

CALABRIA.LIVE

fondato e diretto da Santo Strati

IL PIÙ DIFFUSO E AUTOREVOLE QUOTIDIANO WEBDIGITALE DEI CALABRESI NEL MONDO

SUPPLEMENTO SPECIALE AL QUOTIDIANO CALABRIA.LIVE DEL 9 OTTOBRE 2021 • TESTATA GIORNALISTICA QUOTIDIANA REGISTRATA AL ROC AL N. 33726 • ISSN 2611-8963 • REG. TRIB. CZ 4/2016



IL PEPERONCINO SALVERÀ IL MONDO



Il neo Presidente della Regione Calabria Roberto Occhiuto al Peperoncino Festival: «La mia presenza qui a Diamante è il riconoscimento al lavoro che in 29 anni l'Accademia ha svolto col Peperoncino Festival che accredita la Calabria migliore in Italia e nel mondo».

2

ADio piacendo, nel 2022 il Peperoncino Festival di Diamante compie trent'anni, che è una tappa straordinaria, un traguardo che premia la pervicacia e la passione profusa da Enzo Monaco in questa sua creatura che ha fatto diventare Diamante una delle capitali mondiali del peperoncino.

Intanto, festeggiamo questa 29. ma edizione che sconta la pandemia dello scorso anno e le attuali limitazioni di affollamento, ma senza perdere le sue caratteristiche fondamentali, che sono quella di una gran bella festa, anche per chi il peperoncino (ancora) non lo ama. L'oro rosso di Calabria è decisamente un aspetto di cultura del territorio che, in realtà, si traduce in una più ampia questione di tradizioni di gusto e del piacere della tavola.

Il turismo enogastronomico ha mostrato un filone inesauribile di cui la nostra terra dovrebbe approfittare a piene mani, non foss'altro per le tante tipicità e specificità del settore agroalimentare che altre regioni italiane si sognano. C'è un elenco

Peperoncino mon amour

di **SANTO STRATI**

interminabile di prodotti tipici (e spesso esclusivi, come il Bergamotto di Reggio Calabria) del territorio che costituiscono un'attrazione straordinaria e irrinunciabile per chi ama la buona cucina e vuole scoprire il gusto di un territorio ricchissimo di tipicità che consentono a chef pluristellati e non di sbizzarrirsi in proposte uniche e irripetibili. E soprattutto c'è il peperoncino, che è anche una vera e propria filosofia di vita. Piccante come dovrebbe essere ogni nostra giornata, salutare, prezioso alleato di qualunque pietanza. Si sa, piace o non piace, ma il suo gusto va assaporato, per gli scettici, a piccoli passi per farsi conquistare dalla differenza che non si può non avvertire nel cibo che fa uso di peperoncino.

E dunque la festa di Diamante diventa un messaggio – orgoglio del territorio ma anche di tutta la Calabria – per tutto il mondo: questo è uno dei tanti sapori e colori di una terra da scoprire e di cui è facile innamorarsi anche in maniera inaspettata. E allora, viva sua maestà il peperoncino. I suoi sudditi, golosi ma raffinati ringraziano. ■



La mia nota passione per il peperoncino si manifesta non solo nel consumo quotidiano che ne faccio da sempre ma, soprattutto, con la breve *lectio* che spesso riesco a offrire ai miei commensali dopo aver suscitato stupore e curiosità nel vedere in bella mostra, custoditi sino a quel momento nella mia tabacchiera di metà Ottocento, i miei freschissimi diavolicchi calabresi rigorosamente coltivati nelle graste in terracotta geracese del mio terrazzo romano.

Ma perché il peperoncino è così tanto diffuso e amato in Calabria? I motivi sono diversi, storici ma, anche e soprattutto, contemporanei. Una risposta esaustiva ci viene data da Enzo Monaco, attuale presidente e fondatore dell'Accademia italiana del peperoncino nel suo notissimo libro *Peperoncino amore mio* – universalmente considerato la “Bibbia del peperoncino” – nel quale racconta, a trecentosessanta gradi, tutto quello che si vuole e si deve sapere su di lui. Frutto di un'impegnativa indagine storico-letteraria in ogni ambito, è il manuale che non può mancare nella nostra biblioteca.

La ‘scoperta’ di questa spezia coincide con quella, più eclatante, dell'America e anche se non figura tra i motivi che fecero del 1492 l'anno d'inizio dell'Età moderna, fu offerta ai reali di Spagna, come una delle meraviglie trovate in quelle terre sconosciute.

Perché questa affermazione non appaia esagerata, è necessaria una rivisitazione di quello che allora

>>>



BARBARA CIRIGLIANO @ GANGEMI EDITORE

Il mio piccante elogio del peperoncino d'una Calabria che profuma

di **FRANCESCO MARIA SPANÒ**

segue dalla pagina precedente

• Spanò

erano i viaggi per mare. Se Cristoforo Colombo, Magellano e altri grandi della storia furono spinti dalla più nobile delle motivazioni secondo i versi danteschi – “Fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e conoscenza” – più terra terra erano quelle che spingevano gli ‘armatori’ a mettere mano ai loro forzieri e finanziare spedizioni, il più delle volte senza ritorno: abbattere i costi trovando tragitti più brevi per raggiungere l’Oriente.

Stefan Zweig intitola il primo capitolo della sua opera – Magellano – “Navigare necesse est” e scrive nella prima riga: «In principio erano le spezie». Perché da quando i Romani nelle loro spedizioni militari in Oriente avevano sperimentato certi sapori inebrianti, l’Occidente non riuscì più a farne a meno e, obbedendo alle leggi di mercato, questa merce – sempre più rara a causa delle impervie vie di comunicazione infestate da bande di briganti, delle guerre e, quando tutto andava bene, del deperimento a cui è soggetta – era venduta a prezzi vertiginosi, incomprensibili ai giorni nostri. Per esempio il pepe, che troviamo a pochi euro nei super-mercati, in molte città era assunto come unità di calcolo, alla stregua di un metallo nobile e nel Medioevo, per indicare un ricco sfondato lo si chiamava “sacco di pepe”. Da qui il *navigare necesse est*, appoggiato calorosamente anche dalla Chiesa perché – spiega Zweig – non uno dei miliardi e miliardi di granelli di incenso che fumano negli incensieri di migliaia di chiese europee è cresciuto in terra europea.

Dunque, Cristoforo Colombo portava ai reali di Spagna questa ‘nuova’ spezia e, per non tornare con la stiva vuota, la riempì di pomodori, mais e patate, che spezie non erano. La storia ci dirà che maggior fortuna arrise invece a queste ulti-

me. Ne prendiamo atto, ma il tempo è galantuomo e il peperoncino ha un’Accademia e un grande avvenire davanti a sé.

Ma torniamo indietro di qualche secolo, per incontrare Fra’ Bartolomeo de Las Casas – compagno di viaggio di Cristoforo Colombo – che nella sua relazione di viaggio del 15 gennaio 1493 ne parlò per la prima volta. La notizia non ebbe un seguito fino al 1568, anno in cui

tezza riservata agli eletti: gli aristocratici per nobiltà o denaro. Anche questa volta il peperoncino non conquistò la tavola dell’alta società. Fu invece una presenza fissa in quella dei contadini dove, a partire dai primi del ‘600, veniva abbinato ai piatti di verdure diventando, insieme all’aglio e alla cipolla, la pianta aromatica della cucina popolare calabrese per eccellenza, senza tuttavia una “identità di va-



BARBARA CIRIGLIANO @ GANEMI EDITORE

il botanico Pier Andrea Mattioli dà una precisa descrizione del “pepe d’India” e una testimonianza della sua presenza a Napoli. Da allora e per un certo periodo, il peperoncino sfugge al consumo e, quindi, alla coltivazione. Tra i tanti possibili perché la preferenza che l’aristocrazia europea aveva accordato alle tipiche spezie orientali – quali la noce moscata e la cannella – dall’aroma più delicato rispetto alla sua piccantezza ‘plebea’. La carne allora era una preliba-

lore” nei trattati di cucina del 1600 e del 1700.

Una svolta di qualità nel suo curriculum avvenne non a opera di un cuoco o di un naturalista – come ci si sarebbe aspettato – ma di un... filosofo, Tommaso Campanella, che nel suo *Medicinalium iuxta propria principia* (1635), iniziava a parlare delle proprietà terapeutiche del peperoncino, che vanno dalla cura del mal di orecchi a quella della paralisi e della dispepsia. Come un fiume

>>>

segue dalla pagina precedente

• Spanò

carsico, questa qualità della spezia, è affiorata più volte nel tempo, fino a diventare nel secolo XX e in quello attuale, oggetto di ricerca scientifica.

Dobbiamo invece al napoleonide Gioacchino Murat, un resoconto che 'ufficializza' la presenza del peperoncino. Nella sua Statistica del 1811 – una delle più importanti fonti per la conoscenza della realtà socioeconomica, sanitaria, demografica, geografica e della storia naturale del Regno di Napoli dagli inizi dell'800 ai primi anni del Regno di Ferdinando I – è dato conto dell'ampia produzione di qualità dei salumi calabresi, e del suo largo impiego come ingrediente principe alla loro conservazione.

È una pianta che costa pochissimo, cresce velocemente, non ha bisogno di grande attenzione: vive di luce e di calore, offerte generosamente dalla natura. Ma è proprio la loro

quantità assorbita dalla pianta di peperoncino, a determinare la piccantezza e l'aroma.

La stessa varietà di peperoncino coltivata nella nostra "Calabria baciata dal sole"¹ non avrà mai la stessa quantità di capsaicina – il più importante principio attivo che distingue il peperoncino dalle altre spezie – della stessa pianta coltivata al Nord, con buona pace di quest'ultimo.

**Tutti mi cercano,
tutti mi vogliono**

Perché la Calabria mantiene il primato della regione a maggior consumo di peperoncino ha una sua spiegazione che affonda le radici

nella realtà socio-economica dei secoli passati e che si riassume in un'unica parola: necessità. Necessità di conservare le poche proteine di cui i contadini dispongono, in alternativa al sale che nel '600 diventa sempre più raro e inaccessibile anche a seguito della sua tassazione.

Le classi povere, sempre più impoverite da una reggenza spagnola, caratterizzata dallo sfruttamento del lavoro e da un regime fiscale strangolatorio, devono trovare un'alternativa alla conservazione del cibo. La necessità aguzza l'ingegno e il sale in zucca non è tassabile. Nasce così uno di quei prodotti



ti che oggi sono tra i più diffusi in tutto il mondo: l'insaccato.

Il buon Murat, nel capitolo della citata Statistica, dedicato alla carne di maiale e al modo in cui usano conservarla i calabresi, definisce i loro insaccati tra i migliori del Sud Italia perché l'utilizzo del peperoncino ne consentiva una maggiore conservazione, con il valore aggiunto di una maggiore gradevolezza.

Tra le diverse specie la soppressata, il capocollo e le salsicce – grazie al peperoncino e al finocchietto selvatico – sono considerati vere proprie prelibatezze di questa terra.

L'insaccato più povero e meno pregiato, ma più amato e quindi maggiormente diffuso, è la 'nduja

che, morbido e piccante, viene prodotto soprattutto nei centri agricoli dell'altopiano di Monte Poro – nella provincia di Vibo Valentia – a Spilinga, Zungri, Badia e Limbadi. Perché meno pregiato? La risposta è nel suo nome, di probabile derivazione dal francese *andouille* – una salsiccia a base di frattaglie di maiale – che a sua volta trae origine dal latino *inductilia* (cose pronte per essere introdotte, da *inducere*). Anche a tavola la dominazione angioina ci ha messo il suo zampino.

Nella 'nduja troviamo lo scarto del grasso di maiale ricavato dalla spalla, dalla coscia, dalla testa e

dalla sottopancia, tritato insieme ad abbondanti dosi di peperoncino essiccato e fresco che, in alcune parti della regione, costituisce anche il 70% dell'impasto.

Come a dire che la 'nduja è un impasto di peperoncino fresco ed essiccato e di una modica quantità di grasso suino. Questo salume è stato la salvezza

per gli agricoltori e i contadini che hanno potuto assicurarsi una buona quantità di proteine durante la stagione invernale, consumandolo con verdure e minestre. Oggi la 'nduja è diventata l'insaccato calabrese più conosciuto al mondo, conquistando la stessa celebrità della soppressata. È notizia recente l'acquisto di 10 tonnellate di 'nduja, da parte della Burger King, per realizzare i nuovi panini dall'italico sapore, nonché il lancio da parte della Barilla della nuova gamma di sughi "Vero gusto", che tra le nuove proposte annovera quello a base di peperoni e peperoncino calabrese. Come cantava il

>>>

segue dalla pagina precedente

• Spanò

barbiere di Siviglia, “Tutti mi cercano, tutti mi vogliono”.

Come tu mi vuoi

Il titolo, di pirandelliana origine, è un omaggio alla incondizionata versatilità del peperoncino. Lui non conosce limiti al suo utilizzo, e si presta di buon grado non solo ai prodotti di terra ma anche ai prodotti di mare, riuscendo a conservare persino i noti pesciolini bianchetti o “neonata” (*nannata* in espressione dialettale) di pesce azzurro. Dall’incontro di questi due prelibati alimenti nascono, tipici dello Ionio, il bianchetto salato, la neonata di sardella e acciughe, la sardella imbevibile – un po’ più grandicella di età e chiamata anche sardella vestita – la *pannacca* o *filuta* tipica dei paesi montani del cosentino, la rosamarina neonata di sardella, tipica del Tirreno e la sardella di Crucoli. Sono tutti un prezioso patè di peperoncino e pesciolini piccolissimi e trasparenti di sardine e acciughe appena nate condite con finocchio selvatico e ... peperoncino.

Il ricettario calabrese di piatti piccanti è un esempio di inesauribile fantasia creativa ispirata dall’amore per questa spezia, che ha contagiato anche la cucina delle minoranze albanesi e grecaniche.

Un altro cibo che ha reso sempre più diffuso il peperoncino in Calabria e identifica la zona di provenienza, è il *morsello* di Catanzaro: una vera e propria istituzione culinaria. Il morsello o morzello (dal latino *morsus*), è un misto di interiora di vitello sughoso abbinato con la pitta (focaccia non lievitata), dove il peperoncino è il suo ingrediente fondamentale e insostituibile. Nel Cosentino le mazzacorde sono fatte con le interiora del capretto.

Ma le sorprese non finiscono qui. Basta scendere a Cittanova e Mam-



BARBARA CIRIGLIANO @ GANGEW EDITORE

mola, nella provincia di Reggio Calabria, ed ecco a voi le due capitali... dello stoccafisso importato dalla Norvegia. Pesce stocco fritto alla trappitara geracese con olive pomodorini e peperoncino intero e ventricelli di pesce stocco (o *panzisca* nella sua denominazione geracese) sono due piatti amatissimi. Le panzische sono squisiti involtini di ventresca frita, preparati con pan grattato, capperi, aglio, prezemolo e peperoncino.

Per i motivi che spiegherò tra bre-

ve, vanno messe in primo piano numerose ricette, meno elaborate, ma dove il peperoncino è un protagonista assoluto. È nell’insalata di pomodoro, detta a maritata, con la cipolla di Tropea a galleggiare nell’olio di oliva extra vergine con due foglie di basilico, poco origano e un aglio tagliuzzato; nell’insalata di pomodori e patate, e in quella di stoccafisso; nelle zuppe di cipolla, o di fave o di fagioli, o di patate; sul pane e cipolle, nella minestra di

>>>

segue dalla pagina precedente

• Spanò

cicorie selvatiche e nella maggior parte delle paste (in modo particolare in quella con aglio e olio) e infine nella zuppa di pesce. Ebbene sì. Stiamo parlando della dieta mediterranea. E qui è d'obbligo aprire un inciso, anche perché l'argomento riguarda da vicino i calabresi. Questa espressione è stata coniata a metà degli anni 1970 dagli scienziati americani Ancel e Margaret Keys, che insieme a un gruppo di studiosi internazionali identificarono uno stile di vita tradizionale da loro scoperto e studiato in Calabria – a Nicotera – fin dagli anni 1950. Le loro ricerche epidemiologiche sulle malattie cardiovascolari avevano rilevato, per la prima volta nella storia della medicina, che la longevità delle popolazioni del Mediterraneo italiano si spiegavano con le abitudini alimentari, il costume sociale e le produzioni locali. Gli abitanti di Nicotera raggiungevano allegramente una media di 80/90 anni di età indenni da malattie cardiovascolari. Quindi verdure e ortaggi a volontà: Calabria docet. «La dieta è molto più di un semplice elenco di alimenti. Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. La dieta mediterranea si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo».

È questa la motivazione con cui l'UNESCO ha iscritto la dieta mediterranea nella Lista del Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.

A Gerace (e in altri paesi calabresi) ogni finestra, ogni balcone ha un vaso di peperoncino e di basilico.

Non manca neanche nei piccoli orti adiacenti agli antichi palazzi tra i cespuglietti di menta, di origano, di rosmarino, all'ombra degli onnipresenti alberi di fichi, di limoni e di mandarini. La costa jonica, esposta a oriente, ha una terra maggiormente assolata, quindi più fertile al peperoncino e all'ispirazione letteraria.

Nei romanzi di Corrado Alvaro il peperoncino è spesso di casa e l'autore, come tutti i calabresi, lo interpreta e lo rappresenta come elemento distintivo della sua città natale San Luca. Scrive così nel racconto *La Cavalla nera*, del 1940: «Quella strada a chi l'ha veduta anche una volta rimane in mente,



con le due file di case costruite da pochi anni, e già colore avorio vecchio sole [...] Qualche fico d'India sorge da un muricciolo irto di vetri rotti disposti a taglio; qualche vaso di pepe e di basilico su un balcone, presso la finestra dipinta di turchino e di rosso, danno un'idea di cose private e tranquille».

Dalla prosa alla poesia. *Nel Miracolo di Dio* Nicola Giunta (1895-1968), dopo aver descritto il cattivo gusto dei suoi compaesani reggini e le cattive abitudini in «un mondo che sciala» escludendo i poveri e gli indigenti, rivolge un inno al peperoncino ««miracolo di Dio, [che] allevia i dolori e le sofferenze di chi

è solo e non ha niente».

Il poeta ermetico Franco Costabile, allievo di Giuseppe Ungaretti, nella raccolta *La rosa nel bicchiere* del 1961, lega la fortuna del peperoncino alle condizioni di degrado e di miseria dei contadini calabresi costretti a soffrire ed emigrare: «No. Non è la miseria, la fame soltanto. Non è per un pezzo di pane che a volte accompagni con due peperoncini così ardenti che dentro ti bruciano e sazio lo sei».

Testimonia la forte presenza del peperoncino nella tradizione storico-popolare anche il meridionalista calabrese Nicola Zitara, che negli anni 1970 afferma: «Per gli altri italiani, noi calabresi, siamo solo

peperoncino piccante». Espressione riduttiva, se non addirittura insultante, che ha il suo equivalente nel modo con cui all'estero vengono definiti gli italiani: «pizza e mandolino». Ecco come spiegare un popolo in due parole.

Metafore piccanti

La piccola regione Calabria ha un gemellaggio virtuale con un immenso Paese, il Messico, per il massiccio consumo di peperoncino e la caratteristica di abbinarlo a simpatiche «metafore piccanti», entrate ormai nel lessico fami-

>>>

segue dalla pagina precedente

• Spanò

gliare e conviviale, di cui i gerace-si fanno uso quotidiano. Quando ci si riferisce a persona o bambino veloce, irrequieto, focoso, o se passa una bella ragazza o una signora particolarmente formosa si suole dire pari *'nu pipi o non vidi chi pipi* (sembra un peperoncino; non vedi che peperoncino), e ancora, nel parlare comune: *non sì bonu mancu pe pipi* (non sei buono neanche per peperoncino); *non sì bonu mancu pe simenza e pipi* (non vali neanche quanto i semi del peperoncino); *ti fazzu comu nu pipi* (ti faccio rosso come un peperoncino); *ti stricu i mussa i pipi* (ti strofino le labbra di peperoncino); *fazzu u ta bruscia comu nu pipi* (faccio in modo che ti bruci come il dolore provocato dal peperoncino); *pipi i giarra* (uomo senza doti, ignavo, che non serve a nulla); *pipi i grasta* (peperoncino da vaso in creta di tua produzione); *na-daiu na piparella* (ho una bellissima pianta di peperoncino, veramente eccezionale); *stu pipi abruscia* (questo peperoncino brucia veramente); *stu pipi è come a tia* (questo peperoncino ti assomiglia, nel senso che non brucia e, quindi, che non serve a niente); *cramari i pipi, pipi 'mpilati vincisti* (hai vinto quasi nulla, un pugno di mosche); *na mangiata i pipi* (una pranzo da niente quasi nulla); *tu catti cu dui pipi* (puoi corromperlo con pochissimo denaro); *non vidi chi piparolu* (una femmina fortemente sensuale); *vi zippu nu pipi 'nto culu e volatu in aria* (ti metto un peperoncino nel sedere, che ti brucerà tanto da farti saltare in aria); *ta bruscia u culu* (è così pesante la situazione che ti brucia il

sedere come se fosse strofinato dal peperoncino); *ndaviti na collana i pipi?* (avete una collana di peperoncino?); *na fetta i pani cu nu pipi stricatu* (una fetta di pane con peperoncino strofinato); *pipi macinatu* (peperoncino macinato); *ma si comu nu pipitunu* (ma sei un cretino a forma di peperoncino grande); *chi fai a dritta lì impiritunato?* (cosa fai in piedi come un peperoncino secco sciocco?). Ogni città italiana ha una Piazza Garibaldi e una statua equestre con l'Eroe dei due Mondi. Anche il peperoncino meriterebbe di essere chiamato così. Nessuna piazza, nessuna statua. Pazienza... Invece no. Ci ha pensato Enzo Monaco,



brillante intellettuale e giornalista, con una iniziativa piccante: l'Accademia italiana del peperoncino, che oggi vanta ben 92 sedi delegate in Italia e 10 all'estero e tiene accessi i riflettori su questa spezia, promuovendola con le più disparate iniziative.

Il suo libro è una dichiarazione d'amore senza mezzi termini e da bravo calabrese non permette nessun affronto all'oggetto della sua adorazione.

L'episodio risale al lontano 1992, anno delle Colombiadi, un evento di rilevanza mondiale che celebrava i cinquecento anni della scoperta dell'America.

Monaco ritenne opportuno inviare un memento al comitato organizzatore per ricordare che con le cavelle arrivò anche il peperoncino e suggerendo di dedicare, nell'ambito delle manifestazioni, qualche spazio a questo ortaggio diventato importante nella gastronomia italiana. Nessuna risposta ci fu. Passare questo silenzio sotto silenzio? Giammai! Si passò al contrattacco con un convegno organizzato su due piedi, il cui manifesto è ancora nella sede dell'Accademia, con un titolo che era tutto un programma: "1492-1992 cinquecento anni piccanti".

Non un convegno tradizionale e paludato, ma qualcosa di itinerante, senza palco e prime file. Una manifestazione *una tantum*, un convegno per strada in omaggio al suo essere una spezia democratica: un piccolissimo festival che occupava duecento metri del lungomare. E il popolo rispose con un successo strepitoso quanto imprevisto, che fece drizzare le antenne a mamma Rai, che trasmise un servizio su rete nazionale. Questa, in poche parole, la

storia del Festival del peperoncino in Italia e nel Mondo, nato da un silenzio, concepito dalla fervida mente di Enzo Monaco, divenuto un fenomeno culturale di amplissimo interesse, con oltre 250.000 presenze.

Partono i bastimenti...

Con queste parole una struggente canzone napoletana del secolo scorso parlava di un fenomeno che ha stravolto la vita e il tessuto sociale del Meridione: l'emigrazione. La Calabria ha visto partire quasi sei milioni di suoi figli: in piccola parte verso città italiane, con pro-

>>>

segue dalla pagina precedente

• Spanò

spettive di un migliore tenore di vita; la stragrande maggioranza verso qualunque parte del mondo, per restare in vita. Il peperoncino, privo di ingombro, ricco di semi, è stato un compagno consolatore, a volte l'unico cibo a disposizione, e necessario come il legame con la madrepatria lontana. Anche per questo l'esportazione di questa spezia non conosce sosta. Già agli inizi del '900 le lettere dei primi emigrati in America ai parenti rimasti nell'altra parte dell'Oceano, terminano con abbracci, saluti e richieste di semi di peperoncino: quello della grasta di casa. A Little Italy – ovvero la “Piccola Italia”, il quartiere italoamericano più famoso di Manhattan – tengono appese alle pareti dei balconi o dei negozi i peperoncini legati a grappoli, come le maschere apotropaiche contro il malocchio. Questa usanza non rappresenta soltanto una riviviscenza dei sapori e degli odori vissuti da bambini, ma anche una orgogliosa ostensione della propria mediterraneità, assoluta e mitologica, per attrarre l'attenzione di una città cosmopolita e distratta come New York, sull'origine italo-calabrese di quella casa o di quel quartiere.

Il peperoncino di casa Spanò, ovvero il rito

che, prima ancora di essere un'economia, è antropologia e modo di essere e di sentire dove regna l'anarchia, questo è il peperoncino: una passione e un'ossessione dove il marchio identitario supera i mille campanili e arriva al tuo terrazzo, radicandosi nella tua pianta di peperoncino, nel tuo vaso, nella tua grasta. Il mio peperoncino è unico e inimitabile, naturalmente il migliore in assoluto e – lo affermo senza ombra d'imbarazzo – anti- democratico. Non accetta di essere paragonato a quello di alcun

altro territorio che non sia la mia identità: supera il concetto del genius loci. È MIO E BASTA !

Non ha un territorio, non è gerace, calabrese o italiano, non è mediterraneo, non è differenza tra Nord e Sud, non è campagna o città. È la mia pianta in un vaso di terracotta. Il sapore e la piccantezza del mio peperoncino diventano sano individualismo creativo, esagerazione edonistica, imperativo della buona reputazione e della bella figura e, infine, uno straordinario marcatore sociale. Dio, come sono caduto in alto!

Su uno dei terrazzi della casa della

Il nostro governante Antonio Callà sa bene quando farlo con la sua centenaria macchinetta trita peperoncino. Il tutto si svolge nei dintorni della sua bella cucina alimentata a legna (una specie di tempio di Persefone) e attorno al tavolo traboccante di peperoncini provenienti dagli orti dei nostri campi di Cavouria e Zarioti.

Dopo la lunga essiccazione sui *gistuni* e delle *cramare* (collane) esposti sempre al sole d'oriente dello Jonio, è giunta l'ora. Questo lungo processo di essiccazione deve evitare qualsiasi forma di umidità e perciò viene aggiunto un po' di sale



mia famiglia a Gerace hanno fissa dimora sino a oggi circa settanta *graste* di peperoncino, piantate da mio padre: quasi nessuna è uguale a un'altra e i colori di ogni pianta sono sempre cangianti, in base all'esposizione al sole o alla quantità di acqua che ricevono. Rosso, rosso rosso, arancione, viola, nero, marrone, giallo, verde, e infine quasi tutti rossi per poi, quando è l'ora della macinazione, diventare un definitivo rosso vinaccia misto al giallino e al bianco dei semi. Va da sé che il giorno della macinazione è un evento.

fino. Prima della macinatura vanno messi per un paio di ore nello scaldavivande della cucina a legna e subito dopo, mentre sono ancora caldi, inizia il rituale per predisporre la molitura, un rito che svolge da solo e guai a chi interviene in quei momenti. Tutta la casa si inebria di polvere finissima di peperoncino macinato e la cucina attrae come una malia, induce un'overdose di totale dipendenza, come fosse un luogo dell'effimero, raggiunto per una fruizione rapida ed evanescente. E poi, come un fondo musicale,

>>>

segue dalla pagina precedente

• Spanò

gli starnuti si accordano alla nota di quelli di Antonio, offrendo in regalo al peperoncino un concerto corale unico e speciale.

Una volta macinato, *u pipi pistatu* va conservato e il nostro cuoco – divenuto credenziere – deposita *'nto stipu* il peperoncino macinato. La credenza di casa, aperta, attrae gli occhi ma soprattutto l'olfatto. Custodisce un repertorio di conserve straordinario, non solo per la varietà di *buccacci* di forme e colori tutti diversi ma anche perché, ancora oggi, sembra assolvere a due magiche funzioni: dispensare cibi che devono assicurare costantemente contro “il rischio della fame”, retaggio della costante preoccupazione nella cultura contadina; essere palcoscenico di un raro edificio teatrale dei miei vissuti: le confetture di sciroppi di ciliegie per fare i bocconotti alle ciliegie – che mia madre prepara per la festa di san Giuseppe – composte di marmellate, ciliegie sotto alcol, vino cotto da utilizzare per la *scirubetta* (dall'arabo *sherbet*) con la neve. Ogni volta che apro un vasetto di peperoncino macinato la mia memoria ritorna in quella cucina e rivedere Antonio, ormai novantenne, mi suscita un ricordo perdurante e tanto speciale da darmi la gioia e il privilegio di raccontarlo. Fino agli anni Sessanta, in alternativa al vasetto di vetro venivano utilizzati i sacculi (sacchetti delle dimensioni di una mano) fatti di lino grezzo o di ginestra, dentro i quali veniva serbato il peperoncino con un po' di sale fino. Alcuni di questi portavano le iniziali di mio padre: G.S. (Giuseppe Spanò).

È appena il caso di sottolineare che al peperoncino in casa Spanò si riserva molta attenzione ed esibirlo a tavola, è un distintivo dell'*affectio familiaris* della cultura calabrese. Si semina, si coltiva e si consuma quotidianamente.

La tradizionale festa del maiale è

un altro momento tradizionale calabrese e di casa Spanò. La memoria mi onora di ricordare la sapiente regia di mio padre, con il suo nobile profilo dall'aria severa e la saggezza maiale di una vita spesa a sovrintendere alla fertilità dei terreni di famiglia. Eccolo, elegantissimo in un grembiule di lino bianco, a impartire indicazioni su come procedere e dove fermare la lama per ottenere un taglio di guancialetto perfetto. Grandissimo esperto di peperoncino riusciva a selezionare la migliore specie ordinando la semenza più rara alla famosa azienda milanese dei Fratelli Ingegnoli e condividendo la scelta e i consigli con i tanti che venivano a chiedergli quali fossero le semenze più appropriate per la conservazio-



ne delle carni di maiale. Scelta non da poco questa: una piantagione di peperoncino sbagliata poteva comprometterla irrimediabilmente.

Mio padre non sbagliava mai, perché vagliava accuratamente ogni nozione. Ogni sua riposta era un *ipse dixit*, perché non improvvisava, ma tutto era frutto di un'attenta ponderazione. Quindi era considerato persona sapiente e autorevole per tutto quello che riguardava la coltivazione dei frutti, l'olio, il vino e, naturalmente, i cicli dell'allevamento dei maiali.

Si è detto in precedenza che il peperoncino è protagonista nell'aromatizzare e conservare la salsiccia,

scaglie più grosse copriva le parti del budello più esposte alla mosca.

Il ciclo di produzione – con mia madre che sembrava sovrintendere a una compagnia di attori per tre giorni pieni di lavoro – si concludeva con la conservazione di tutti i prodotti in una stanza coperta solo da tegole, dove venivano appese su canne le preziosissime opere in filari ordinati, che rilasciavano un odore cangiante fino all'essiccamento pieno.

Tutti rituali sacri e ripetuti per secoli che rendevano, rendono e renderanno protagonista il peperoncino di casa Spanò. ■

[courtesy Gangemi Editore]

Dopo il sale marino il peperoncino è il condimento più diffuso nel mondo». Lo dice il prof. Giovanni Ballarini dell'Università di Parma, ma è facile rendersene conto dando uno sguardo all'alimentazione del Pianeta.

In Messico è d'obbligo consumare i pasti accompagnandoli con un habanero o uno jalapeño. In Brasile c'è sempre sulla tavola il malagueta. Nel Perù il peperoncino preferito è il rocoto. I Tailandesi ne consumano una media giornaliera di cinque grammi a testa. I Coreani non sono da meno. Nello Szechuan gli abitanti cominciano la giornata con un piatto di spaghetti conditi con piccantissimo peperoncino. In India si aggiungono anche tre varietà di peperoncino nella stessa pietanza. In Africa vanno pazzi per le salse infuocate. L'Italia, la Spagna, il Marocco, la Tunisia e tutti i paesi che si affacciano sul Mediterraneo hanno una cucina insaporita dal peperoncino.

A che cosa è dovuto questo successo planetario?

Molti studiosi hanno cercato di trovare una spiegazione. Paul Rozin, che a questo problema ha dedicato la vita, confessa disarmato: «L'adozione del peperoncino come cibo nelle culture precolombiane e la sua rapida adozione da parte di altre culture nel vecchio mondo sono un vero enigma».

In molti hanno cercato di dare una risposta, nessuna però certa e definitiva. Il prof. Ballarini sostiene che «alimentazioni poco saporite come quella dei Messicani fatta di

>>>



Giro del mondo del condimento più diffuso e amato in ogni cucina

di ENZO MONACO

segue dalla pagina precedente

• Monaco

farina di mais, degli Africani con la manioca, degli Europei col frumento e degli Asiatici col riso, grazie al peperoncino acquistano un gusto più forte e intenso».

La scrittrice indiana Kamala Markandaya, nel suo romanzo *Nectar in a Sieve* del 1954, scrive: «Quando la lingua si ribella al riso bollito scondito e desidera burro, sale e spezie che non ci si può permettere, il gusto pungente del peperoncino rende buono anche il riso scondito».

Paul Sherman e Jennifer Billing, due biologi della Cornell University sostengono che l'aggiunta del peperoncino nelle ricette a base di carne è diffusa perché previene l'insorgere di batteri. Dave DeWitt – il “papa del peperoncino” – parla di una sindrome da dipendenza. Dice: «I peperoncini non danno dipendenza fisica, non si verificano sintomi di astinenza quando non se ne fa più uso. Creano però dipendenza psicologica perché ai fissati del peperoncino manca il fuoco se per un certo periodo non ne fanno uso. Quando si comincia ad apprezzare il cibo piccante, lui o lei che sia, non ne potrà più fare a meno. Personalmente poi non ho mai sentito dire: sì, un tempo mangiavo piccante, ma ora non lo faccio più».

Gary Paul Nabhan, direttore del Center for Sustainable Environments dell'Università dell'Arizona, parla di persone con profilo genetico ipersensibile e persone con profilo genetico sensibile al piccante. Con la sua ricerca teorizza che «il gusto è qualcosa di molto sfuggente, un segno oscuro in cui s'incontrano biologia, cultura ed esperienza individuale, integrandosi e scontrandosi in modi spesso misteriosi. Qualcosa a cui siamo geneticamente predisposti».

Gli fa eco il prof. Massimo Cresta dell'Università La Sapienza di Roma il quale, studiando i com-

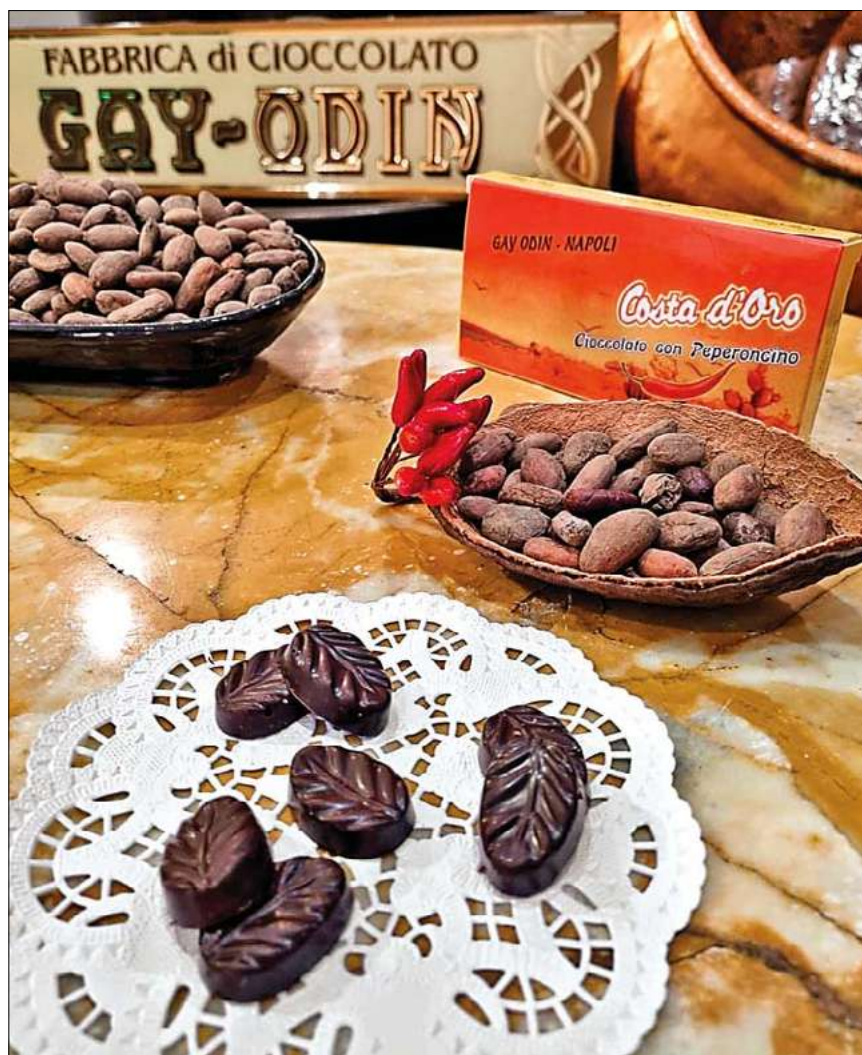
portamenti alimentari dei calabresi, sostiene che il peperoncino in quella regione «non ha alcuna virtù medica né alcuna proprietà che giustifichi la sua larga utilizzazione. Tranne motivazioni ambientali, storiche e culturali».

Questa l'affascinante teoria. La pratica però non è da meno.

In Giappone cuochi esperti in sushi preparano un condimento chiamato Fogle d'autunno grattu-

te – diffusa nella città di Tumbes e soprattutto a Lima, è fatta con le vongole al posto del pesce. È molto richiesta e viene ritenuta afrodisiaca.

Ma i grandi protagonisti della cucina del Perù sono i fagioli, il mais e il peperoncino. L'incontro di tutti e tre nel piatto dà luogo alla prelibata cucina delle tre sorelle. A Lima viene apprezzato per i suoi profumi e i suoi aromi più che per



giate. Spellano un intero rafano, vi praticano quattro fori e vi infilano dentro lunghi peperoncini rossi. Poi lo grattugiano a mano e lo cospargono sulle zuppe di pesce.

Il piatto nazionale peruviano, il ceviche, è fatto di dadini di pesce crudo messi a macerare nel succo di limone e poi conditi con cipolla e peperoncino. La ricetta di conchas negras – che ne è una varian-

la sua piccantezza. Con salse più o meno aromatiche si condisce ogni pietanza: dalle patate in salsa piccante di formaggio, papas a la huancaína, fino agli stufati di porcellino d'India, picante de cuy, una prelibatezza delle città di Huaraz e Trujillo. I peperoncini di taglia più grossa si farciscono con piccantissimi intrugli, come nella ricetta del

>>>

segue dalla pagina precedente

• Monaco

rocoto relleno, una specialità della città di Arequipa.

In Georgia, nella Russia meridionale, i pranzi sono ricchi di antipasti e moltissime pietanze. Dopo un bel po' di portate viene servito un piatto chiamato solianka: una sorta di spezzatino di interiora e fegato di agnello cotto in salsa di pomodoro, cipolla e moltissimo peperoncino. Lo portano in tavola ricordando che "aiuta lo stomaco a ben digerire quello che si è mangiato e lo prepara ad accogliere quello che ancora si deve mangiare".

In Malesia si usa il peperoncino dalla mattina alla sera: secco, fresco, intero, spezzettato, tritato, pestato. Nei ristoranti ci sono piatti malay e cucina thai, pietanze indiane e vietnamite, tradizioni portoghesi e cinesi, espressione di una cultura gastronomica multietnica e cosmopolita. E il peperoncino è sempre presente. Anche nel rudjak tegal, una macedonia che viene servita a fine pasto. È fatta di mele, pere, carote, cetrioli, aceto, miele, burro di arachidi e tanto peperoncino secco frantumato. In India un detto popolare avverte: "La cucina indiana senza il peperoncino è come un'estate senza sole". I frutti verdi e rossi delle varietà locali, venduti a mucchi nei mercati, sono l'ingrediente principale di una cucina che è la più speziata, ma non sempre la più piccante del mondo. A seconda delle regioni è apprezzato il fuoco dei peperoncini oppure il loro profumo e il loro aroma miscelato con quello di mille altre spezie. Sono utilizzati freschi, sminuzzati e pestati nel mortaio di pietra insieme a zenzero, curcuma, aglio, coriandolo, fieno greco. Si ottiene così il masala, la miscela di spezie più famosa e diffusa nel mondo. Gli Inglesi l'hanno chiamata curry, con un nome che è la trasposizione del termine kari col quale gli Indiani indicavano genericamente le loro pietanze.

Quando gli ufficiali in congedo tornavano in patria si portavano dietro delle polveri premiscelate di spezie da aggiungere alle loro pietanze, quasi un souvenir, un ricordo dei sapori esotici che avevano apprezzato in terra indiana. Così il termine è passato a indicare una miscela di spezie piuttosto che un piatto cucinato.

Nel panorama del piccante made in England merita una menzione a parte la Worcester sauce, una salsa agrodolce, leggermente piccante che prende il nome dall'omonima città inglese di Worcester. Per farla ci vogliono aceto, soia, melassa, acciughe salate, aglio, cipolla, scalogno, peperoncino e un'altra tren-

nordafriano. I Tunisini chiamano il peperoncino filfil e lo usano in vario modo: fresco e verde, tagliato a rondelle nelle numerose insalate; grigliato o fritto per accompagnare carne o pesce; stufato nei ragout per accompagnare i couscous o sott'aceto per i loro hors-d'oeuvres. Quando lo conservano in polvere lo chiamano filfilzina, infilato a coroncine filfil chaya.

In tutte le case le donne preparano manualmente l'harissa, anche questa una delle salse piccanti più famose del mondo. Immergono i peperoncini secchi nell'acqua tiepida e poi li pestano nei mortai insieme ad aglio, semini di carvi e sale grosso fino a ottenere una



tina di ingredienti tenuti segreti. Anche questa è nata dalla nostalgia del continente indiano a opera dei due farmacisti John Lea e William Perrins, che l'hanno realizzata su ordinazione di un ex governatore inglese vissuto nel Bengala. Di colore bruno scuro è adatta per le carni, i sughi e le minestre. Indispensabile per molti cocktail famosi.

Anche nei Paesi dell'Occidente africano – Marocco, Algeria, Tunisia, Libia e Mauritania – c'è una cucina speziata ma non sempre piccantissima. Fa eccezione la Tunisia, capitale indiscussa della cui cuisine au piment del Mediterraneo

pasta dal colore rosso fuoco. È presente nei banchi dei mercati tunisini, ma si trova in barattolo e in tubetto nei negozi di tutte le grandi città. Nei ristoranti viene sempre servita come antipasto l'harissa della casa con un filo di olio extra vergine di oliva, una ventresca di tonno sott'olio sminuzzata e qualche oliva nera.

I Brasiliani – come abbiamo accennato – adorano il malagueta, il loro peperoncino preferito. Sulle tavole ci sono sempre salse che possono essere terribilmente piccanti o piacevolmente pungenti. Sono servite

>>>

segue dalla pagina precedente

• Monaco

a parte, in modo da lasciare l'ospite libero di dosarle secondo il proprio gusto. Ogni ristorante ne prepara diverse varietà con ricette ovviamente segretissime. Sono usate per insaporire i fagioli e anche la carne di vitello, il pollo o il pesce, le tre pietanze del classico pranzo brasiliano. Il loro piatto nazionale è la Feijoada, una sorta di stufato fatto di fagioli, salsiccia e carne secca salata e affumicata di maiale: lingua, lombo, costole e pancetta. Il tutto cotto per ore, aromatizzato con aglio, cipolla, alloro e naturalmente peperoncino malagueta.

A Espelette (Francia) e a Lodosa (Spagna) si coltivano gli unici due peperoncini col marchio europeo di qualità. A Espelette si punta soprattutto sulla polvere, apprezzata per il suo profumo e presente in tutta la Francia. Nei ristoranti della città ci sono straordinarie pietanze delicatamente piccanti: filetto di maiale al miele e peperoncino; prosciutto d'anatra alla crema piccante; ostriche gratinate al formaggio di pecora e peperoncino. E per finire pere alla sangria e glassa piccante.

Si coltivano peperoncini a Lodosa e nei vicini comuni di Carcar, Andossilla, Azagra, Léren, Mendavia, San Adrián e Sartaguda, tutti sul fiume Ebro, che con la sua acqua rende i campi fertili e irrigui. Sono poco piccanti e, una volta maturi, vengono arrostiti sulla fiamma, puliti senza acqua o soluzioni chimiche, invasati senza liquido di governo in barattoli di vetro o scatole di latta. Se sono quelli raccolti in questi comuni e se sono lavorati con queste specifiche tecniche, possono avere l'etichetta e il marchio di qualità Pimiento del piquillo di Lodosa. Durante tutto l'anno sono consumati con l'aggiunta di un filo d'olio extra vergine di oliva o come protagonisti di splendide frittate e fantasiosi antipasti.

In tutta la Spagna più del pimiento

encarnado, che è un peperoncino piccante, si usa una specie di paprika chiamata pimentón, protagonista della zarzuela – una zuppa di pesce tradizionale – e di due salami: la sobrasada dell'isola di Maiorca e il chorizo, fatto con la carne di maiale tritata grossolanamente.

In Italia il peperoncino trova la sua patria di elezione nelle regioni

la loro città come la capitale mondiale del peperoncino, la patria della cucina tex-mex che unisce le abitudini alimentari del Messico e quelle del Texas. Qui si coltiva il Big Jim, il peperoncino più grande del mondo, che fa bella mostra nei mercati con lunghe trecce che arrivano anche a venti chili.

Agli angoli delle strade si rincorrono le bancarelle dotate di brucia-



meridionali e soprattutto in Calabria, al primo posto per i consumi di diavolillo. Qui la fantasia delle classi popolari ha creato veri e propri "gioielli gastronomici" come la 'nduja, la rosamarina, la sardella di Crucoli e il morsello di Catanzaro, specialità dove il peperoncino è grande protagonista.

Gli abitanti di Hatch parlano del-

tori a gas che servono ad arrostiti i peperoncini in grandi cilindri di rete metallica. Negli stand all'aperto cumuli di polveri, rosse e verdi, salse con ingredienti crudi e cotti sempre però con tanto peperoncino. Nei ristoranti quesadillas con formaggio e peperoncino, burritos in salsa verde, peperoncino sulle

>>>

segue dalla pagina precedente

• Monaco

pizze, sulle uova, hamburger, hot dog piccanti. Nei locali più esotici il bufalo selvatico e i serpenti a sonagli sono cotti col peperoncino e i frutti più carnosi sono grigliati e serviti come contorno.

Tabasco è il nome di un peperoncino, ma anche della salsa più conosciuta e diffusa del mondo. Si produce ad Avery Island in Louisiana, nel sud degli Stati Uniti, un'isola in terra, una collina coperta di alberi e vegetazione che sorge appena dalla pianura e siede su un'immensa miniera di sale. I peperoncini, coltivati intorno alla collina, sono raccolti quando sono ben maturi e controllando bene il grado di maturazione. Perciò fra le coltivazioni c'è sempre un bastone dipinto con la tonalità del colore rosso che i frutti devono raggiungere per essere raccolti. Il successo e la diffusione che questa salsa ha avuto nel mondo, hanno fatto nascere imitazioni e controversie con interminabili strascichi giudiziari. Oggi è prodotta dalla McIlhenny Company. La preparazione è laboriosa e difficile. Il procedimento, brevettato nel 1870, prescrive testualmente: "Il frutto maturo viene pestato fino a ridurlo in poltiglia e mescolato con aceto e salgemma, nelle proporzioni di una pinta di aceto e una manciata di sale per ogni gallone di polpa. Il contenitore che ospita questa mistura viene coperto bene e il contenuto lasciato a macerare per circa sei settimane; poi la polpa viene passata con un setaccio abbastanza fine da non lasciar passare i semi. Quindi viene aggiunta una goccia di bisolfato di calcio per ogni oncia di mistura, per prevenire la fermentazione. La pelle e la schiuma che non sono passati attraverso il setaccio vengono cotti lentamente per circa ventiquattro ore, con un'oncia di alcol per ogni libbra di residuo. Questa mistura viene mescolata attentamente e quindi passata sotto

una pressa, con la quale si estraggono la polpa e il succo restanti. Viene aggiunta una goccia di bisolfato di calcio per ogni oncia di materiale ottenuto dalla pressa. I due composti così preparati vengono uniti e passati attraverso un setaccio da farina. A questo punto la salsa è pronta per l'uso".

Oltre alla versione classica fatta col tabasco ce n'è un'altra meno piccante e di colore verde fatta con Jalapeños verdi. I semi e la polpa, sottoprodotti della lavorazione, sono disidratati e utilizzati per la produzione di oleoresina in cui le concentrazioni di capsaicina supe-



rano un milione di unità Scoville. Serve per preparare miorilassanti topici e gomme da masticare. Negli anni 1920 Fernand Petiot mescolò insieme succo di pomodoro e di lime, salsa Worcester, sale, vodka e un goccio di tabasco. Una mistura che a Parigi fu chiamata Bucket of Blood e a New York dieci anni dopo, divenne il Bloody Mary. Ma i grandi maestri della cucina piccante sono i Messicani. Sicuramente i più bravi del mondo. Hanno elaborato un vero e proprio linguaggio dei peperoncini. Le cucine

indiana, indonesiana, la cinese e la thailandese si basano su questo o quel peperoncino più o meno piccante. I Messicani armonizzano il gusto e le varie gradazioni del piccante per ottenere meravigliose raffinatezze.

I peperoncini hanno diverse forze piccanti. Alcuni bruciano subito, altri lentamente, altri alla distanza, alcuni sulla parte anteriore della lingua, altri su quella posteriore. I Messicani li scelgono e li combinano per ottenere un preciso grado di piccantezza armonizzato con i profumi e gli aromi. Un'alchimia perfezionata nei secoli. A tal punto

che i buongustai, assaggiando una pietanza, riescono a dire quali peperoncini ci sono, quali mancano e quali ci dovevano essere per raggiungere la perfezione.

Scrivete Elizabeth Rozin: "I Messicani manipolano i peperoncini per sfruttare tutte le differenze di gusto e di piccante, allo scopo di ottimizzare tutta la gamma delle esperienze gustative. Nessun altro popolo lo fa".

Da quello che abbiamo detto finora, si capisce che sempre e dovunque il peperoncino è utilizzato come grande

insaporitore delle pietanze. Fa eccezione l'Ungheria con la paprika. Con questo nome gli Ungheresi chiamano una polvere, quasi sempre dolce o leggermente piccante, diffusa in lungo e in largo per tutto il Paese. Non la usano per insaporire le pietanze, ma per arricchirle di colore. L'aggiungono con generosità, non a pizzichi o punte di coltello ma a cucchiaini o a cucchiai, anche per dare consistenza alle loro zuppe o ai loro stufati che cuociono in grandi pentoloni. Usa-

>>>

segue dalla pagina precedente

• Monaco

no una paprika piccante solo quando tutti i commensali la richiedono e in alternativa servono peperoncini freschi o essiccati.

Per far sprigionare alla paprika tutto il suo aroma gli Ungheresi raccomandano di rispettare una regola principale: aggiungerla nei soffritti solo dopo che il tegame è stato tolto dal fuoco, rimettendolo sulla fiamma quando sono stati aggiunti tutti gli altri ingredienti. Un procedimento indispensabile – essi dicono – perché la paprika, per il suo contenuto zuccherino, brucia rapidamente diventando scura e di sapore amaro.

Gli Ungheresi sono rigidi: una zuppa di gulasch si può preparare in mille modi ma non si può lesinare sulla carne, sulle patate e sulla paprika, che oltre a dare il colore conferisce alla pietanza una consistenza cremosa. Si soffriggono le cipolle nello strutto; si aggiunge la carne di manzo tagliata a dadini; si cosparge la paprika e quando la carne è a metà cottura si aggiungono peperoni, carote, pomodori, sedano, prezzemolo e aglio. Infine, acqua e patate.

Una volta si chiamava gulydshùs ed era la zuppa di carne preparata alla maniera dei *gulyàs*, i pastori che trasportavano i manzi dall'Ungheria ai mercati di Vienna e Norimberga. Poi la ricetta varcò i confini nazionali e arrivò in Austria, Germania, Polonia, Romania e Albania fino a tutta la costa dei Balcani. Si diffuse e fu conosciuta col nome contratto gulac.

Fra i tanti abbinamenti il “matrimonio” più originale e affascinante vede insieme cioccolato e peperoncino.

Gli Aztechi tritavano finemente i semi di cacao assieme ai peperoncini, li facevano bollire e poi li sbattevano con un arnese somigliante alle nostre fruste, per ottenere una schiuma densa e compatta. Preparavano così una bevanda chiamata

chil cacahuatè, che piaceva molto anche all'imperatore Montezuma.

Nel 1500 la storia di questo matrimonio si sposta in convento e si arricchisce di uno straordinario capitolo. Siamo a Puebla nel convento di Santa Rosa. Secondo la leggenda è lì che fu inventato il mole poblano, lo stufato che diventerà il piatto nazionale messicano.

Doveva arrivare in visita il vescovo don Manuel Hernández y de Santa Cruz e le suore erano molto preoccupate perché non avevano nessun piatto eccellente da servire a Sua Eminenza. Nel convento c'era suor Andrea de la Asunción, una grande maestra di cucina. E a lei fu dato il compito di preparare una pietanza

cucina, disponendo tutti gli ingredienti in ordine. Iniziò prendendo vari tipi di peperoncino: ancho, mulato, pasilla e alcuni chipotle. A tutti tolse le costole e li fece dorare nello strutto. A parte mise sul fuoco una piastra di terracotta sulla quale fece tostare un po' di sesamo. Prese alcuni chiodi di garofano, chicchi di pepe, mandorle, arachidi, cannella, anice e macinò tutto insieme nel mortaio. A questi ingredienti aggiunse due tavolette di cioccolato, alcuni pomodori, cipolla, aglio arrostito, un paio di tortillas di mais e macinò anche questi ingredienti. Siccome la vigilia aveva ucciso un tacchino, ingrassato con castagne e nocciole,



per il Vescovo e il Vicerè che di solito l'accompagnava.

Di mole poblano ci sono oggi nel Messico più di cinquanta ricette e altrettante versioni che raccontano la storiella del convento di Puebla. Quella che riportiamo è il resoconto scritto da Arturo Lomeli, considerato l'“Artusi delle culture ispano-americane”.

“Suor Andrea, dopo aver fatto la comunione, si diresse decisa in

completò il suo spezzatino con un brodo saporito e una carne stuzzicante. Ed ecco fatto il complicato intruglio del mole poblano che tanto piacque al Vicerè e allo stesso Vescovo”.

Lomeli poi aggiunge: “Con l'invenzione del mole, suor Andrea ebbe un grande successo. Altri conventi le chiesero la ricetta di quel piatto tanto squisito, che divenne ben

>>>

segue dalla pagina precedente

• Monaco

presto di moda nelle case dei ricchi, finché giunse al popolo che ne ha fatto il piatto prediletto di tutte le feste nazionali, private e religiose”.

Il matrimonio fra cioccolato e peperoncino ebbe nei due secoli successivi grandi successi. Dopo il 1700 però, quando il cioccolato divenne famoso in tutto il mondo, il peperoncino scomparve dalle ricette. Non fu più uno degli ingredienti principali delle bevande al cioccolato né di dolci o dessert. Continuò nel Messico la fortuna della salsa mole, ma nelle altre parti del mondo al posto del peperoncino si preferì solo un cioccolato dolce.

Oggi, l'abbinamento è ritornato di moda: la ricerca del termine *spicy chocolate*, cioccolato piccante, sul motore di ricerca Google dà come risultato circa 1400 riferimenti e centinaia di ricette, dai popcorn al cioccolato piccante ai biscotti di zucca con scaglie di cioccolato al peperoncino. Negli USA aziende alimentari come Cowgirl Chocolates, Amour Chocolates, o la Kato Productions producono tartufi di cioccolato piccante e barrette di cioccolato all'habanero. In Europa il *Weisse Schokolade mit Chili* (Cioccolato bianco al peperoncino) è prodotto da Leysieffer, un'industria cioccolatiera di Osnabrück in Germania. I *Chili Frau* (Sogni di cioccolato) sono tartufi di cioccolato nero al peperoncino prodotti da Adolph Andersen, famoso fornaio e cioccolatiere di Amburgo, titolare di numerosi negozi nelle località più esclusive oltre che nei migliori alberghi delle più importanti città del mondo. Una moda che negli ultimi tempi si è affermata anche in Italia, dove grandi produttori e artigiani del cioccolato non sono stati da meno e hanno creato tutti le loro linee al peperoncino, dalla Perugina alla Lindt fino alla Novi. ■

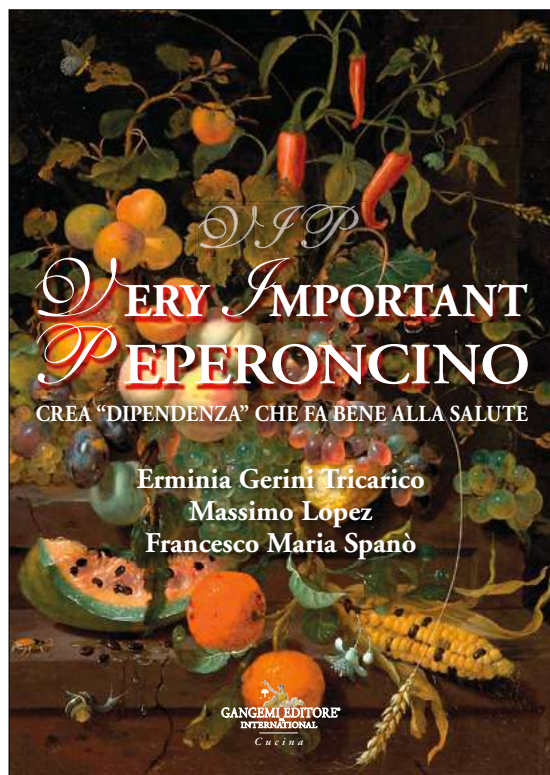
[courtesy Gangemi Editore]

Very Important Peperoncino

IL BELLISSIMO LIBRO DI ERMINIA GERINI TRICARICO, MASSIMO LOPEZ E FRANCESCO MARIA SPANÒ EDITO DA GANGEMI PROFUMA DELLA DELIZIOSA SPEZIA E RACCONTA LA STORIA STRAORDINARIA DI UN SUCCESSO PLANETARIO

È un libro che piacerà non solo ai raffinati estimatori del peperoncino, ma risulterà avvincente e stuzzicante (sotto tutti i punti di vista) anche a chi sa poco o niente della magica spezia di cui la Calabria è diventata un importante produttore, oltre che rilevante consumatore.

Il libro appena edito da Gangemi e impreziosito dalle splendide foto di Babara Cirigliano realizzate appositamente per quest'apublicazione, offre un'ampia panoramica del peperoncino, la sua storia, il suo prodigioso valore medicamentale (a firma dell'apprezzato oncologo Massimo Lopez), nonché diversi capitoli di “distrazione” (nelle pagine precedenti di questo speciale c'è un “gustoso” racconto di Francesco Maria Spanò) che servono a far venire voglia non solo ai sudditi di sua maestà il peperoncino (8se calabrese ancora meglio) ma agli scettici e, soprattutto, ai “non credenti”, ovvero i tanti che ancora non hanno scoperto come possa cambiare il gusto di qualsiasi pietanza se s'aggiunge un pizzico di *red pepper* (come lo chiamano gli americani)



o *chili* (com'è definito nell'America latina). Ma per noi calabresi è semplicemente peperoncino, una meraviglia del creato che – secondo Flavio De Caro, in uno dei capitoli del libro) ha ben sedici milioni di ragioni per essere amato. Non mancano le ricette (per tutti i gusti, alcune davvero sorprendenti) né il riferimento all'Eros (si ritiene sia un potente afrodisiaco) con un capitolo apposito a firma di Erminia Gerini Tricarico. ■

Very Important Peperoncino
AA.VV., Gangemi Editore
208 pagg., ISBN 9788849241112



18

Diamante, la splendida città dei murales è da 29 anni anche la “patria” del Peperoncino Festival che quest’anno vedrà le sue giornate clou il 9 e 10 ottobre, partendo con iniziative ed eventi già dal 6.

La gastronomia è, ovviamente, la grande protagonista con *show cooking* di alto livello che prevedono la partecipazione di chef di grande fama come Kumalè, Enzo Cannatà, Pierluigi Vacca e Luigi Ammirati ma la festa è anche di musica con l'incanto dello straordinario Peppe Voltarelli e altri ospiti di grande attrazione.

Il Peperoncino Festival è un evento importante, una kermesse identitaria, nutrita da eventi, spettacoli, convegni medici, personaggi ed ospiti dello spettacolo e della mu-

DIAMANTE

QUANDO LA FESTA È PICCANTE

sica che vengono impegnati nelle cinque giornate più piccanti d'Italia e *Piccantis in fundo*, la finale Italiana di mangiatori di peperoncino.

Dal mercoledì 6 ottobre fino a domenica 10 ottobre, è attesa tantissima gente a Diamante (attenzione, serve il green pass), per non mancare a questo importante appuntamento.

Tra le tante iniziative – tutte gratuite – la mostra *Cristo, icona delle*

icone a ciura di Amedeo Fusco al Centro Dac. la mostra *Peperoncini dal mondo* con la collezione personale di peperoncini di Massimo Biagi dell'Azienda agricola Marco Carmazzi di Torre del Lago (LU), la mostra fotografica *Rotaie* a cura di Atelier du Faux semblant, e sul Lungomare S. Lucia la mostra *Le donne di Dante* di Enzo Monaco, una produzione

esclusiva per i settecento anni dalla nascita del sommo poeta. Non manca l'abituale mostra di satira, anche questa dedicata al settecentenario dantesco *Dante 7 volte 100* con disegni di Dino Aloï, Gianni Audisio, Enrico Bandelli, Bruno Bozetto, Massimo Cantini, Massimo Cavezzali, Lido Contemori, Milko Dalla Battista, Marco De Angelis, Andrea Ferrara, Andrea Granchi, Luana Lapi, Giovanni Mazzi, Gianni Oliveti,

>>>

segue dalla pagina precedente • Peperoncino Festival

Mauro Pispoli, Massimo Presciutti, Giuliano Rossetti, Sergio Staino, Stefano Carlo Vecoli. Ancora, da segnalare nella zona palme del Lungomare la mostra di satira *Piccantissima* di Passepartout (Gianfranco Tartaglia). Inoltre merita una visita la mostra al parco fluviale, presso la sede dell'Accademia del peperoncino *I cedri della Sukkoth* di Enzo Monaco con le fotografie di Luigi Salsini. Tra le altre iniziative, oltre alle luminarie artistiche di Megalux, da segnalare che nelle cinque giornate del Festival il pittore Placido Calì di Acireale realizzerà sui muri del Palazzo Oliva sul Lungomare, un murale dal titolo *Nasce da una madre preziosa, la Calabria, una terra piccante: Diamante*. Un'iniziativa dell'Accademia del peperoncino in omaggio al quarantennale della prima operazione Murales voluta da Nani Razetti.

Si parla anche di stoccafisso: il pretesto è dato dalla presentazione del libro di Rosario Previtera e altri autori curato da Nino Cannatà, *La vita italiana dello Stoccafisso* (edizioni Lyriks), con la partecipazione di Enzo Cannatà, Anna Aloï e Francesco Maria Spanò. ■

Il significato di una kermesse che conferma il ritorno alla sospirata normalità

di ERNESTO MAGORNO

La ventinovesima edizione del Peperoncino Festival di Diamante ha un significato molto particolare, si tratta infatti di un momento cruciale per la ripartenza della nostra città che, dopo aver registrato ottimi numeri nell'estate appena trascorsa segnata dall'operazione #Murales40, si proietta già al prossimo futuro che sarà caratterizzato da iniziative importanti volte a sancire il tanto agognato ritorno alla normalità dopo quasi due anni segnati dalla pandemia.

Il programma del Peperoncino Festival, consentitemi un ringraziamento particolare al Presidente dell'Accademia Italia del Peperoncino, Enzo Monaco, è, come sempre, molto articolato e pensato per coinvolgere tutti. Dalle mostre ai

concerti, passando per momenti di animazione destinati ai più piccoli e agli show cooking. Insomma ce n'è per tutti i gusti. Ricco anche il panel delle presenze Istituzionali; dal Sottosegretario all'Agricoltura, Francesco Battistoni al Presidente della Regione Roberto Occhiuto passando per la Sottosegretaria al Mezzogiorno, Dalila Nesci, e la Vicepresidente del Copasir, Federica Dieni.

E poi ci saranno Matteo Renzi che torna a Diamante per presentare il suo ultimo libro, *Controcorrente*, il Procuratore Nicola Gratteri e il Prefetto di Cosenza, Vittoria Ciaramella. Tanti momenti un solo obiettivo: continuare a valorizzare il peperoncino, straordinario simbolo calabrese che, insieme alle numerose produzioni agroalimentari d'eccellenza, può rappresentare un volano per l'economia della nostra regione.

Questo Festival vuole però essere anche un trampolino di lancio per il futuro di Diamante. Da un lato, a dicembre, inaugureremo le luminarie d'artista, una serie di installazioni che illumineranno i giorni del Santo Natale, celebreranno l'arrivo del 2022 e, sono certo, richiamerà tante persone; dall'altro c'è l'obiettivo di far diventare Diamante Capitale della Cultura del 2024. Ci stiamo lavorando, abbiamo tutte le carte in regola per realizzare questo grande sogno che significherebbe tanto per la Calabria e i calabresi. ■

*[Senatore e sindaco di Diamante]

Si ringrazia l'editore Fabio Gangemi per la collaborazione e la concessione di alcuni testi tratti dal libro *Very Important Peperoncino* (Gangemi Editore)



CALABRIA.LIVE

quotidiano webdigitale fondato e diretto da Santo Strati



Da non perdere ogni settimana il supplemento di approfondimento *Domenica* e ogni due settimane uno speciale monografico su personaggi, avvenimenti e storie della Calabria.

www.calabria.live

Il quotidiano webdigitale *Calabria.Live* dal 2017 rappresenta una novità assoluta nel campo dell'informazione della Calabria e sulla Calabria, con la scelta editoriale di escludere la cronaca nera e di dedicarsi unicamente a politica, cultura e società. Un modo diverso di comunicare tutti i giorni l'immagine vera della Calabria attraverso persone, avvenimenti, luoghi che offrono una narrazione in positivo di una terra difficile ma affascinante. Facile innamorarsene, se la si conosce: e far conoscere la Calabria è la *mission* del progetto *Calabria.Live*, un quotidiano d'informazione aggiornato continuamente sul web (www.calabria.live) e diffuso in un originale formato digitale interattivo (webdigitale) via mail e whatsapp. Ogni giorno 80mila calabresi in ogni angolo del pianeta leggono gratuitamente *Calabria.Live*, la *free-press* indipendente dei calabresi del mondo (che sono circa sei milioni, tre volte la popolazione della Calabria).

TUTTI I GIORNI IN EDIZIONE DIGITALE VIA MAIL O WHATSAPP E SUL WEB

365 NUMERI L'ANNO, 52 SUPPLEMENTI DOMENICALI, 25 SPECIALI MONOGRAFICI

GRATIS

richiedete l'invio gratuito via mail: calabria.live.news@gmail.com

o per riceverlo tutte mattine su whatsapp: **339 4954175**

il free-press digitale delle comunità calabresi di tutto il mondo

PREMIA L'INFORMAZIONE DI QUALITÀ
SOSTIENI CALABRIA.LIVE CON UN SEMPLICE CLICK QUI