuela Crescenzi.

Ore 20.30 Musica dal vivo, **Walter Sciortino** e i suoi successi.

Per info:

e-mail: accademiapeperoncino.roma@gmail.com; Telefono: 3292161098.