

## PIAZZA PORTELLO UN WEEKEND *PICCANTEMENTE* COLORATO PER LA “FESTA DEL PEPERONCINO”

***Sabato 04 e Domenica 05 settembre 2021, appuntamento per tutti gli amanti del gusto forte, intenso e pungente del peperoncino presso il mall urbano nel cuore di Milano***

Milano, 27 Agosto 2021 – Gli amanti del peperoncino gli attribuiscono qualità e proprietà terapeutiche di ogni sorta, arrivando a sostenere che il cibo piccante allunghi la vita.

Questo straordinario ingrediente è il protagonista esclusivo della **10° edizione della FESTA DEL PEPERONCINO**, l'appuntamento con la **mostra-mercato di Piazza Portello che animerà il weekend del 04 e 05 Settembre 2021** e che vede esposte grazie alla collaborazione con l'Azienda Agricola Margherita del mantovano, più di **100 varietà differenti** di peperoncino, provenienti da **oltre 20 Paesi diversi**.

Sono davvero tante le varietà di peperoncino, molto diverse tra loro per grado di piccantezza, aroma e utilizzo: anche per questo appuntamento, i visitatori avranno **la possibilità di conoscere ed acquistare piante di varietà esclusive**, apprendere le **tecniche di coltivazione e conservazione** più adatte al nostro clima, i livelli di maturazione e i **gradi di piccantezza**.



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 l'**Habanero in tutte le sue varianti**: rosso, dorato, bianco, Green,

### AGGREGATO COMMERCIALE PIAZZA PORTELLO

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

# PiazzaPortello

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: la **FESTA DEL PEPERONCINO** del 04 e 05 Settembre a Piazza Portello, è un imperdibile rendez-vous per conoscere da vicino questo 'caldo' ingrediente.

**Piazza Portello** è aperto dal lunedì a 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](mailto: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](mailto:segreteria@piazzaportello.com)