

Con il patrocinio
e la collaborazione di:



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



printed by
PABACHIN GROUP

OTTOBRE ROSA

Mese di sensibilizzazione
e prevenzione del tumore al seno



VISITE SENOLOGICHE **GRATUITE**

prenotazioni presso: Centro Medico di Prevenzione e Ascolto

NELLA ARTENI - LILT Associazione Provinciale di Udine

Via Francesco di Manzano, 15 - Udine - Tel. **0432 548999** (ore 9.00 - 12.00)

PEPERONCINO DAY



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...**

settembre
ottobre **2021** XIX edizione



ACCADEMIA ITALIANA DEL PEPERONCINO O.N.I.U.S. Delegazione di Udine

La Delegazione di Udine dell'Accademia Italiana del Peperoncino, nata nel 1999, sin dall'inizio della sua attività si è prefissa il compito di divulgare la Cultura del Piccante e di una Sana e Corretta Alimentazione.

Nel corso degli anni ha organizzato Cene a tema rivisitando in chiave Piccante i piatti della Cucina Friulana, ha partecipato ad Eventi Enogastronomici presentando e offrendo in degustazione prodotti Piccanti, a Serate informative organizzate da alcune Sezioni dei locali Lions Club e Rotary, ma soprattutto ha voluto collaborare con l'Associazione Friulana della LILT creando nel 2002 il **"Peperoncino Day - Contro i Tumori una Lotta Piccante"**. Ci stiamo preparando a celebrare, nel 2022, il ventennale di questa iniziativa!

Nel corso delle passate Edizioni, proponendo a offerta libera prodotti tipici della Dieta Mediterranea, sono stati raccolti e devoluti alla LILT oltre 80.000 Euro! Lo scorso anno abbiamo proposto gli ingredienti per preparare una pasta aglio, olio e peperoncino. Per l'edizione 2021, a grande richiesta torna un altro piatto simbolo della cucina mediterranea piccante: le **penne all'arrabbiata!**

L'obiettivo finale è sempre il medesimo: sostenere le attività della LILT di Udine, ricordandone al contempo l'importanza di una alimentazione sana, corretta e mediterranea.

LILT - LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI Associazione friulana provinciale di Udine

Fondata a Udine nel 1925, la LILT friulana ha sempre operato sostenendo in maniera tangibile le attività dell'Ospedale Civile di Udine e operando sul territorio con incontri di informazione sanitaria e con l'assistenza a malati oncologici in situazioni di particolare disagio.

Con l'apertura del **CENTRO MEDICO DI PREVENZIONE E ASCOLTO "NELLA ARTENI"** a Udine in Via Feletto nel 2005 e, successivamente, nella nuova più ampia e funzionale Sede di Via Francesco di Manzano 15, con il costante impegno di medici volontari offre la possibilità di effettuare gratuitamente visite mediche di carattere preventivo e colloqui di supporto psicologico. Costante anche l'impegno sul territorio con incontri di informazione sanitaria nelle scuole della provincia. Non va dimenticato l'impegno e la passione del folto gruppo di volontari che dedicano parte del loro tempo nelle campagne promozionali sul territorio a sostegno delle attività della LILT.



Un pizzico di PEPERONCINO nel CUORE DEL FRIULI...

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**. Dimenticavo: la ricetta originale (romana o romanesca, come preferite) prevede una generosa spolverata di pecorino stagionato. Ma se in famiglia utilizzerete Parmigiano o Montasio stravecchio, non ci sarà nulla da ridire!

Penne Despar

Un marchio che non ha bisogno di presentazioni, quello del gruppo **DESPAR**, presente in Italia (inizialmente come SPAR) fin dagli ultimi anni 50. Un marchio che anche con le insegne **EUROSPAR** ed **INTERSPAR** è fortemente radicato nel Friuli Venezia Giulia. Coerentemente con il suo percorso di attenzione non solo al Cliente, ma al contesto in cui opera inteso come territorio, comunità ed ambiente, DESPAR ha offerto alla nostra iniziativa l'ingrediente base del piatto e di ciascuna borsa: un pacco da 500 g di penne a marchio DESPAR.

Polpa di Pomodoro S-Budget Despar

S-Budget è una linea di prodotti del gruppo **Despar**, la sua qualità è garantita dai controlli che Despar applica a tutta la filiera: dalla selezione delle materie prime alle procedure di lavorazione e confezionamento. Porta questo marchio la polpa di pomodoro che abbiamo scelto per le nostre (e vostre) penne all'arrabbiata. L'abbiamo scelta per voi... e siamo certi che l'apprezzerete.

Olio extravergine d'oliva Levante

Arriva da un'azienda pugliese centenaria, la **levante** di Andria, l'olio che proponiamo, risultato di una minuziosa selezione fra diverse varietà di olive tutte coltivate in Italia. Lo abbiamo provato e apprezzato per il sapore fruttato; la sua fragranza equilibrata è data da una lavorazione che vanta decenni di esperienza. Le note aromatiche dell'Olio Extravergine di Oliva Delicato Italiano sono tipiche degli oli freschi, ideali per insaporire il cibo senza alterarne il gusto. Un suggerimento: usate poco olio per dorare l'aglio, aggiungetene a piacere crudo sulla pasta.

Peperoncino di Calabria

L'Accademia del Peperoncino - lo sapete tutti - nasce in Calabria. E proprio dalla terra dove abbiamo le nostre "radici accademiche" è arrivato l'ingrediente senza il quale le nostre "penne all'arrabbiata" verrebbero declassate a tranquille "penne al pomodoro". Abbiamo potuto contare sulla preziosa collaborazione della sede nazionale dell'Accademia, che ci ha fatto ottenere una fornitura di "Fiocchi di Peperoncino di Calabria" a condizioni di favore e... con in più il logo dell'Accademia in etichetta. Come già nel 2020, anche quest'anno abbiamo in squadra un amico: Gianluca Mingotti, un tecnologo alimentare che dal 2008 ha avviato un progetto denominato **Petit Lorien**: un marchio oggi riconosciuto nel campo della selezione, trasformazione e distribuzione di spezie e prodotti coloniali. Per saperne di più (e per trovare peperoncini esotici e piccantissimi) potete andare a trovarlo nel suo negozio di Udine, in via delle Erbe.

