



COMUNICATO STAMPA N. 3

CI SIAMO, "PEPERONCINO DAY" 24 AGOSTO 2013 VILLA BORBONE VIAREGGIO (LU)

Viareggio 19 Agosto 2013. Per il secondo anno l'evento nazionale, dedicato alla cultura e coltura del Peperoncino, si terrà a Viareggio a Villa Borbone, sabato 24 Agosto pv., dalle 17 alle 24. Iniziativa inserita nel programma Toscana Arcobaleno d'Estate.

Dove: nel giardino sonoro, con l'esposizione delle eccellenze delle varietà, curate meticolosamente da Marco Carmazzi e dai suoi collaboratori. Ogni pianta, una scheda tecnica per permettere una divulgazione anche culturale. A proposito di cultura, si terrà una conferenza ed alcuni seminari per gli appassionati e non, chiunque può partecipare.

Durante il talk show, tenuto da Fabrizio Diolaiuti, verrà presentata la "Filiere del PeperoncinoDoc", con il battesimo dello chef e volto tv Fabio Campoli, presidente del Circolo dei Buongustai, reduce dal suo ultimo successo con la rubrica su Rete 4, "La mia cucina all'Italiana" e grande esperto di peperoncino. Da anni, infatti, è ambasciatore e testimonial dell'Accademia del Peperoncino. Interverrà il Prof. Amedeo Alpi dell'Università di Pisa per la parte di ricerca ed innovazione nella coltivazione delle piante.

Una scheda fotografica su ogni esemplare, ci guiderà attraverso il mondo e le origini delle piante, in poco tempo avrete fatto il giro tutto tondo col peperoncino. Massimo Biagi, collezionista e massimo esperto Europeo, terrà sull'argomento dei seminari durante la serata, per introdurvi nella piccantezza dei suoi frutti.

Tutto questo grazie ai grandi sacrifici dell'azienda Marco Carmazzi che ha investito moltissimo negli ultimi 10 anni. E' azienda leader in Europa anche e soprattutto per le certificazioni, la prima in Italiana ad ottenere la 14001 e la 9001 poi Bio ed infine Global Gab. Su queste forti basi di sostenibilità ed etica chiunque ci può costruire sopra e produrre piante e fiori mangiabili.

Anche in questo campo, l'Azienda Carmazzi è riuscita ad avere i fiori eduli, raccolti a mano e con Flowers2eat, spediti in ogni ristorante Italiano ed Europeo

Nel contenitore piccante non poteva mancare una sfilata di moda, con abiti indossati dalle passate Miss Italia ed alcune auto d'epoca.

Utile e prezioso in cucina e nella gastronomia e base dei piatti in molti Paesi del Mondo, si ha la possibilità di degustare i prodotti della Filiera del PeperoncinoDoc con le salse, il panettone, i biscotti, la birra, la marmellata, dei vari Habanero, Naga moric ed inoltre (grazie al lavoro fatto assieme a Massimo Biagi) i marchi esclusivi registrati dall'azienda: Rustico Versilia, Arlecchino Versilia, Habanero gold, Clover, Pimento del Sahara, Dente di Coyote, Erotico e Capezzolo di Scimmia, per finire, spaghetti, aglio e appunto PEPERONCINO, ma quello fresco appena raccolto, cucinati da Claudio "il pastaio" del Vecchio Pastificio Toscano.

Villa Borbone, Sabato 24 Agosto 2013 dalle 17 alle 24.

Poche ore... tanta passione e.....PICCANTEZZA

Da un'idea di Adolfo Gianecchini

Continua.....

Si ringrazia:

Per i Patrocini, Il Comune di Viareggio, Il Parco Migliarino San Rossore e Massaciuccoli e Toscana Arcobaleno d'Estate e Accademia del Peperoncino.

Le Aziende: Poggio Capponi, Club Negroni, Il Fornaio F.lli Gatti, Fonteviva, Il Vecchio Pastificio Toscano, Olimpia Gelati, Ristorante Lombardi e Abbigliamento Retrò.

Organizzazione:

[www.peperoncinodoc.it](http://www.peperoncinodoc.it)

Info: 0584 340941 - 3492970263 [info@peperoncinodoc.it](mailto:info@peperoncinodoc.it)