



DIAMANTE – 24 nov. - Un corso per illustrare agli chef i segreti della cucina piccante e diventare ufficialmente “Chef Peperoncino”. Avrà luogo a Diamante lunedì prossimo, organizzato nella sede sociale dell’Accademia italiana del peperoncino. Il corso durerà un’intera giornata con una pausa a mezzogiorno curata dal Movimento Pizzaioli Italiani, dedicata alla pizza piccante.

Le lezioni sono tenute dallo chef Enzo Grisolia, direttore del corso, dal Prof. Enzo Monaco Presidente dell’Accademia, dal prof. Bruno Amantea dell’Università Magna Graecia di Catanzaro e da Giancarlo Suriano titolare dell’Azienda Suriano di Amantea. Nel corso della giornata i corsisti, guidati dal Prof. Bruno Amantea, visiteranno il campo catalogo “Peperoncino dal mondo”, annesso all’Accademia. A conclusione della giornata ai corsisti sarà rilasciato un diploma di partecipazione e l’autorizzazione ad utilizzare il logo “Chef Peperoncino”. “L’iniziativa, ha detto Enzo Grisolia, ha la finalità di valorizzare l’utilizzazione del peperoncino in cucina sfruttando a pieno non solo la piccantezza dei frutti ma anche i profumi e gli aromi che caratterizzano le centinaia di varietà coltivate in tutto il mondo”.

info@miocomune.it