

Comunicato Stampa N. 4

Da Accademia italiana del peperoncino ONLUS

a _____

All'Accademia del peperoncino fervono i preparativi per la ventiquattresima edizione del Peperoncino Festival che avrà luogo a Diamante dal 7 all'11 Settembre prossimi. Intanto, rispettando il calendario dei programmi, a fine Agosto, sono stati resi noti i nomi dei vincitori dei Premi e dei concorsi promossi per il Festival.

Ugo Ardini di Sulmona è il vincitore del concorso "Versipic". La giuria gli ha assegnato il primo premio per un'originale filastrocca intitolata "Il fuoco che arde all'ingiù".

A Mario Giovanni Russo di Caivano è stato assegnato il Premio per la migliore tesi di laurea sul peperoncino per un interessante lavoro sulla "Formulazione di capsule contenenti capsicum annum", una tesi sperimentale che il neo laureato in Scienze erboristiche ha condotto presso l'Azienda Polcaro di Roccarainola in provincia di Napoli. Ardini e Russo saranno premiati Domenica 11 alle ore 24 in Piazza Municipio.

Il prestigioso Premio "Principe Gourmet" è stato assegnato allo chef Massimo Spigaroli del Ristorante "Antica corte Pallavicina" di Polesine Parmense. La giuria, presieduta da Cino Tortorella gli ha assegnato il Premio a seguito di una selezione online alla quale hanno partecipato i più grandi chef italiani da Bottura a Cracco. Massimo Spigaroli, oltre ad essere uno chef di grandissimo talento, è impegnato a Parma per la gastronomia del territorio. È Presidente del Consorzio del culatello, presidente del Consorzio del suino nero di Parma, "Ambasciatore della cucina italiana" a Seul, Montreal, Tokio e Sidney.

Spigaroli ha accolto la notizia con grande entusiasmo. "E' per me motivo di grande orgoglio, ha detto Spigaroli, ricevere un premio che negli anni passati hanno avuto Maestri indiscussi come Gualtiero Marchesi e Alfonso Iaccarino".

"Un'occasione, ha aggiunto lo chef, per conoscere la Calabria dove non sono mai stato e un Festival importante di cui sento parlare bene negli ambienti gastronomici italiani".

Lo chef Spigaroli regalerà al Festival di Diamante una sua ricetta inedita col peperoncino. La presenterà Domenica 11 alle ore 12 in una conferenza stampa al Ristorante Sabbia d'oro di Belvedere Marittimo. Sarà lo stesso Spigaroli, coadiuvato da Anna e Palmino, che realizzerà la ricetta inedita per i giornalisti presenti. Alla conferenza stampa parteciperanno il Presidente della giuria Cino Tortorella ed Enzo Monaco, patron del Festival.

A Massimo Spigaroli sarà consegnato un artistico trofeo opera di Gerardo Sacco. La premiazione avrà luogo Sabato 10 Settembre alle ore 23 nella Piazzetta S. Biagio.