







La dietista Veronica Pompili e il presidente onorario di NCR Ettore Pompili hanno rappresentato l'associazione dei Castelli Romani alla VII edizione di Hottobre Piccante, Festival del Peperoncino organizzato da Ipse Dixit al Garden Tre Fontane di Roma. L'iniziativa ha riscosso un grande successo di pubblico, grazie ad un programma ricco di iniziative, sviluppato durante il primo fine settimana di Ottobre. Durante il pomeriggio di Sabato 4 ottobre il Dottor Ettore Pompili ha presenziato all'inaugurazione della kermesse con il taglio del nastro da parte della madrina della manifestazione Marinella Sapienza, opinionista del Programma di Raidue "BellaMa", presso la Piazza degli stand che ha ospitato, grazie al Club Ferrari di Roma, alcune autovetture della Casa automobilista di Maranello. Il presidente onorario di Nuovi Castelli Romani ha anche assistito alla gara amatoriale di mangiatori di peperoncino, condotta da Arturo Rentricca, pluricampione dei mangiatori di peperoncino, presso l'Area Palco Eventi. Una partecipazione sentita da parte dell'associazione castellana frutto di una collaborazione tra Ipse Dixit, delegazione romana dell'Accademia italiana del Peperoncino e l'associazione L'ORODICALABRIA che iniziata nel 2024, con la stipula di un patto di amicizia con queste realtà, continuerà con una serie di iniziative legate al Peperoncino nel territorio dei Castelli Romani, grazie alla disponibilità dei sindaci del territorio e delle amministrazioni comunali. Domenica 5 ottobre la dietista Veronica Pompili e il Presidente onorario di NCR Ettore Pompili hanno partecipato presso la Piazzetta del gusto al panel "Salotto Rosso – parlano gli imprenditori, gli artigiani e gli agricoltori del Peperoncino" moderato dal Presidente di Ipse Dixit Antonio Bartalotta, insieme a Tonino Miceli, Giancarlo Suriano, Alessandro Ciafresi e Daniele Berto. Presente anche la consigliera e socia fondatrice dell'associazione L'ORODICALABRIA Federica Dieni. "Ringrazio il Presidente Bartalotta e tutti gli organizzatori per avermi permesso di essere qui per il secondo anno consecutivo. Tra le varie proprietà nutrizionali del Peperoncino, lo conosciamo anche come potenziale alleato per tutti coloro che vogliono perdere peso. Secondo degli studi pubblicati a livello internazionale, sarebbe infatti in grado di influire sul metabolismo dei grassi e sul dispendio energetico attraverso l'azione della Capsaicina (principio attivo). La riduzione di peso data del peperoncino sarebbe anche il risultato di un migliore controllo dell'insulina, con effetti positivi su malattie come obesità, diabete. Ricordiamo però che integrare il peperoncino nella nostra alimentazione non ha effetti miracolosi, ma non unitamente a una dieta ipocalorica e un po' di sano movimento può essere un prezioso alleato anche per chi desidera perdere peso ed è quindi tra i cibi che non dovrebbero mancare all'interno di un'alimentazione sana e bilanciata. Ho approfittato di questo mio intervento, sollecitato dai professionisti intervenuti, per rassicurare sulle problematiche legate alla conservazione dei cibi legati ai casi di botulino che si sono verificati negli ultimi mesi. Sono casi che non vanno sottovalutati, ma che al contempo non devono diventare protagonisti di vere e proprie psicosi propagate dai social network che sono sempre più teatro di fake news. Consiglio quindi di seguire sempre prassi igieniche rigorose durante la preparazione e conservazione degli alimenti, per scongiurare alcun pericolo di intossicazione alimentare". Lo dichiara la dietista Veronica Pompili.



