



## Nel a Roma un peperoncino su un balcone da

Il Garden Tre Fontane ha ospitato l'Accademia romana del Peperoncino Ipse Dixit oggi sabato 11 Aprile. L'evento si è sviluppato grazie al coordinamento del Presidente Antonio Bartalotta, coadiuvato dal Vicepresidente Daniela Piron e da Arturo Rencricca pluricampione del campionato italiano dei mangiatori di peperoncino e consigliere di Ipse Dixit delegazione romana dell'Accademia italiana del peperoncino.

L'evento si è sviluppato prima con una parte convegnistica poi una degustazione e pranzo basato su piatti legati al peperoncino.

Ecco le parole di Daniela Piron sull'evento:

“Siamo orgogliosi del successo di pubblico e del loro apprezzamento per l'iniziativa di oggi. Siamo convinti del nostro percorso e vogliamo alzare il livello dell'iniziativa nel 2027”

Anche Arturo Rencricca ha voluto intervenire sull'iniziativa odierna:



“Ringrazio i partecipanti all'iniziativa odierna. Il valore del mio intervento è dettato dall'attenzione e dalle domande del pubblico che ringrazio di cuore. Nel mio percorso ho conseguito il titolo di Campione italiano per ben 6 volte e Campione Europeo. Durante gli anni ho coltivato una profonda competenza nel mondo del peperoncino, fino ad diventare Consigliere della delegazione romana dell'Accademia Italiana del Peperoncino – Ipse Dixit Ambasciatore del Peperoncino nel mondo. Ho raccontato questo oggi con grande orgoglio e ribadisco il mio ringraziamento al pubblico presente”.

L'Associazione Nuovi Castelli Romani rappresentata a Roma dal Presidente Onorario Ettore Pompili ha partecipato e partecipato all'iniziativa.

Ecco le parole del dottor Pompili:

“Siamo stati ospiti dell'amico Antonio Bartalotta e abbiamo partecipato con entusiasmo all'iniziativa. La nostra collaborazione con Ipse Dixit continua a Roma, come ai Castelli Romani. Ho portato i saluti del Presidente Brescini e degli associati. Stiamo organizzando nuove iniziative comuni e siamo orgogliosi del percorso che da qualche anno ci vede lavorare insieme per valorizzare il peperoncino e le sue qualità”.

[Read More](#)