

Calabria e Messico uniti dal “chile”

Saluto di Mario Moya Palencia, Ambasciatore del Messico in Italia al Peperoncino Festival 1996

(Peperoncino News - 1996)

Signor Presidente della Regione Calabria, Signor Sindaco di Diamante, Signor Presidente Nazionale dell'Accademia del Peperoncino, Signore e Signori, Porgo ai cittadini della città di Diamante e di tutta la Calabria un cordiale saluto da parte del popolo e del Governo del Messico, in occasione del “Festival del Peperoncino” al quale sono stato gentilmente invitato.

L'Italia ed il mio paese si trovano legati da numerosi vincoli culturali e storici e hanno una grande tradizione di rispetto politico, così come un crescente scambio economico, commerciale e turistico. Nel mese di Febbraio di quest'anno il Presidente del Messico, Ernesto Zedillo, ha visitato l'Italia e, a Marzo, detta visita è stata ricambiata dal Presidente Oscar Luigi Scalfaro, che ha trascorso alcuni giorni nel nostro paese.

Ma il Messico e la Calabria si trovano particolarmente uniti da un prodotto della terra, ingrediente fondamentale delle nostre gastronomie e delle nostre culture: il peperoncino, che nel Messico chiamiamo *chile* e il cui nome botanico generico è *capsicum*. E' saputo che le grandi civiltà del Messico precolombiano, da cui si crede originario, consumano il chile da più di 9 mila anni, la sua coltivazione sembra essere anteriore a quella di altri prodotti nel nostro continente tali come il mais, la patata, il tomato o pomodoro, la zucca, il cacao, l'avocado e il fagiolo, essendo tutti contributi messicani o americani alla cultura gastronomica del mondo.

Nel Messico esistono più di trenta varietà di *chile* o peperoncino, da quelli grandi quanto una mano e che è di solito si cucinano ripieni di altri vegetali o carne, a quelli piccolissimi, di pochi millimetri, che servono come condimento e base di salse. Passando attraverso le specie di media misura, come quelle che si trovano in abbondanza in Calabria. Le varietà del *chile* messicano sono di colore rosso, verde, arancione e giallo; la maggior parte hanno una forma a punta e alcune rotonde o ovali, ma tutte posseggono la caratteristica principale di essere piccanti in maggiore o minore misura e con diversi e gradevoli sapori, che il palato riesce a percepire al di là della stessa sensazione di bruciore.

Cristoforo Colombo scrisse nel suo diario di viaggio il 15 Gennaio 1493, tre mesi dopo essere arrivato nel Nuovo Mondo, una nota in cui considera il *chile* una specie che vale più del pepe: “e tutta la gente non mangia senza esso e lo trova molto salutare”. Il *chile* si diffuse presto in Europa, Asia e Africa e alcune varietà si sono acclimatate in regioni specifiche come la Calabria, la Guinea, l'isola di Java e l'India, producendo una vera rivoluzione gastronomica, adattando le sue proprietà al gusto e al benessere dell'uomo.

Il *capsicum* è ormai universale, chiamato *chile*, peperoncino, paprika, pepper, malagueta, piri-piri, sukulù-bembe e con tanti altri nomi con i quali viene identificato

in tutti i continenti. Ha dato luogo a molti piatti tipici nel Messico, in Calabria, Indonesia, Nordafrica, Singapore, India, Cina e Giappone. Con le varietà messicane, si preparano salse e piatti in Vietnam, Corea, Thailandia e nel sud degli Stati Uniti, includendo la salsa tabasco, che porta il nome di una regione del mio paese nella costa dell'Oceano Atlantico. Per ciò si può dire che in questi ultimi cinquecento anni si è diffusa nel mondo una cultura del piccante: le popolazioni che la condividono sono dinamiche, simpatiche e forti. Forse è dovuto all'influenza delle vitamine che ci sono nel peperoncino. E' il vegetale che contiene la più alta concentrazione di vitamina C esistente in natura. Scoperta che è valsa al medico ungherese Albert Szent-Gyorgyi il Premio Nobel per la fisiologia e la Medicina nel 1937. Il peperoncino fresco contiene il doppio di vitamina C dell'arancia e del limone e sei volte più del pompelmo; ha anche più vitamina A della carota e altre vitamine. Nel Messico viene considerato un vero integratore alimentare, un potenziatore nutrizionale e un preventivo del cancro e delle malattie cardiovascolari. Gli Aztechi lo usavano come analgesico, per curare le gengive e combattere alcune infezioni e malesseri, così come aiuto per la digestione. Ma, al di sopra di ciò, il *chile* o peperoncino è un elemento della vita e della cultura di milioni di esseri umani: viene riconosciuto come simbolo dell'entusiasmo, di salute e di virilità e ha creato una raffinata tecnica gastronomica che unisce popolazioni di tutti i continenti. Il Messico è primo produttore al mondo di questo ortaggio. I suoi 93 milioni di abitanti consumano otto chili di peperoncino fresco e un chilo secco pro-capite, I Calabresi certo non rimangono indietro. Come dimostra questo gioioso Festival. E ne traggono un profitto vitale, che è delizia per il palato, fuoco del gusto e del sentimento. Insostituibile nutrimento per la vitalità e per lo spirito.

Molte grazie.

Mario Moya Palencia
Ambasciatore del Messico in Italia