

C'ero anch'io/Sharo Gambino

“A Diamante ho arricchito la mia cultura piccante”

(Calabria Mensile della Giunta Regionale - 1992)

Un paio d'anni prima della morte, venne a trascorrere con me una giornata Enotrio, il grande pittore - poeta (dialettale). Al momento d'iniziare a far onore al pranzo che con più cura del consueto aveva approntato mia moglie, egli trasse di tasca uno scatolino d'argento che pensai contenesse pillole per prevenire nefasti effetti dall'ingestione di cibi proibiti a chi ha problemi di salute connessi al metabolismo. Era, invece, peperoncino in polvere senza del quale, disse, non gustava appieno il sapore delle vivande. Questo episodio m'è tornato alla memoria a Diamante, dove il vulcanico, fantasioso lungochiomato amico Enzo Monaco, grande esperto di alimentazione calabrese, ha organizzato una fantastica sagra del peperoncino durata cinque giorni, durante i quali, lo stimolante e simpatico parente della patata, del pomodoro, (ma anche, ahimè, del tabacco) è stato il protagonista indiscusso di parate, conferenze, dibattiti, mostre d'arte, rappresentazioni teatrali; ed offerto, in gratuite degustazioni di specialità piccanti, a quanti hanno visitato la mostra mercato o sono andati ad acquistarne in polvere o intero sott'olio, in vasi e vasetti di vetro o di coccio e persino in astucci in tutto simili a penne stilografiche, sciolto nella grappa, presentato come “polvere d'amore” in una confezione graziosa disegnata apposta per gli innamorati a cui non fosse sufficiente la naturale carica erotica.

Mescolato tra la folla di turisti, nel suggestivo scenario di una piazzetta appositamente scarsamente illuminata, per rendere intimo, raccolto l'ambiente, ho arricchito la mia cultura facendo conoscenza con questa solanacea che nessuno mai prima m'aveva presentato per quello che effettivamente è e vale anche se del peperoncino sono amico al punto che, come per Enotrio, persino il caffè mi sembrerebbe, senza di lui, scipito, insapore. Quanto sia ricco di storia, di significati, di metafore, di qualità, di proprietà afrodisiache anche, mi ha istruito, con la sua parola dotta e chiara, Vito Teti, antropologo e fra i grandi esperti italiani di scienza dell'alimentazione. Mi ha illuminato sul legame, profondo, che c'è tra il calabrese (specie se emigrato) e la lucida bacca. La quale, in quest'anno colombiano, con la scoperta dell'America, suo paese d'origine, celebra il mezzo millennio del suo inserimento nella cultura gastronomica in Italia, dove ha preso nomi che variano da regione a regione, in ognuna della quali è stato adottato per far più ricche di sapore e più fantasiose le ricette della cucina locale.

Sharo Gambino
Scrittore