

Con il patrocinio e la collaborazione di:



printed by
PABACHIN GROUP

Sponsor tecnico:



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 DEL FRIULI

Contro i **TUMORI**...
una lotta **PICCANTE!**

settembre
ottobre **2024** XXII edizione



ACCADEMIA ITALIANA DEL PEPERONCINO Delegazione Udine e Provincia

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, ha partecipato a Fiere ed Eventi Enogastronomici offrendo in degustazione prodotti Piccanti.... Ma ciò che ci rende particolarmente orgogliosi è la storica collaborazione con l'Associazione Friulana della LILT, avviata nel 2002 quando venne celebrato per la prima volta il Peperoncino Day con un sottotitolo che dice tutto: **"Contro i Tumori una lotta Piccante"**. Questa sarà la 22ma edizione, che affrontiamo con particolare impegno perchè rappresenta in qualche modo l'avvio delle iniziative che la LILT ha in cantiere per il suo centenario di fondazione.

Avevamo iniziato proponendo - a fronte di una offerta libera destinata alla LILT - una pianta di peperoncino, siamo passati poi alle classiche "trecce"; da parecchi anni abbiamo iniziato a proporre una "borsa" contenente, con il peperoncino, prodotti tipici della Dieta Mediterranea. Nelle prime 21 edizioni sono stati raccolti e devoluti alla LILT oltre 101 mila euro! Da alcuni anni, con la collaborazione di generosi sponsor, riproponiamo un piatto simbolo della cucina mediterranea piccante: **LE PENNE ALL'ARRABBIATA!** L'obiettivo finale è sempre il medesimo: sostenere le attività della LILT di Udine, ricordando nel 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 la nostra storica iniziativa **"Peperoncino Day"** e con la **più importante iniziativa della LILT nazionale, "Ottobre rosa"**, ci apprestiamo a concludere il nostro primo secolo di attività e ad iniziarne uno nuovo, con rinnovato impegno.

Con impegno ed entusiasmo celebreremo anche i vent'anni del nostro **CENTRO MEDICO DI PREVENZIONE E ASCOLTO "NELLA ARTENI"**, aperto nel 2005. Nella ampia e funzionale Sede di Via Francesco di Manzano 15, con il costante impegno di medici volontari, la LILT friulana offre a tutti la possibilità di effettuare gratuitamente visite mediche di carattere preventivo e colloqui di supporto psicologico. Sempre costante è l'impegno sul territorio con incontri di informazione sanitaria nelle scuole tra la gente e per la gente. Non vanno dimenticati 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 istituzionali della LILT.



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
DI UDINE



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!

Gruppo Despar, da 7 anni con noi

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 anche quest'anno ha offerto alla nostra iniziativa l'ingrediente base del piatto e di ciascuna borsa: una confezione da 1 kg di penne **S-BUDGeT**.

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 anche 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

Ci siamo ormai affezionati al nostro storico fornitore di olio d'oliva extravergine: la **Levante di Andria**, un'azienda pugliese con alle spalle oltre un secolo di tradizione nell'arte olearia. È ormai un classico l'olio che vi 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 pochissimo olio per preparare la salsa, agguinetene 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". Grazie alla preziosa collaborazione della sede nazionale dell'Accademia, abbiamo trovato uno sponsor (ma a noi piace chiamarlo "partner") d'eccezione: Giancarlo Suriano, di Amantea (provincia di Cosenza) che ci ha fornito le bustine di peperoncino calabrese in scaglie che troverete nella "borsa". E se volete conoscere tutti i prodotti piccanti e non firmati, Suriano, potete visitare il sito surianomaisenza.it



DES PAR
EUROSPAR
INTERSPAR

LEVANTE

FRANTOIANI DAL 1902

Suriano
GENUINA ECCELLENZA