

PEPERONCINO DAY



Con il patrocinio
e la collaborazione di:



L'Accademia Italiana del Peperoncino
e l'Associazione Provinciale di Udine della LILT
presentano:

UN PIZZICO DI PEPERONCINO NEL CUORE DEL FRIULI

La nostra **PASSIONE** per rendere
"ARRABBIATA" la lotta contro i **TUMORI**...

Le proprietà benefiche del **peperoncino**, unite a tre pilastri della dieta mediterranea:
la **pasta**, l'**olio d'oliva extravergine**, il **pomodoro**. Aggiungete a piacere aglio (soffritto con il peperoncino, nel tegame dove poi aggiungerete il pomodoro) e prezzemolo tritato al momento di andare in tavola: sono questi gli ingredienti delle **penne alla arrabbiata**, una ricetta della cucina romanesca che è ormai divenuta di casa in tutte le regioni d'Italia. L'**Accademia del peperoncino**, con il supporto di generosi sponsor, ha messo questi ingredienti in una borsa che verrà proposta in varie postazioni della Provincia in cambio di un'offerta da devolvere alla **LILT**.
Un grazie di cuore al grande **cuore del Friuli**.

settembre
ottobre **2021** **XIX** edizione

