

Laboratori del gusto

Per partecipare ai laboratori è necessario iscriversi
L'accesso sarà garantito ad un massimo di 30 persone

Sabato 26 novembre

Ore 16,00: Taglio del nastro. Apertura della manifestazione **Antonio Bartalotta** Presidente di IPSE DIXIT, delegazione romana dell'Accademia del Peperoncino, **Gianluca Capone**, general manager Hotel Porta Maggiore

Ore 17,00: *Show cooking* a cura dello Chef **Enzo Barbieri**

Ore 18,00: *I vini autoctoni della Calabria, piacere, sono il Magliocco*, degustazione a cura di **Giuseppe Palmieri**, Vice-Presidente F.I.S. Calabria

Ore 20,30: **Cena di gala** a cura dello Chef **Enzo Barbieri**

(Costo della cena 40,00 euro a persona)

Domenica 27 novembre

Ore 9,30: Apertura degli stand espositivi

Ore 11,15: Incontro formativo sulla *Degustazione e differenziazione dell'olio extravergine d'oliva*. E su *Alimento eudermico, peperoncino e...* a cura di **Gerardo Greco** e **Amalia Ruffolo** – chimici

Ore 12,00: *Andar per Cantine*, degustazione guidata delle cantine presenti a cura di **Giuseppe Palmieri**, Vice-Presidente F.I.S. Calabria

Ore 12,45: *Corso base di degustazione del vino*, a cura di **Stefano Murace**, A.I.S. socio fondatore, già sommelier e assaggiatore

Ore 13,30: **Pranzo Narrato "La genuinità a tavola. Il valore della terra"** a cura dello Chef **Enzo Barbieri** (Costo del pranzo 40,00 euro a persona)

Ore 15,30: *Corso base di degustazione del vino*, a cura di **Stefano Murace**, A.I.S. socio fondatore, già sommelier e assaggiatore

Ore 16,30: *Show cooking* a cura dello Chef **Enzo Barbieri**

Ore 17,30: *Dolce incontro...con i passiti calabresi*, degustazione a cura di **Giuseppe Palmieri**, Vice-Presidente F.I.S. Calabria

Organizzazione a cura di:

Ipsè Dixit
delegazione romana dell'Accademia del Peperoncino
Responsabile stampa ed eventi: Daniela Piron
accademiapeperoncino.roma@gmail.com
www.peperoncinoipsedixit.it

Si ringrazia:



III edizione



Sapori, profumi e colori della tradizione

Roma, 26 e 27 novembre 2016

Hotel Porta Maggiore

Piazza di Porta Maggiore, 25

Nel corso delle due giornate intervengono: Beppe Bigazzi, giornalista e gastronomo; gli artisti: Gianni Pellegrino, Lavinia Di Gisi, Luciana Frazzetto, Annalisa Insardà, Gigi Miseferi, Roberto D' Alessandro, Cristiano Mori, Lallo Circosta

18 aziende calabresi proporranno: salse piccanti, soppressate, formaggi, dolci e vini in speciali degustazioni

Con il patrocinio gratuito di:





Convegnistica e approfondimenti culturali

Sabato 26 novembre

- Ore 16,00: Apertura della manifestazione e degli stand espositivi
Ore 16,30: *Mostra fotografica di piante rare, paesaggi e funghi del Parco Nazionale della Sila*, a cura di **Lina Pecora**
Ore 19,00: Santa Messa – celebra **Don Demetrio Quattrone**

Domenica 27 novembre Programma mattina

- Ore 10,00: *Gli impegni di solidarietà di IPSE DIXIT*, a cura di Antonio Bartalotta. Comunità Mondo Nuovo. Una breccia nel muro, **Alberto Zuliani**
Ore 10,15: *Saluti*, **Antonio Bartalotta**, Presidente di IPSE DIXIT, delegazione romana dell'Accademia del Peperoncino, **Fabio Gaudesi**, resident manger Hotel Porta Maggiore, **Massimiliano Celestini**, sales manager Hotel Porta Maggiore
Ore 10,35: *Illustrazione della giornata*, **Antonio Bartalotta**, Presidente di IPSE DIXIT, **Enzo Monaco**, Presidente Accademia italiana del Peperoncino, **Prof. Gen. Marchese Don Stefano Murace**, A.I.S. socio fondatore già sommelier e assaggiatore, **Lina Pecora**, moderatrice, agronomo e consigliere Fondazione "Mab Sila"
Ore 10,45: *Programma UNESCO*, **Sonia Ferrari**, Presidente Fondazione "Mab Sila" e Commissario Straordinario del PNS. *Attività del Parco Nazionale della Sila*, **Michele Laudati**, Direttore PNS. *Attività a supporto dello sviluppo locale dei territori di montagna*, **Michele Ferraiuolo**, Presidente del Gruppo Naturalistico Micologico Silano e Coordinatore del Laboratorio Territoriale Permanente "Sila officinalis"
Ore 11,10: *Calabria: la valorizzazione del territorio e delle risorse - Le ricchezze della mia terra*, parlano le Istituzioni: **Franco Maiolino** Assessore al Turismo di Diamante (CS), **Ernesto Caselli**, ex Sindaco di Diamante (CS). *San Marco Argentano, un borgo dell'entroterra calabrese ricco di storia, di arte e tradizioni*, **Virginia Mariotti**, Sindaco di San Marco Argentano (CS)
Ore 11,45: *La valorizzazione del peperoncino di Calabria attraverso creazioni di filiere e certificazione*, **Pietro Serra**, Presidente Consorzio dei produttori del peperoncino di Calabria
Ore 12,00: *L'utilizzo del peperoncino nella "Sindrome della bocca bruciata"*, **Antonio Ferro**, medico specialista in odontoiatria



- Ore 12,15: *Il peperoncino, la pianta marziana che dà piacere*, **Antonella D'Andrea**, psicologa e psicoterapeuta
Ore 12,30: *Il caso di Tarquinia La coltivazione del peperoncino del Lazio*, **Claudia Papalini**, agronomo, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL)

Domenica 27 novembre Programma pomeriggio

- Ore 15,30: Presentazione della VII edizione del "Mediterraneo Festival Corto" Premiazione del film "Il sarto dei tedeschi" vincitore del premio stampa Matchnews, a cura di **Francesco Presta** e **Ferdinando Romito** con **Cristiano Mori**, attore protagonista del film
Ore 16,15: *Peperoncino che passione II edizione*. Pomezia dal 3 al 12 marzo 2017, a cura di **Modestino Meoli**, Direttore del Centro Commerciale "Sedici Pini" Pomezia e **Claudio Mazza**, Presidente Pro loco di Pomezia
Ore 16,30: Associazione Borgo dell'Argento – Delegazione di Tarquinia (VT) dell'Accademia del Peperoncino e l'Associazione Oltre Pensiero News, presentano la III edizione della Festa del peperoncino e la II edizione del Premio letterario-giornalistico "Argenpic scrivere piccante" con **Silvana Passamonti** e **Giulio Carra**
Ore 16,50: Presentazione del libro "La ragazza del Charlie's Cafè" di **Rosa Romani Toscani** a cura di Enzo Monaco
Ore 17,10: Presentazione del libro "Un Calabrese a Roma" di **Aldo Armentano** a cura di Antonio Bartalotta
Ore 17,30: Premiazione concorso "Riviere in corto" a cura del Cinecircolo "Maurizio Grande" di Diamante (CS) e del Festival "La lanterna" di Genova. Vincitore il film "Senza parole" con il cast del film
Ore 17,45: I mangiatori di peperoncino si raccontano: **Giancarlo Gasparotto**, **Arturo Rencricca**, **Anna Greco**. Conduce **Gianni Pellegrino** attore e "Sua Maestà Re Peperoncino"
Ore 19,00: Finale in allegria

Sapori, profumi e colori della tradizione

