Le novità piccanti del 2019





#### Premio Italive 2019 Vota il Peperoncino Festival

I Peperoncino Festival partecipa al Premio Italive 2019 per il Festival più bello dell'anno. Un'iniziativa promossa da Codacons, organizzata con la Coldiretti e Autostrade per l'Italia col patrocinio del Ministero dei Beni culturali e del turismo. I turisti possono votare il Festival nella pagina https://italive.it/peperoncino-festival-27-edizione/



#### Vi aspetta Diamante Capitale del peperoncino

iamante col Festival e l'Accademia è la capitale del peperoncino. Per i visitatori e i turisti un'occasione unica per conoscere ed apprezzare le specialità piccanti e le mille bellezze della Riviera dei cedri, dal lido di Tortora fino a Paola. Per loro è stata pensata questa guida. E a loro è dedicata.



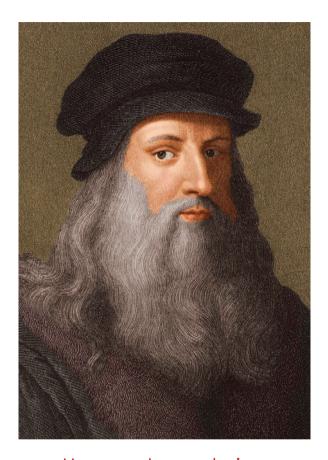
# Diamante dall'11 al 15 Settembre il Peperoncino Festival

T utto è pronto. Sua Maestà il Peperoncino è seduto sul trono per la ventisettesima edizione del Peperoncino Festival. Dall'11 al 15 Settembre cinque giornate di festa e di grande allegria. Tutti i giorni dal tramonto fin oltre la mezzanotte. Tutto per strada, tutto senza biglietto d'ingresso. Info: www.peperoncinofestival.org



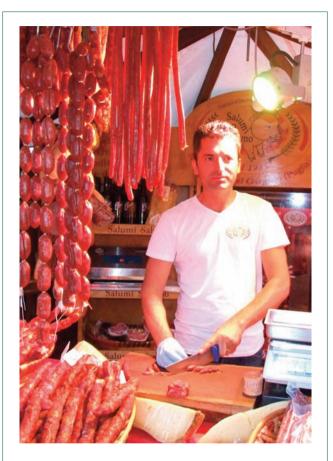
#### Con Eva Henger a passeggio fra gli stand

na madrina piccantissima per la ventisettesima edizione del Peperoncino Festival. Eva Henger sul palco di Piazza Municipio, Mercoledì 11 Settembre alle 19,30, spegne le ventisette candeline della torta con Sua Maestà Re Peperoncino. S'intrattiene con lui per la peperoncinizzazione e poi passeggia fra gli stand del Lungomare e del lungofiume.



#### Una mostra esclusiva Con Leonardo in cucina

Pittore, scienziato, architetto geniale. Ma anche gastronomo e cuoco poco conosciuto. La mostra "Leonardo in cucina" ideata da Enzo Monaco e allestita nel Centro DAC, ricorda il Maestro, a cinquecento anni dalla morte. In esclusiva foto e disegni di macchine gastronomiche raccolte nel Codex Atlanticus della Biblioteca Ambrosiana di Milano.



#### Mangiare Mediterraneo Mille leccornie in mostra

on "Mangiare Mediterraneo" il Festival presenta specialità, leccornie e novità gastronomiche dolci e piccanti. Un'eccezionale vetrina del "made in Calabria" e del "made in Italy". Con una particolare attenzione alla Dieta Mediterranea, alla sua storia e alle sue millenarie tradizioni.

Info: mostramercato@peperoncino.org



#### Statue viventi per le strade Gioia per piccoli e grandi

Per tutte le cinque giornate del Festival sul Lungomare e nel centro storico ci sono le statue viventi protagoniste della classica "Rassegna nazionale", fiore all'occhiello del Peperoncino Festival. Un'iniziativa che riscuote la simpatia e l'interesse di piccoli e grandi. Soprattutto dei piccoli che seguono le statue accompagnati dai genitori.



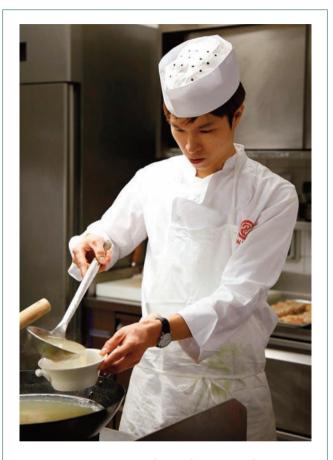
# Cabaret sul Lungomare con gli attori di Made in Sud

N elle cinque giornate del Festival grande spazio al cabaret, spettacolo decisamente "piccante". Sul palco del Lungomare e di Piazza Municipio si esibiscono gli attori di "Made in Sud". Si comincia Mercoledì alle 22 con Salvatore Misticone. Sabato e Domenica grande chiusura con lo spettacolo di Gaetano De Martino (Nella foto).



#### Dal mar Nero L'abcaso piccante

no stand nell'area Festival sul Lungofiume ospita "l'abcaso piccante", una rara varietà di peperoncino coltivato sul Mar Nero nella Repubblica d'Abcasia. Con i frutti maturi si prepara l'Ajika una tipica salsa speziata e piccante usata calda per insaporire e aromatizzare i piatti tradizionali della cucina abcasa.



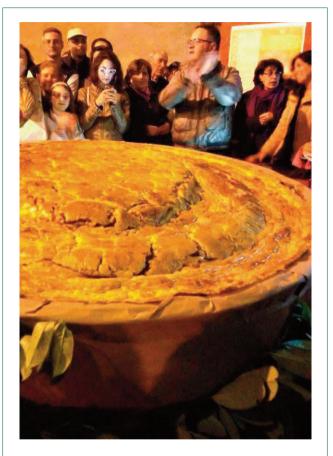
#### Leccornie piccanti e show cooking made in Cina

L a tensostruttura sulla sponda destra del Corvino ospita sette aziende di peperoncino che vengono dalla Cina. In mostra leccornie e specialità piccanti. Tutti i giorni show cooking con gli chef appositamente venuti dalla Cina. Un'occasione unica per conoscere i piatti e le specialità di una terra antica e affascinante.



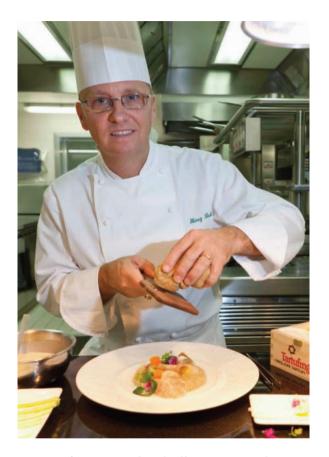
#### Rosso peperoncino Rosso Ferrari

I Festival 2019 si tinge di rosso. Col peperoncino e con una sfilata di auto Ferrari. L'esercito rombante delle auto di Maranello sfilerà sul Lungomare con i modelli più rappresentativi della storia e della produzione del mitico Cavallino. Un'iniziativa dell'Accademia del peperoncino in collaborazione con i Club Ferrari di Calabria.



# Un bocconotto da Guinness in arrivo da Mormanno

n bocconotto da Guinness, un "esemplare" di due quintali in arrivo da Mormanno la patria riconosciuta di questo dolce tipico calabrese. Presentazione e degustazione Sabato 14 Settembre alle ore 23 nell'area Festival del Lungofiume (Sponda destra). Un'iniziativa realizzata col Comune e la ProLoco di Mormanno.



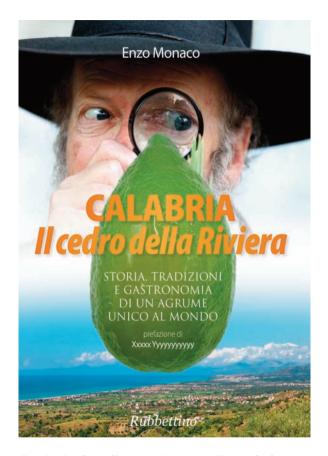
#### Heinz Beck della Pergola Principe Gourmet 2019

opo Gualtiero Marchesi che lo ha inaugurato, il Premio "Principe Gourmet" è assegnato quest'anno ad Heinz Beck, tre stelle Michelin, alla guida del prestigioso ristorante "La Pergola" di Roma. L'artistico trofeo, opera di Gerardo Sacco, sarà consegnato dal Presidente della giuria Alfonso Iaccarino nella Piazzetta San Biagio.



#### Lezioni di cucina con chef e pasticcieri

Nella tensostruttura del Lungofiume si alternano gli chef con i loro piatti piccanti e i sommelier che consigliano l'abbinamento con i vini calabresi. Quest'anno assieme agli chef anche un pasticciere, Marco D'Addario (nella foto), che presenta una torta con mousse al cioccolato fondente e gel al peperoncino, un dolce creato in esclusiva per il Peperoncino Festival 2019.



#### Calabria, il cedro della Riviera. Un libro e un convegno

C alabria, il cedro della Riviera. Convegno e presentazione del libro di Enzo Monaco pubblicato da Rubbettino. Appuntamento Giovedì alle ore 22 nel Salotto di Radio Azzurra. La storia, le tradizioni, la gastronomia di un agrume unico al mondo raccontato da Enzo Monaco, il giornalista che ha inventato il nome "Riviera dei cedri".



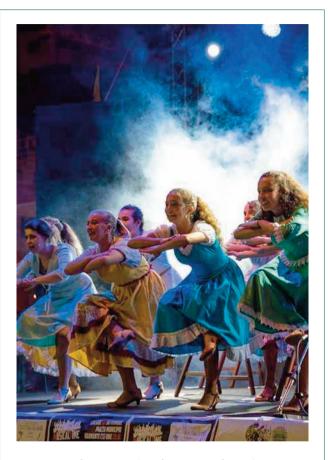
#### I ragazzi della scuola Col Mago Gentile

Giovedì sera nella Piazzetta San Biagio appuntamento con "RagazziPic". Sul palco le esperienze didattiche dell'Istituto comprensivo con i ragazzi di Diamante, Cirella, Buonvicino e Maierà. Presenta lo spettacolo il Mago Gentile che coinvolgerà il pubblico con i suoi strepitosi numeri di magia e di arte circense.



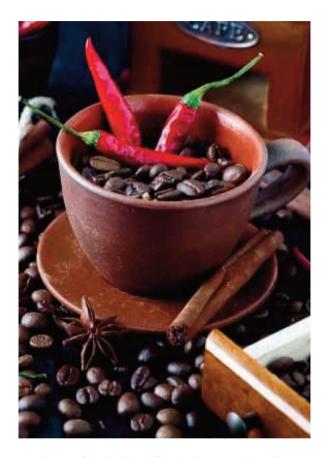
#### Teatro di strada con clown e trampolieri

N elle cinque giornate del Festival c'è come sempre "Stradateatro" la Rassegna internazionale di teatro di strada che arriva quest'anno alla ventisettesima edizione, la più antica della Calabria. Sabato, sul lungomare, lo spettacolo del mitico "TeatroP" di Lamezia con i suoi trampolieri che sono veterani del Festival.



# Piccante in musical con i giovani di Musicaltime

V enerdì, sul palco di Piazza Municipio, il musical diventa piccante. Con i ragazzi e i giovani di Musicaltime selezionati da Arteinsieme rivivono sul palco le musiche immortali dei grandi musical firmati da Garinei e Giovannini. Musiche immortali e straordinarie. Perciò sicuramente piccanti. Direzione artistica Maestro Claudia Perrone.



#### Con i biglietti della Lotteria Gratis un caffè al peperoncino

on la Lotteria del peperoncino in palio una Fiat Tipo 1.3 pop pack tech e come premi di consolazione due biciclette Escape 26. Estrazione Domenica alle ore 24 sul palco di Piazza Municipio. Nei mesi di Luglio e Agosto agli acquirenti del biglietto, nello stand del lungomare, gratis un caffè al peperoncino offerto da Arnone, azienda artigiana di Cosenza.



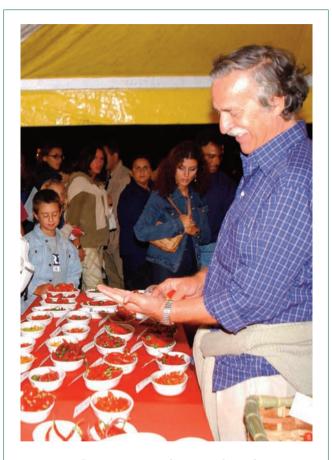
#### Mangiatori di fuoco Supercampione Rencricca

rturo Rencricca (nella foto) è il campione da battere. L'anno scorso ha mangiato 1020 grammi di "diavolilli". Tutti contro di lui i dieci finalisti del "Campionato italiano mangiatori di peperoncino" venuti da tutta Italia. Appuntamento, come sempre, in Piazza Municipio Sabato 14 Settembre alle ore 21. Gran Maestro della serata Gianni Pellegrino, nelle vesti di Re Peperoncino.



#### Disegnatori in gara Con Gianfranco Tartaglia

Vignette sul ring. Un classico del Peperoncino Festival. Da Giovedì a Sabato tre serate con dieci disegnatori in gara. Tutti "agli ordini" del giudice-arbitro Gianfranco Tartaglia, in arte Passepartout, col pubblico che applaude e determina il vincitore. Colonna sonora dei "Raggi fotonici" in arrivo da Raidue. Provare per ridere!



#### Con Massimo Biagi Peperoncini dal mondo

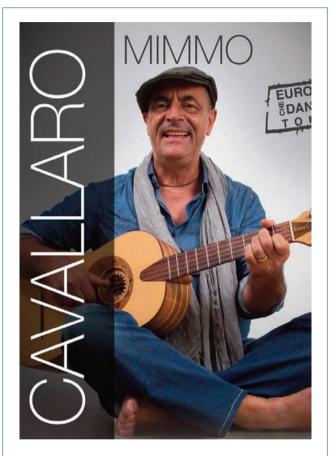
a oltre venti anni la mostra "Peperoncini dal mondo" è un classico del Festival di Diamante. Una vetrina unica con più di 500 varietà. Quest'anno è allestita nel Centro DAC, organizzata in collaborazione con l'Azienda agricola Marco Carmazzi di Torre del Lago. Nel ricordo di Massimo Biagi che per noi l'aveva ideata nel 1998.



# Concorso Giallo piccante con Il Giallo Mondadori

Domenica sul palco di Piazza Municipio la premiazione del concorso "Giallo piccante". Il racconto vincitore sarà pubblicato nella collana "Il Giallo Mondadori". Sul palco la drammatizzazione dei brani più importanti con l'attore Gianni Pellegrino. A seguire la premiazione degli altri concorsi

A seguire la premiazione degli altri concorsi "VersiPic", "Premio per la migliore tesi di laurea" e "Vignette sul Ring".



# Domenica gran chiusura con Mimmo Cavallaro

Domenica gran chiusura del Festival col concerto di Mimmo Cavallaro. Appuntamento in Piazza Municipio dalle 21 alle 24. Nel corso del concerto premiazione del Concorso "Giallo piccante" con Franco Forte, direttore editoriale di "Il Giallo Mondadori". Alle 24 Estrazione della "Lotteria del peperoncino".



#### La pizza dell'Accademia nel Parco fluviale "La Valva"

S abato e Domenica dalle 21 alle 24 appuntamento nel Parco fluviale Enzo La Valva con gli incontri gastronomici dell'Accademia del peperoncino, organizzati in collaborazione col Movimento pizzaioli italiani. Pizza, birra e visita notturna al Campo catalogo di peperoncini con cento varietà provenienti da tutti il mondo. Prenotazione al numero 0985.81130-333.6513816

# SPONSOR & PARTNER

Main Sponsor



























Partner



Istituto Comprensivo Buonvicino Diamante Maierà



Lions Club Diamante Alto Tirreno

