

Presentazione del 23 aprile del libro *Peperoncini, oltre l'ovvio*

Presentazione a cura di Marina Clauser

Il libro "Peperoncini, oltre l'ovvio" è stato pubblicato grazie all'associazione Nuove Direzioni e all'impegno personale del coordinatore editoriale Pier Luigi Ciolli e dei suoi collaboratori. Oltre alle copie cartacee che vengono donate nel corso delle presentazioni, il libro è liberamente e gratuitamente scaricabile in pdf o in ebook al link

<https://www.nuovedirezioni.it/pubblicazioni.asp>

Come gli altri libri pubblicati da Nuove Direzioni – "Orti botanici, eccellenze italiane" e "Getta un seme" – anche questa è un'opera corale grazie ai contributi di molte autrici e di molti autori; oltre ai testi, il volume è anche ricco di foto originali che il fotografo Andrea Grigioni ha scattato alla collezione di peperoncini, per molti anni curata all'Orto botanico dell'Università di Firenze, dal giardiniere Sergio Ferli e dalla volontaria Carla Giusti.

La parola che sintetizza meglio il mondo dei peperoncini è "varietà": tante forme, colori, dimensioni diversi, ma anche tanti usi: medicinale, colorante alimentare e cosmetico, pianta ornamentale da giardino e balcone, componente di spray per la difesa personale, spezia speciale in cucina.

Il più antico uso del peperoncino è stato molto probabilmente quello di rimedio medicinale, tanto che presso alcune popolazioni sudamericane era considerato un dono divino. Ha azione revulsiva, vasodilatatrice, antinfiammatoria e antidolorifica, carminativa, stimolante, digestiva, antiossidante. Ancora oggi sono in uso balsami, stick, cerotti che vengono usati in caso di reumatismi, lombalgie, nevralgie, contrazioni muscolari, herpes.

Il contenuto di vitamina C (fino a 340 mg/100 gr) è maggiore rispetto a qualsiasi altro frutto. Non per nulla il premio Nobel del 1937 per la Fisiologia e Medicina Szent-Györgyi, per i suoi studi sull'ossidazione biologica e l'attività antiscorbutica, estrasse dai frutti del peperoncino i grandi quantitativi di vitamina C necessari alla ricerca. Il peperoncino è tuttora oggetto di ricerca scientifica. In particolare, si studia la sua capacità di bloccare la sostanza prodotta sui recettori del dolore; capire le modalità di attivazione delle sensazioni dolorifiche diverse da quelle bloccate da aspirina e farmaci antinfiammatori non steroidei, è la premessa per individuare nuovi farmaci per lenire quei tipi di dolore (neuropatico, oncologico, emicrania) che non possono essere trattati dagli attuali analgesici.

Per l'uso in cucina ricordiamo che i peperoncini differiscono per piccantezza, ma hanno anche sapori specifici che richiedono abbinamenti particolari: nel libro troverete le ricette originali di Rita Salvadori che gestisce l'azienda biologica di coltivazione e trasformazione "Peperita" a Bibbona (LI). Rita Salvadori approfondisce nel libro anche altri argomenti: come raccogliere, conservare e utilizzare al meglio le diverse varietà perché conservino le proprie caratteristiche organolettiche.

Dal punto di vista botanico le migliaia di varietà esistenti oggi in tutto il mondo derivano da 5 specie selvatiche appartenenti alla famiglia delle Solanaceae: *Capsicum annuum* L. (al quale appartiene il maggior numero di varietà), *C. chinense* Jacq. (i piccanti e i piccantissimi), *C. frutescens* L. (per es. il Tabasco dal quale si ottiene l'omonima salsa), *C. baccatum* L. (dalle forme svariate), *C. pubescens* Ruiz & Pav. (con i frutti dai semi neri).

Il centro di origine del peperoncino è nel Sud America, nelle pianure del Brasile: in questa zona si trova oggi il maggior numero di specie selvatiche di peperoncino al mondo. Nel Sud America gli indiani dei tropici hanno coltivato per secoli il peperoncino per i suoi usi culinari e medicinali e si è poi diffuso in America centrale e settentrionale.

Durante il suo primo viaggio nell'emisfero occidentale, Cristoforo Colombo mangiò i frutti e sentì lo stesso "bruciore" o "calore" del pepe nero e lo chiamò erroneamente "pepe" pensando che fosse un parente del pepe nero.

Dopo la scoperta dell'America, la pianta si è diffusa in Asia e nel resto del mondo come un sostituto più economico del pepe. Ben presto, a parte l'utilizzo come antisettico per la conservazione degli alimenti, il peperoncino è stato apprezzato per il gusto piccante, soprattutto nell'Europa meridionale. La Turchia, con le incursioni e conquiste nel Mediterraneo e poi Asia, Europa Centrale, India ha contribuito alla diffusione dei peperoncini e delle sue tradizioni alimentari. Nel passato, in virtù della diffusione grazie soprattutto a Spagnoli e Turchi, per indicare il peperoncino, in Europa si usavano espressioni come *pepe di Spagna, di Turchia, di Caienna* con gli equivalenti e le varianti francesi, inglesi e tedesche (*poivre de l'Inde, d'Espagne, du Brésil, American bird pepper, indianischer, spanischer, peruanischer, Cayenne Pfeffer*).

Oggi la Cina è il maggior produttore al mondo (53%), seguita da Messico, Indonesia, Turchia, Spagna. Lo troviamo nelle cucine tradizionali di tutto il mondo: nelle miscele piccanti come il Berberé in Etiopia, il Curry in India, il Masala in gran parte dell'Asia. Per molte regioni dell'estremo oriente è una importante fonte di reddito e di esportazione. In Ungheria la Paprika, miscela ottenuta da diverse varietà di *Capsicum annuum*, è detta oro rosso.

In Basilicata il Crusco o Peperone di Senise (PZ) ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta. In Calabria non è neanche immaginabile la cucina senza il peperoncino e proprio a Diamante (CS) c'è addirittura un'Accademia che studia e diffonde la cultura del peperoncino.

Nel libro si trovano molti altri argomenti: per esempio un approfondimento sulle Solanaceae a cura di Maria Adele Signorini che ricorda come ortaggi appartenenti a questa famiglia importati dall'America – per es. patate e pomodori – siano stati accolti con grande diffidenza in Europa. Del resto alle Solanaceae appartengono piante importanti, ma pericolose come la belladonna, medicinale ma altamente velenosa, oppure il tabacco, o la petunia o la Mandragola. Questa era ritenuta nell'antichità adatta alla cura di tutti i mali, ma quando veniva estratta la radice del terreno, la credenza era che urlasse tanto da far impazzire chi la raccoglieva: ed ecco che venivano addestrati dei cani per l'estrazione. Un rimando a questa pianta di antico uso la ritroviamo nel racconto di Niccolò Machiavelli "La Mandragora" e addirittura nelle avventure di Harry Potter.

Un altro capitolo è dedicato ai pepi, traendo spunto dai nomi che hanno accompagnato il peperoncino nei secoli passati e che rimandavano appunto al pepe e alla confusione che spesso è stata fatta fra le due spezie. Moltissimi sono i pepi, non solo quello nero, verde e bianco derivanti da *Piper nigrum* L. (Piperaceae), ma anche molti altri appartenenti a diverse famiglie botaniche.

La presentazione del libro ha visto la partecipazione di Marina Clauser, Rita Salvadori, Armando Sarti, Donato Creti: ognuno ha trattato un pezzo di storia di questa pianta così variopinta e ricca di spunti.