



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: L'Europa investe nelle zone rurali



Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali



REGIONE CALABRIA
Assessorato Agricoltura Foreste e Forestazione



ACCADEMIA ITALIANA DEL PEPERONCINO ONLUS

Convegno
*Peperoncino
in cucina*

Scalea

15/19 Marzo 2011

Ristorante Vigrì

Via Lungomare Ruggiero di Lauria Scalea (Cs)

Finanziato da FEASR nell'ambito della Misura 111
del PSR 2007/2013 (Reg. (CE) 1698/2005)

Peperoncino in cucina

Il seminario “Il peperoncino in cucina” vuole ripercorrere ottomila anni di tradizioni piccanti.

Con dieci lezioni teorico-pratiche i partecipanti sperimentano l'utilizzazione del peperoncino nella cucina del Mediterraneo e come protagonista di splendidi piatti tipici regionali.

I docenti sono Fabio Campoli, Chef Kumalè, Vincenzo Grisolia, Enzo Monaco, Francesca Russo e Giovanni Marsiglia. Da martedì a venerdì appuntamento al Ristorante Vigri di Scalea alle ore 17.

Conclusione sabato sera alle ore 21 con una cena piccante nel corso della quale ci sarà la consegna dei diplomi di partecipazione.

Il seminario è a numero chiuso. La frequenza è obbligatoria. Sono ammessi i primi 30 richiedenti.

Programma di Sviluppo Rurale Calabria 2007/2013

ASSE 1 “Miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale”

Misura 111 “Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione”

Programma

Da martedì 15 Marzo a venerdì 18 Marzo 2011 ore 17-19

Lezioni teorico-pratiche

Docenti

Fabio Campoli

Vincenzo Grisolia Chef Ristorante Vigri

Chef Kumalè, Giornalista Gastronomo

Enzo Monaco, Presidente Accademia italiana del peperoncino

Giovanni Marsiglia

Francesca Russo, Sommelier

Sabato 19 Marzo ore 21

Cena e consegna diplomi ai partecipanti.

Il seminario è a numero chiuso. La frequenza è obbligatoria. Sono ammessi i primi 30 richiedenti.