



“Peperoncino e strenne piccanti: gusto, tradizione e trasgressione”

Roma 30 novembre 2014 – Casa dell’Aviatore – Viale dell’Università, 20

Con il patrocinio gratuito di:



REGIONE CALABRIA



ARSIAL

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



Programma

Ore 10,00 – Apertura del Convegno: *Prof. Gen. Marchese Don Stefano Murace*, A.I.S. - socio fondatore - già sommelier professionista.

Ore 10,15 – Saluti, illustrazione della giornata e presentazione della Solidarietà di IPSE DIXIT (saranno presenti: “Comunità Mondo Nuovo”, “A.I.NET” - Associazione Italiana Tumori NeuroEndocrini – “Una breccia nel muro” – Oltre l’Autismo), a cura del *dott. Antonio Bartalotta*, Presidente di IPSE DIXIT – Delegazione romana dell’Accademia del Peperoncino.

Ore 10,30 – Saluti Istituzionali: *dott.ssa Ersilia Amatruda*, Dirigente alla Presidenza della Regione Calabria Sett. Delegazione di Roma; *Prof. Cosmo Giacomo Sallustio Salvemini* – Direttore Responsabile de “L’Attualità”; *on. Ernesto Magorno*; *on. Domenico Naccari*; *dott. Michele Cucuzza*, giornalista, scrittore, cittadino onorario del Comune di Diamante (CS), *dott. Paolo Gambescia*, giornalista, già direttore de l’Unità, il Messaggero e il Mattino; *dott. Stefano Sbaffi* - Direttore Generale Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Ore 11,00 – I 20 anni dell’Accademia del Peperoncino e le prossime sfide piccanti. *prof. Enzo Monaco*, Presidente dell’Accademia italiana del Peperoncino.

Spazio alla letteratura:

Ore 11,30 – Presentazione del libro “Peperoncino rosso sangue” di *Franco Maiolino* – Assessore al Turismo ed allo Spettacolo al Comune di Diamante, a cura del *prof. Gianfranco Bartalotta* (docente Università Roma Tre).



Percorsi del gusto:

Ore 12,00 – Presentazione del libro “Vini di Calabria. Storie (minime) di uomini, donne ed uve” di *Rosario Branda* – Direttore Confindustria Cosenza, a cura del *dott. Giuseppe Palmieri* (sommelier, degustatore ufficiale esperto nell’abbinamento vino e peperoncino).

Ore 12,30 - Presentazione del libro “Barbecue piccante” di Harold Zoschke a cura del *prof. Enzo Monaco* e dello *Chef Enzo Barbieri*. La presentazione sarà seguita da una degustazione piccante.

Sala piccola ore 12.30. Corso base di degustazione del vino a cura del *Prof. Gen. Marchese Don Stefano Murace*, A.I.S. - socio fondatore - già sommelier professionista.

Ore 13,30 – 14,30 pranzo conviviale

Letteratura e gusto piccante:

Ore 15,00 – Presentazione del libro “Sottilissimi granelli di sabbia” di *Ferdinando Romito*; a seguire proiezione del cortometraggio “Sweet Dream” di *Francesco Presta* e *Ferdinando Romito*, a cura di *Antonio Bartalotta* e *Gabriella Di Luzio* (attrice e scrittrice).

Sala piccola ore 15.15. Le ricette piccanti dello *Chef Enzo Barbieri*.

Ore 15,45 – Presentazione del libro “Erotic +” l’erotismo al femminile, di autrici varie, a cura del filosofo *dott. Domenico Bertucci*.

Ore 16,30 – “Vino & Peperoncino” - Corso base di degustazione del vino a cura del *dott. Giuseppe Palmieri*, sommelier, e del *prof. Enzo Monaco*. Degustazioni di vini.

Ore 17,30 - Spettacolo di “Cabaret calabro-piccante” con *Gianni Pellegrino* (attore – Sua Maestà il Peperoncino) e “Vignette piccanti di PASSEPARTOUT” (*Gianfranco Tartaglia*)

Ore 18,00 – Compagnia della musica calabrese – Canti popolari calabresi e cabaret calabrese ad oltranza

Sono stati invitati: *Gigi Miseferi* (attore), *Alessandro Benvenuti* (regista), *Anna Falchi* (attrice), *Nino Frassica* (attore).

Per tutta la durata dell’evento 15 aziende calabresi proporranno i loro prodotti (salse piccanti, soppressate piccanti, formaggi, dolci e vino) ai partecipanti attraverso particolari degustazioni.