

Piazza**Portello**

PIAZZA PORTELLO

UN WEEKEND DAL CUORE PICCANTE CON “PEPERONCINO IN FESTA”

Sabato 03 e domenica 04 settembre 2022, il mall urbano si anima con i colori delle oltre 100 varietà di piante di peperoncino provenienti da 20 diverse nazioni per tutti gli amanti dei sapori forti e intensi

Milano, 29 Agosto 2022 - Noto come spezia piccante, il peperoncino ha molteplici effetti benefici come un aiuto per la digestione e potenti effetti positivi sul sistema cardiocircolatorio.

PEPERONCINO IN FESTA animerà il weekend del 03 e 04 Settembre 2022 di Piazza Portello, l'urban mall nel cuore di Milano, che accoglierà diversi produttori agricoli da cui poter acquistare piante di varietà esclusive, apprendere le tecniche di coltivazione e conservazione più adatte al nostro clima e i gradi di piccantezza.

Arrivata alla sua 11^a edizione, PEPERONCINO IN FESTA è l'attesissima

mostra-mercato dedicata agli intenditori e amanti del piccante che potranno visitare la straordinaria esposizione di più di 100 varietà differenti di peperoncino, provenienti da oltre 20 Paesi diversi.



Tra i protagonisti dell'esposizione, ci sarà il Carolina Reaper, vincitore del Guinness dei primati 2013, che può raggiungere i 2 milioni di gradi Scoville, il temibile Trinidad Moruga Scorpion dalla piccantezza definita "nucleare". Ci saranno anche Bhut Jolokia, conosciuto come "Peperoncino Re Cobra" o "Ghost Chili", e Naga Morich, Naga Viper, King Naga, Naga Lah e l'esclusivo Dorset Naga, senza dimenticare il Seven Pod, la cui bacca è sufficiente per rendere piccanti 7 pentole di fagioli. Sfileranno anche le varietà classiche come il mitico Jalapeno e

AGGREGATO COMMERCIALE PIAZZA PORTELLO

Via Grosotto, 7 – 20149 Milano
Tel. 02/33005170 – Fax 02/93664055
email: segreteria@piazzaportello.com

PiazzaPortello

l'Habanero in tutte le sue varianti: rosso, dorato, bianco, Green, Condor Beak, Capuchino per finire con l'Habanero Chocolate. Molto interessante sono la varietà chiamata **"Aribibi Gusano"**, dal profumo intenso ed avvolgente, ma accompagnata da piccantezza estrema, il divertente **"Pingo de Ouro"**, piccolo peperoncino sferico dal colore arancione e dal sapore molto, molto deciso e il **"Thai Dragon"** piccolo cornetto dalla piccantezza simile ad una scossa, adatto sia per il consumo fresco che per l'essiccazione.

Colorato e saporito, sinonimo di stuzzicante vitalità e fantasia, il peperoncino è una delle prelibatezze amate in cucina dai palati più intraprendenti: **PEPERONCINO IN FESTA** del 03 e 04 Settembre a Piazza Portello, è un imperdibile rendez-vous per conoscere da vicino questo 'caldo' ingrediente che è anche una valida opportunità per proteggere la propria salute cardiovascolare.

Piazza Portello è aperto dal lunedì alla domenica dalle 9 alle 21. Facile da raggiungere, coi mezzi pubblici, il bike sharing o l'auto propria grazie ai 1200 parcheggi (gratuiti per le prime tre ore), si trova in Via Grosotto 7, in zona Fiera Milano City. Info su piazzaportello.com.

Contatti ufficio stampa PIAZZA PORTELLO

Geraldina Soldadino j.soldadino@gmail.com Tel 377 6753958

AGGREGATO COMMERCIALE PIAZZA PORTELLO

Via Grosotto, 7 – 20149 Milano
Tel. 02/33005170 – Fax 02/93664055
email: segreteria@piazzaportello.com