

RIETI - 14[^] FIERA MONDIALE CAMPIONARIA DEL PEPERONCINO

Publicato il 31 Agosto 2025 di redazione 1



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [donna donna onlus](#), [fiera mondiale del peperoncino](#), [giancarlo suriano](#), [nadia accetti](#), [peperoncino](#), [rieti](#)



di Fausto Zilli

Un domenica di sole una città colma di gente, famiglie bambini appassionati e non solo di peperoncino, perché oggi è andata di scena la terza giornata della 14^a fiera mondiale campionaria del peperoncino a Rieti.

In questa giornata siamo entrati nel cuore della fiera e abbiamo avuto il piacere di conoscere gli addetti ai lavori, con tanta passione professionalità portano avanti la tradizione del peperoncino, tra gli altri il Sig. **Giancarlo Suriano** di Amantea provincia di Cosenza, il quale ci raccontava la sua dedizione per il peperoncino, da sempre presente alla fiera mondiale del peperoncino a Rieti, *"diffondiamo la cultura del peperoncino del diavolicchio Diamante eco tipo Calabrese molto importante, ho scritto un libro lo e il Peperoncino una bella storia d'amore"* afferma il Sig. **Suriano** ai nostri microfoni.



da sx Fausto Zilli , Giancarlo Suriano

<https://www.youtube.com/watch?v=7Wnl3oMnl-g>

Presente la fondatrice dell'Associazione Donna Donna Onlus **Nadia Accetti**, la quale si è soffermata sull'importanza del cibo, per portare uno sguardo coraggioso e passionale su un tema importante quello dei disturbi alimentari e il contrasto ad ogni forma di violenza:

<https://www.youtube.com/watch?v=Qu4yFIJiD-o&t=13s>

Abbiamo avuto il piacere di intervistare Alessandra, Patrizia sentire da loro le proprie impressioni nella terza giornata di fiera.

<https://www.youtube.com/watch?v=xOOiJ4VeW1I>

<https://www.youtube.com/watch?v=AXJ3thoDtt8>

Nel centro di Rieti, il cuore dell'esposizione, con **600 varietà di peperoncino** provenienti da tutto il mondo e sei delegazioni ufficiali internazionali, batterà nel centro storico di Rieti, animato da circa **200 stand**. Un percorso che metterà in dialogo tradizione, gastronomia, cultura e spettacolo, con un ricco programma di concerti, showcooking, degustazioni e convegni, si andrà avanti fino al 7 di settembre.

