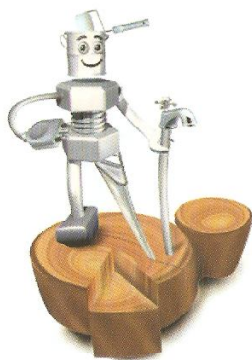


La Pubblicità

SD
D'ingianni



FERRAMENTA
IDRAULICA
ELETTRICITÀ
COLORI
BRICOLAGE

SERVIZIO LEGNO SU MISURA...
IDEE PER HOBBY

ELETTROTUTTO & Più
s.a.s.

Punto vendita libero servizio:
Via Fiume Lao, 299/307 - 87029 SCALEA (Cs)
Tel. 0985.920208 Fax 0985.806034

Questa Guida

Diciotto anni.
Buon compleanno

Col 2010 il Peperoncino Festival compie 18 anni. Dall'8 al 12 Settembre ci sarà grande festa a Diamante. Come da tradizione, il lungomare, il lungofiume e il centro storico si animeranno con centinaia di stand, artisti di strada, gruppi folk e statue viventi. Festeggiamo ricordando che non sono stati tutti in discesa i nostri primi diciotto anni! C'è voluto un grande impegno e soprattutto una grande perseveranza. Oggi, finalmente, il Peperoncino Festival ha un riconoscimento istituzionale, a Diamante e in Calabria. In tutta Italia è apprezzato e conosciuto e molti osservatori e giornalisti lo considerano "il più bello del mondo". Un'originale festa di gastronomia che diventa un grande evento di arte e di cultura. Con un simbolo gastronomico, il peperoncino, che è elemento distintivo di tutta la regione e contemporaneamente simbolo di identità culturale forte ed unitario di tutta la gente di Calabria.

Un Festival che è cresciuto grazie alla simpatia e all'affetto di tutti i sudditi devoti di Sua Maestà il peperoncino che ogni anno ritornano a Diamante. Un Festival che quest'anno sarà più grande e più bello. Un Festival al quale sono invitati tutti i "peperonciniomani" d'Italia. Per spegnere le diciotto candeline. Con tanti auguri di "Buon compleanno".

Enzo Monaco

Presidente Accademia Italiana
del Peperoncino

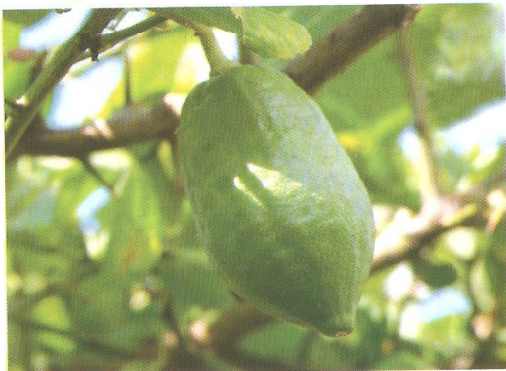


CENTRO STORICO - DIAMANTE (CS)

www.greenhousecalabria.com
e-mail: info@greenhousecalabria.com
Tel. 328 4751392 - 0985 876502

La Pubblicità

Passione cedro & peperoncino



SCALEA (CS) - Sede: C.da S. Angelo
Tel. 0985 920280 Fax 0985 939738

Questa Guida

La grande festa
di tutto il Paese

Al Festival che spegne diciotto candeline gli auguri di tutta l'Amministrazione comunale di Diamante.

Da parte mia un affettuoso saluto a Enzo Monaco e ai suoi collaboratori che in questi anni hanno promosso l'immagine del nostro paese assieme a quella del peperoncino. In un connubio intelligente e creativo che ha varcato i confini regionali e nazionali approdando in Europa e nel mondo.

Il legame già forte che univa l'Amministrazione comunale e il Festival si è definitivamente consolidato. Negli ultimi due anni si è istituzionalizzato. Soprattutto si è arricchito di una maggiore consapevolezza e di una collaborazione concreta e partecipata che va al di là delle scelte politiche e amministrative. Oggi come oggi Diamante è il Peperoncino Festival e il Peperoncino Festival è Diamante. Perciò questa festa di compleanno è la festa nostra, la festa dell'intera comunità che tutta unita si riconosce nel peperoncino.

Allora lunga vita al Festival. Ai turisti che in questi mesi estivi sono in vacanza a Diamante appuntamento dall'otto al dodici di Settembre. Per una vacanza diversa in un periodo dell'anno che è ancora più bello. Con spiagge libere e ancora più pulite. Ma soprattutto per spegnere tutti insieme le diciotto candeline di un Festival che si preannuncia strepitoso e ricco di indicibili meraviglie.

Ernesto Magorno
Sindaco di Diamante

Hotel Stella Maris
☆☆☆
siamo qui!
VISTA MARE, APERTO TUTTO L'ANNO
Via Cavour, 12 - Diamante (Cs)
Tel. 0985 87445 - Cell. 346 66 08 304
www.stellamarisdiamante.it - info@stellamarisdiamante.it

La Pubblicità

Ristorante Pizzeria
Le Sirene

**La tua Estate
piccante!**

con le nostre specialità marinare

BELVEDERE MARITTIMO (CS)
C. da Piano la Donna, 4
tel. 0985.88187 - 328.0548176

**SCANZIR S'
MODE**

UOMO - DONNA - BAMBINO

MARGHERITA MAZZEI

verdissima
verde veronica

Via Variante S.S. 18 - GRISOLIA LIDO (CS)
Tel. e Fax 0985.801087

Estate Pic

Festapic a Maierà
con la "regina" Anna

La Festapic di Maierà è il 22 Agosto. Stand gastronomici, visite nel centro storico, degustazioni infuocate, musica folk, gara di mangiatori di peperoncino e sfilate di miss. Una festa, quest'anno, in onore di Anna Greco la "regina" del peperoncino, la campionessa che l'anno scorso ha mangiato 750 grammi di diavolilli in 30 minuti strapazzando il pluricampione Aurelio Schiavo e sfiorando il record assoluto di Francesco Vecchio che nel 2000 ha ingurgitato 840 grammi di spezia infuocata. Anna presiederà la giuria della gara dei mangiatori ma non parteciperà. Come campionessa in carica gareggerà di diritto nella finalissima di Diamante, per difendere il suo titolo. La miss eletta, invece, sarà ospite al Festival sul palco di Vignette sul ring.

Nel museo del peperoncino ci sono ancora i lavori di restauro. Riaprirà l'anno prossimo bello ed efficiente con servizi di prim'ordine. Nei mesi di Luglio e di Agosto resterà aperta una sola sala per ospitare la mostra di fotografia "Rosso piccante". In ogni caso la Festapic sarà l'occasione buona per visitare il centro storico di Maierà che è uno dei più belli della Calabria. A conclusione della serata del 22 Agosto l'estrazione della Lotteria del peperoncino. In palio uno splendido iPhone. Senza dimenticare che tutti i biglietti concorrono alla grande estrazione della Fiat 500 che avrà luogo a Diamante l'ultima sera del Festival.

L'OTTICA CHE VESTE I TUOI OCCHI


**Ottica
"Reflection"**

Via S. Lucia, 14/16 - tel. 0985 877828
DIAMANTE (CS)

lareflection@tiscalinet.it

DANIEL SWAROSKI
PARIS
CONCESSIONARIO *Silhouette*
crystal eyewear

La Pubblicità



ELETTRICITÀ CARIDI
gianfrycaridi@hotmail.com

Materiale elettrico
Impianti ric. TV satellite
Elettrodomestici
TV
Video
HI-FI

C.so Vittorio Emanuele **DIAMANTE**
tel. 0985 81308



la Botte dei Sapori
RISTORANTE PIZZERIA
PANINOTECA BAR

C/da Calabro sulla S.S. 18 (sopra caseificio Carbone)
Belvedere Marittimo Tel. 0985 808866 - 347 4721592
www.bottedeisapori.it

Peperoncino Festival

Degustazioni, sconti, birra e CD
con la Piccante card 2010

Per godere il festival alla grande c'è quest'anno la Piccante card. La carta per servizi esclusivi agli amici privilegiati di Sua Maestà il Peperoncino. Costa 10 euro. Ti regala subito il CD con Peperoncino blues la sigla del Festival 2010 cantata da Gianni Pellegrino. Ti invita alle esclusive degustazioni delle manifestazioni ufficiali. Ti guida in un gustoso percorso gastronomico offrendoti un bicchiere di birra Dreher e sei degustazioni a scelta fra quelle elencate.

In pratica funziona così: su ogni Piccante card ci sono 7 quadratini corrispondenti alle sei degustazioni a scelta e al bicchiere di birra Dreher. I quadratini saranno forati al momento delle degustazioni. La card scade quando tutti i quadratini risultano forati.

La card inoltre dà diritto a sconti, agevolazioni e omaggi nei negozi e nei ristoranti aderenti all'iniziativa. Tutti elencati sul depliant fornito assieme alla card. Tutti segnalati all'esterno logo Piccante card.

Per una maggiore praticità bisogna averla sempre a portata di mano. Per questo viene fornita assieme ad un pratico promosting omaggio Dreher e Despar.

E' in vendita nello stand dell'Accademia del peperoncino (Lungomare zona palme) e nei locali aderenti all'iniziativa. Grazie ad una collaborazione con Trenitalia la possono ritirare gratis i possessori di una Carta Fedeltà Trenitalia e tutti coloro che arrivano al Festival con Frecciargento. Devono conservare il biglietto del treno ed esibirlo alle ragazze dello stand.

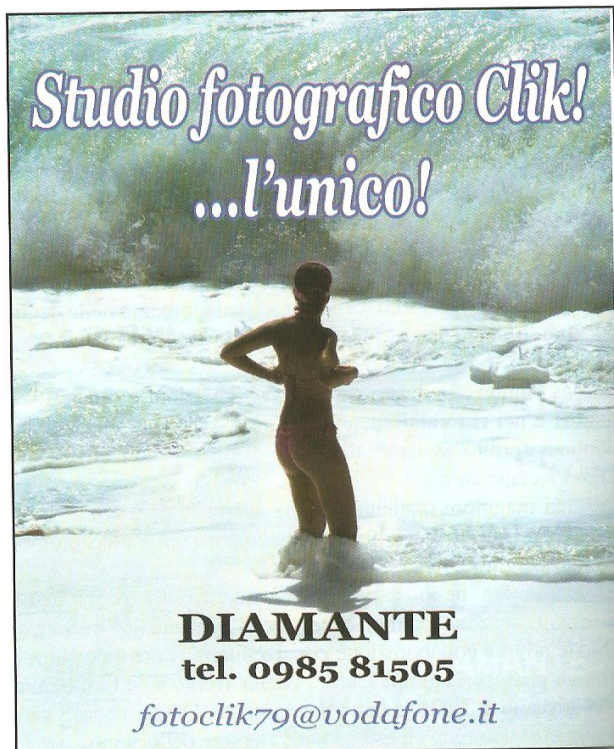


WHY NOT

Birreria
Stuzzicheria
Cocktails
Happy Hour

Centro storico, traversa corso Garibaldi **DIAMANTE**
info: 327 23 77 222 whynot.diamante@live.it

La Pubblicità



Studio fotografico Clk!
...l'unico!

DIAMANTE
tel. 0985 81505
fotoclik79@vodafone.it



Ristorante
Il Tri di Uvasi
Flli Liseve
Piatti Tipici Locali

MAIERÀ (Cs) a 3 Km.
dal Campo Sportivo di Diamante
Tel. 0985 876186

NB È gradita la prenotazione

Peperoncino Festival

Peperoncino e diabete
Maiale e lardo di Colonnata

Gli appuntamenti culturali si svolgeranno come sempre nella piazzetta San Biagio. "Peperoncino e diabete" è il tema più importante dei convegni medici di quest'anno messi a punto dal prof. Bruno Amantea dell'Università Magna Grecia di Catanzaro. Poi si parlerà anche di salsicce e sopressate fatte col maiale nero di Calabria. Non solo per magnificarle ma soprattutto per capire il ruolo che questi salumi hanno nella dieta mediterranea.

Due appuntamenti di grosso livello. Per l'originalità degli argomenti e per la chiara fama dei relatori.

"Il tema Peperoncino e diabete, assicura il prof. Amantea, è assolutamente nuovo. Non mi risulta che sia stato trattato prima. E a parlarne abbiamo chiamato due luminari come il prof. Paolo Brunetti dell'Università di Perugia e il prof. Agostino Gnasso dell'Università Magna Grecia di Catanzaro".

"Il maiale nero e i salumi di Calabria, continua il prof. Amantea, li studieremo in modo assolutamente inedito. Per sfatare il pregiudizio che fanno male alla salute e per capire il ruolo che ha il peperoncino nella preparazione di queste specialità calabresi".

Ci sarà inoltre il gemellaggio con Colonnata il centro famoso per il suo lardo. Un vero e proprio matrimonio d'amore fra Calabria e Toscana nel nome del peperoncino e del lardo.

A conclusione delle serate, degustazioni di specialità riservate ai possessori della "piccante card".



Delegazione
Accademia Italiana del Peperoncino

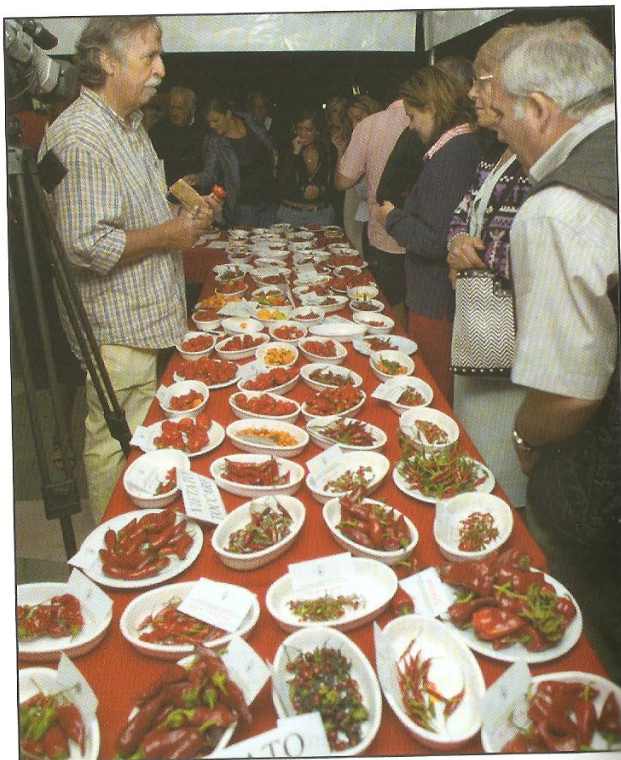
SAPORE CALABRIA

PRODOTTI TIPICI

Lungomare **DIAMANTE**

Peperoncino Festival

La mostra di peperoncini grande attrazione del Festival



Hotel RISTORANTE
Riviera Bleu Diamante (Cs)
Lungomare Riviera Bleu
www.hotelrivierableu.it Tel. 0985-81363

Peperoncino Festival

Un Pic "speciale"
per i primi diciotto anni

Per festeggiare i primi diciotto anni del Festival la rivista Pic Mondopeperoncino esce con un numero speciale. Cento pagine per ripercorrere questi anni passati insieme. Dalla prima edizione del 1992 fatta per ricordare le caravelle di Colombo cariche di "diavolilli", alla nascita dell'Accademia. Dai primi passi al grande successo decretato dal pubblico e dagli esperti. Dalle trasmissioni televisive agli studi e alle pubblicazioni scientifiche. Dalla festa paesana al grande evento culturale che allunga la stagione turistica. Dai primi stand su Via Amendola agli allestimenti che coinvolgono tutto il paese. Dai primi curiosi partecipanti, alle migliaia di turisti che arrivano da ogni parte d'Italia e d'Europa. Dalla freddezza dei politici e degli imprenditori al riconoscimento istituzionale.

Una bella galleria fotografica assieme agli interventi più qualificati e importanti. Un'occasione unica per rileggere gli articoli dello scrittore Sharo Gambino, del giornalista di Repubblica Pantaleone Sergi e dello storico Enrico Esposito. Per rivedere le "Femmes extrêmes" di Roger Corona e le vignette sulla "Benemerita". Una documentazione di prim'ordine per approfondire lo studio di un Festival accreditato come "unico al mondo". Con tutte le curiosità e gli "albo d'oro" dei mangiatori di peperoncino, di "Versi piccanti", "Vignette sul ring" e del Premio per la migliore tesi di laurea sul peperoncino.

La pubblicazione è in vendita nelle edicole di Diamante al "prezzo politico" di 10 euro.



PAGANÒ
JEANS

Levi's SUPERGA VENTSIMILE
Ducato & Spin MAMMUY
GAS Deigual

87023 Diamante (Cs) Piazza XI Febbraio, 41 - Tel. 0985 81363

La Pubblicità



C.so Scalo Ferroviario Grisolia (Cs) Tel. e Fax 0985 801148
Dal 1993

Produzione di articoli di gioielleria - Argenteria - Oreficeria - Modelli personalizzati

Riparazione e restauro di arredi sacri

L'arte del tempo

Falegnameria

Infissi in legno

Mobili su misura

Sanginetto Lido (Cs) - Cell. 348 9624626

Mix Art
parrucchiera
di Margherita Amoroso

87020 BELVEDERE M.mo (CS)
C.da S. Litterata, 7
Tel. 0985.88297

Peperoncino Festival

Calabria capsicum nel mercatino sul fiume

La sponda destra del fiume Corvino ospiterà il “Mercatino del capsicum” la nuovissima iniziativa che prende il via quest’anno per presentare tutte insieme le varietà di peperoncini.

L’occasione buona per ammirare ed acquistare le piante più rare di “diavolilli” provenienti da tutto il mondo. I peperoncino calabresi “a sigaretta” e “a ciliegino” in attesa del marchio IGP, assieme ai mitici Habanero, ai Jalapeño e ai piccantissimi Naga arrivati dal Pakistan. Soprattutto la “prima uscita” di “Calabria capsicum” il centro di sperimentazione e ricerca per la coltivazione del peperoncino, diretto da Massimo Biagi e creato da pochi mesi dall’Accademia. Un’iniziativa realizzata in collaborazione con l’Istituto professionale di Stato per l’agricoltura e l’ambiente di Cirella. Fortemente voluta dalla Dirigente Prof. Concetta Smeriglio destinata a svolgere un ruolo di primo piano per il miglioramento e la diffusione delle tecniche di coltivazione del peperoncino. Saranno esposte le piante coltivate dagli studenti dell’Istituto di Cirella che hanno lavorato sotto la guida di Massimo Biagi.

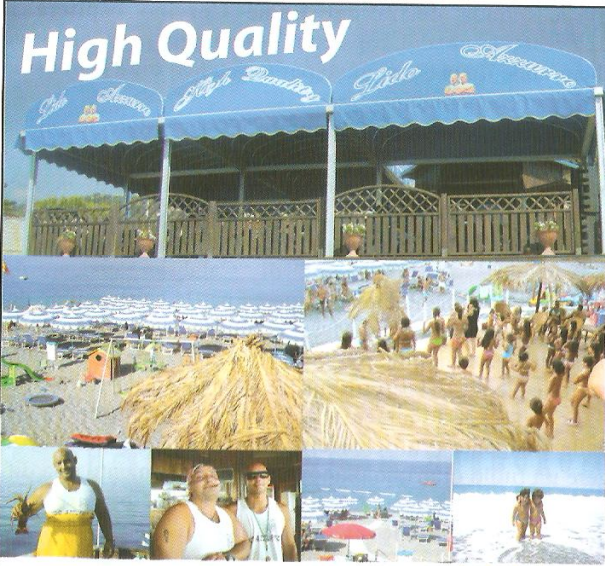
Assieme alle piante di “Calabria capsicum” anche le varietà provenienti dall’azienda agricola “Marco Carmazzi” di Torre del Lago in provincia di Livorno, leader in Europa per la coltivazione di peperoncini.

AUTODIAGNOSI
OFFICINA
MECCANICA

RIGGA FRANCO

Via Europa, 2 - Diamante (Cs) ☎ 349 1786236

La Pubblicità



High Quality

Stabilimento Balneare
Bar - Punto ristoro
LIDO AZZURRO
Tel. 3470487003 - 3283147984 www.Lidoazzurrodiamante.com



Giochi Cocorito
Giocattoli
Prima Infanzia
Peluche
Tel. e Fax 0985 84083
Via della Repubblica
BELVEDERE M.MO (Cs)

ciclone
VENDITA
ASSISTENZA
RICAMBI
ABBIGLIAMENTO
Tel. e Fax 0985 040962
ciclone07@alice.it

Via della Repubblica
Belvedere Marittimo (CS)

Peperoncino Festival

Dinamite nello stomaco
Una donna da battere

Una donna dovrà difendere il titolo in questo Festival dei diciotto anni. Nel campionato italiano mangiatori di peperoncino Anna Greco di Maierà avrà di fronte concorrenti di tutta Italia e disposti a tutto. Lei, con i 750 grammi ingurgitati l'anno scorso, ha cambiato la storia di questo campionato. Mai prima una donna era stata campione assoluto. Mai nessuno si era avvicinato tanto al record di Francesco Vecchio che nel 2000 ha mandato giù 840 grammi di spezia infuocata. Per questo la finale di quest'anno avrà una marcia in più. Al fascino della gara, al ritmo travolgente imposto da un arbitro - conduttore come Gianni Pellegrino si aggiunge una campionessa imprevedibile come Anna Greco. Ripeterà l'exploit dello scorso anno? Riuscirà a battere il record di Francesco Vecchio? Si riconfermerà campione assoluto o si accontenterà del titolo femminile? E ancora: come risponderà un campione come Aurelio Schiavo che è stato spodestato l'anno scorso dopo aver trionfato per tre anni? Come si comporterà Esteban Fonsatti di Udine che l'anno scorso si è accontentato del secondo posto con 550 grammi? La delegazione friulana che ha un'importante tradizione di mangiatori, rimetterà in campo Vincenzo Maiolino che nel 2004 si è laureato campione ingurgitando 729 grammi di "spezia infuocata"?



la gelateria di
Diamante

Pierino
il gran gelato!

Peperoncino Festival

Dave DeWitt
alla conferenza
stampa
del Festival



COIFFEUR
Francesco
Acconciature Maschili
Bivio Diamante (CS) S.S. 18
Cell. 347.0731729

Peperoncino Festival

Candeline e annullo filatelico
con Dave De Witt

Il prof. Dave DeWitt, il più grande studioso di peperoncino esistente al mondo, sarà presente a tutte le cinque giornate di Diamante. Arriverà appositamente dal New Messico per festeggiare con i peperoncinatori italiani i diciotto anni del Festival. A lui l'onore di spegnere le candeline sulla torta dell'inaugurazione.

Preparata dalla pasticceria "Biancaneve" di Diamante sarà offerta in degustazione ai possessori della "piccante card".

"Ho sempre sentito parlare di questa manifestazione - ha detto DeWitt - e sono curioso di vederla. Voglio gustarla nei minimi particolari e per questo mi fermerò per tutte le cinque giornate. Sarà anche l'occasione buona per conoscere la Calabria una regione ricca di storia e di cultura".

Durante il Festival DeWitt presenterà il suo ultimo libro "The complete Chile pepper book" scritto in collaborazione di Paul W. Bosland e pubblicato a Londra nello scorso mese di Settembre.

Per celebrare alla grande il diciottesimo compleanno ci sarà anche un annullo filatelico delle Poste italiane per la giornata di mercoledì 8 Settembre. Il bozzetto dell'annullo è stato disegnato da Passepartout. Gli appassionati di filatelia possono avere l'annullo direttamente al Festival in piazza Municipio dove le Poste allestiranno uno sportello postale dalle ore 19 fino alle 24. Ci saranno francobolli in vendita e cartoline in omaggio.



Franco Elettricità
ARTICOLI PER IL MARE
PITTURE - FERRAMENTA
PRODOTTI FOTOGRAFICI
DUPLICAZIONI CHIAVI
PLAYSTATION Sony - NINTENDO
PIAZZA XI FEBBRAIO, 59 - DIAMANTE (CS)
Tel. 0985-87097
francoelettricità@alice.it

La Pubblicità



IL MESSICANO
Ingrosso
Dettaglio
Frutta
Verdura
Prodotti tipici
DIAMANTE (Cs)
Tel. 340.2401995



INSOMNIA
Risto Pub
Spaghetteria
Caffetteria
Cornetteria
Info: 338 7530778
Piazzale Stazione FFSS Diamante (Cs)



Hotel l'Airone
Via dei Mandorli, 77 - Diamante - Tel. +39 0985 876699 Fax 0985 877741
www.airone-hotel.it posta@airone-hotel.it

Peperoncino Festival

Calciatori pic a Scalea
Scacchi e peperoncino

Peperoncino per giovanissimi calciatori e peperoncino con gli scacchi. Il Festival si arricchisce di altri due appuntamenti piccanti.

Il peperoncino fa bene ai ragazzi che fanno sport. Nasce per questo il primo "Torneo pic", di calcio giovanile per giovanissimi atleti da sei a dodici anni. "Piccoli amici", "Pulcini" ed "Esordienti".

Il primo torneo di "calcio giovanile piccante" si svolge a Scalea dal 10 al 12 Settembre nell'ambito della diciottesima edizione del Peperoncino Festival. Nel pomeriggio di Venerdì 10 l'arrivo delle squadre. Sabato mattina e pomeriggio le gare. Domenica 12 semifinali e finali. La sera tutti a Diamante negli stand del Festival. Le gare si svolgono nel "centro sportivo La Valle" di Scalea.

Per i partecipanti "Ricordi al peperoncino". Per i vincitori "Premi piccanti".

Giovedì 9 Settembre invece appuntamento con gli scacchi in piazza Municipio alle ore 22. Un'iniziativa che si ripete da tre anni e fa parte del "Festival internazionale di scacchi Riviera dei cedri" che quest'anno ha come sede Sangineto. Avrà luogo un torneo lampo e i partecipanti potranno degustare le specialità piccanti del Festival.

Un altro "Torneo lampo all'alba" avrà luogo a bordo di un treno regionale in partenza da Sangineto per Praia a Mare. Tutte le informazioni sul torneo di scacchi sul sito www.rivieradeicedri.it

Il ristorante della tua estate



LA STELLA DELL'ISOLA

CONTRADA CAMMAROTEA
CIRELLA DI DIAMANTE
TEL. 0985/876656 - 87054
CELL. 360/438366 - 338/2746914