

ACCADEMIA DEL PEPERONCINO DI RIETI

PRESENTAZIONE DEL LIBRO

«PICCANTE QUANTO BASTA»

18 maggio 2024 ore 18

APPUNTI PER L'INTERVENTO

Gaetano M. Fara

18 Maggio 2024, ore 18, Ex-Chiesa di San Giorgio, Rieti

IL PEPERONCINO NEL MONDO

- 1493: giunge in Portogallo al ritorno delle caravelle di Cristoforo Colombo dal secondo viaggio nel «nuovo mondo»
- 1508: è presente e coltivato nel bacino del Mediterraneo, in Medio Oriente, Asia, Europa ed Africa
- Questo gradimento «esplosivo» è legato alla piacevolezza del piccante, che rende più gradevole la monotona dieta vegetariana
- Non costa praticamente nulla e si coltiva con grande facilità
- Da spezia a retaggio *culturale* ma anche *identitario* in molte aree: l'esempio più clamoroso: la Calabria ed il funerale di Scalfaro

Famiglia Solanaceae, Genere Capsicum (1)

C annum: tutti i peperoni dolci, più alcuni piccanti:

- Cultivar: *Diavolicchio calabrese*, 30-50.000 SHU
- Cultivar: *Jalapeno messicano*, 5-15.000 SHU
- Cultivar: *Peperoncino di Cayenna** (lungo e corto), 30-50.000 SHU

C baccatum: peperoncini piccanti, dominati dagli <Aji>

- Cultivar: *Aji amarillo* peruviano, 15 cm, giallo arancio, 15-50.000 SHU
- Cultivar: *Bishop Hat* («*Rocotillo*»), poco piccante, forma particolare)

C frutescens: peperoncini piccanti dal Messico e Brasile

- Cultivar *Tabasco*, le cui salse hanno conquistato il mondo
- Cultivar *Malagueta*, brasiliano (in Africa: *piri-piri*), frutti piccoli ma molto piccanti

- * diffuso anche nel Sechuan cinese

Famiglia Solanaceae, Genere Capsicum (2)

- **C pubescens**: piccantezza medio-elevata, non ibrida
 - Cultivar *Rocoto* o *Manzano peppers*, dal Perù fino all'Indonesia

C chinense: massima piccantezza, sempre nuovi «campioni»:

- **Cultivar** *Habanero*, varianti *Red Savina*, *Chocolate*, *Orange*: 500.000 SHU
- **Cultivar** *Naga Morich*: 1.000.000 SHU
- **Cultivar** *Carolina Reaper*:
- **Cultivar** *Dorset Naga*
- **Cultivar** *Bhut Jolokia*
- **Cultivar** *Trinidad Moruga Scorpion*: c.a 1.500.000 SHU
- **Cultivar** *Seven Pot Douglah*
- **Cultivar** *Pepper X*, 3.000.000 SHU (non omologati)

PEPERONCINO, PAESI E REGIONI (1)

- **ITALIA:** *CALABRIA* AL TOP, SEGUONO *LAZIO*, *BASILICATA*, *ALTRE*
- **FRANCIA**, PAESE UE CON UN PEPERONCINO DOP: *ESPELETTE*
- **SPAGNA**, PAESE UE CON UN PEPERONCINO DOP: *LODOSA*
- **UNGHERIA** E LE SUE PAPRIKE
- **GRAN BRETAGNA** E I CHUTNEY, RETAGGIO DELL'IMPERO
- **MESSICO:** HABANERO AL SUD, JALAPENO AL NORD. MA ANCHE PIQUIN, POBLANO E SERRANO (PRESIDIO SLOW FOOD)
- **PERU':** **AJI AMARILLO** è IL SIMBOLO, NEL CEVICHE, POI IL ROCOTO
- **USA:** NEW MEXICO, TEXAS (cucina tex-mex), LOUISIANA (cucine Creola e Cajun e loro origini)

PEPERONCINO, PAESI E REGIONI (2)

- **INDIA:** Chutney condivisi con UK – Diatriba tra **Masala** e **Curry**, *Garam Masala, Tandoori Masala, Vindaloo* (Goa), *Phaal* (Birmingham!) con Ghost Chilly (900.000 SHU)
- **INDONESIA** – salsa Sambal Olek sul Nasi Goreng
- **THAILANDIA** – tutto terribilmente infuocato
- **MALAYSIA** – cucina multiculturale
- CINA, Provincia del Sechuan: il peperoncino arriva per la Via della Seta; Chengdu città UNESCO della gastronomia
- **COREA** la patria del Kimchi. La sua preparazione domestica è patrimonio UNESCO dell'umanità

PEPERONCINO, PAESI E REGIONI (3)

- **MAGHREB**: frumento per cous cous, bulghur ma anche pane e pasta secca. Salsa Harissa e cottura degli umidi nel Tajine.
- **MEDIO ORIENTE**: cucine diverse con influenze reciproche, anche occidentali (Siria e Libano): kebab di vario tipo; tabulé
- **EGITTO**: un po' a sé, mix Maghreb-Medioriente, ma meno piccante: falafel e ful medames
- **MOZAMBICO**: patria adottiva del Malagueta brasiliano (*C frutescens*) o piri-piri