

Il nuovo numero trimestrale “MONDO PEPERONCINO”

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Con questo numero - come sottolinea il direttore, Enzo Monaco nell'editoriale - “PIC” compie un anno; un periodo già sufficiente per un primo giudizio su questo trimestrale di “gastronomia e cultura” edito dall'Accademia Italiana del Peperoncino.

E nel numero spicca la conclusione in Spagna del “Peperoncino tour nei Paesi d'Europa”; si conclude in una zona a sud della Navarra dove ogni anno a settembre c'è una festa super-affollata che chiama a raccolta gli appassionati del toro con saga” e i fedeli della Madonna; e tutti insieme gustano il <<pimento del piquillo>>, il peperoncino - doc della Spagna.

E abbiamo, ancora: un servizio di Aldo Santini sul cacinero di Livorno; l'inchiesta - riflessione su “Peperoncino e Vino” di Marcello Coronini e Bepi pucciarelli, che ci porta ad Udine, alla “Locanda degli Amici”; Dave De Witt, collaboratore dal New Messico ci guida a scoprire gli abbinamenti del cioccolato col peperoncino “che piacevano tanto a Montezuma e agli Atzechi”. Alle rubriche tradizionali se ne aggiunge una nuova, “Dispensa Pie2 che ci presenta due novità piccanti di Sardegna e di Calabria.

“Pic - Mondo peperoncino” - rivista trimestrale - Red.ne: Via Gullo, 1 - 87023 Diamante (CS) - 0985-81130 - Fax: 0985-877721 - 1 copia: euro 7,00 - Abbonamento annuale (4 numeri), euro 25,00 - Versamenti sul c.c.p. 15531874 intestato all'Accademia Italiana del Peperoncino.