



"Arrogante" come il Peperoncino Mr PIC propone 1200 varietà di piante biologiche e certificate ed una filiera di prodotti piccanti di alta qualità

3° Peperoncino Day 2014

**Sabato 23 e domenica 24 presso Villa Borbone
l'evento dedicato alla Coltura e Cultura del Peperoncino**

L'evento nazionale dedicato alla *Cultura* e alla *Coltura* del **Peperoncino** che come da tradizione ogni anno si tiene nel mese di agosto giunge alla terza edizione. Molti gli appuntamenti gastronomici e culturali aperti al pubblico in programma **sabato 23** e **domenica 24 agosto** presso il parco della splendida **Villa Borbone** di **Viareggio**, tra cui il convegno **"Il Peperoncino questo sconosciuto, tra eros, utilità e salute"**, con Bruno Amantea, Amedeo Alpi, Enzo Monaco e Massimo Biagi, ed il dibattito **"Extra vergine e peperoncino: matrimonio d'amore"**, con Marco Pardini, Massimiliano Biagi e Nicola Bovoli, condotti magistralmente da **Fabrizio Diolaiuti**.

Entrambe le sere sarà possibile, tramite la card consegnata all'ingresso, degustare gratuitamente pasta, birra, gelato e salsiccia piccanti della filiera **Mr Pic®**, acquistabili insieme ad altre specialità a base di peperoncino realizzate artigianalmente tra cui salse, marmellate, biscotti, cioccolata, blend in polvere, olio piccante e Negroni in piccole bottiglie. Una filiera gustosa e originale nata dal lavoro dell'**Azienda Carmazzi**, impresa leader nel settore florovivaistico a livello europeo che negli ultimi dieci anni ha investito moltissimo nell'innovazione tecnologica raggiungendo livelli qualitativi importanti ottenendo per prima in Italia le certificazioni 14001, 9001, Bio e Global Gab.

Nel parco della Villa i visitatori potranno fare il "giro del mondo del peperoncino", ammirando le magnifiche piante di peperoncino accompagnate da schede tecniche e dalle spiegazioni di **Massimo Biagi**, collezionista e massimo esperto europeo che durante la due giorni di evento terrà interessanti seminari introduttivi alle piante e ai loro frutti piccanti.



CARMAZZI

PEPERONCINO | FIORI&PIANTE | FIORI COMMESTIBILI
ECO PIANTE | VERDE ARCHITETTONICO



Azienda agricola Marco CARMAZZI - TORRE DEL LAGO PUCCINI - Toscana - Italy
www.mrpic.it info@mrpic.it Tel.0584.340941



Mr
PIC



"Arrogante" come il Peperoncino Mr PIC propone 1200 varietà di piante biologiche e certificate ed una filiera di prodotti piccanti di alta qualità

Nell'area espositiva saranno presenti gli esclusivi marchi registrati dall'Azienda Carmazzi (Rustico Versilia®, Arlecchino Versilia®, Habanero gold®, Clover®, Pimento del Sahara®, Dente di Coyote®, Erotico® e Capezzolo di Scimmia®) e si potranno ammirare in anteprima nuove varietà di peperoncino, tra cui il "Carolina Reaper", il più piccante al mondo.

Architetti paesaggisti faranno conoscere alcune opere a verde ed in particolare il Giardinorto®, innovativa linea di design garden che coniuga il legno con una modularità semplice e intuitiva per comporre originali volumi destinati ad ospitare piante da orto e ornamentali. In programma anche il laboratorio "Peperoncino: decorare con passione", l'esposizione di auto d'epoca, l'esibizione di "PiccaTango" della scuola di danza Danzarea, il concerto di musica swing jazz del Trio Ulysse e uno spazio dedicato ai bambini con l'agriludoteca "Il Giardino di Manipura" e l'area *Save the Children*.

Da un'idea di **Adolfo Gianneccchini**.

Si ringrazia per i Patrocini il **Comune di Viareggio**, la **Provincia di Lucca**, il **Parco Migliarino- San Rossore - Massaciuccoli** e l'**Accademia Italiana del Peperoncino**.

Per maggiori informazioni e il programma completo collegarsi al sito www.mrpic.it o visitare la pagina facebook www.facebook.com/mrpic. Info: 0584 340941 - 3492970263.



CARMAZZI

PEPERONCINO | FIORI&PIANTE | FIORI COMMESTIBILI
ECO PIANTE | VERDE ARCHITETTONICO



Azienda agricola Marco CARMAZZI - TORRE DEL LAGO PUCCINI - Toscana - Italy
www.mrpic.it info@mrpic.it Tel.0584.340941