

“I peperoncini della mia vita”

di Massimo Biagi

(Peperoncino News 1998)

Era il 1995. Stavo lavorando ad una collezione di gerani, il mio ultimo “amore” dopo le erbe aromatiche, il pomodoro, il basilico e il fagiolo. Tutte piante da fiori e ortaggi che mi appassionavano nel mio lavoro al Dipartimento di biologia delle piante all’Università di Pisa.

Con le ibridazioni volevo ottenere un geranio giallo che non esiste in natura. Per questo sono andato a pranzo a casa di una signora che spesso mi aiutava nel mio lavoro. Sul tavolo una splendida passata di fagioli che la padrona di casa e suo marito cominciavano a mangiare con l’aggiunta di un peperoncino lungo e di colore arancione. Lo volli assaggiare pure io e lo trovai profumato ed aromatico. Dopo le prime cucchiariate sentii un gran bruciore e mi accorsi che avevo esagerato. Allungai la mano verso una bottiglia d’acqua ma fui subito fermato mentre mi veniva offerto vino e mollica di pane. Avevo imparato la prima cosa importante. Mai acqua per spegnere il fuoco del peperoncino.

Per tutta la sera non parlammo più di gerani ma volli sapere tutto su quel peperoncino. Veniva dal Perù e si chiamava Aji Amarillo. Me ne feci dare due o tre, li seccai, feci i semi e in primavera li seminai. A Luglio avevo delle piantine bellissime, piene di fiori. A Settembre tantissimi frutti, lunghi, carnosì di colore arancione.

Orgoglioso e felice della mia impresa dimenticai i gerani e decisi che di peperoncini mi sarei occupato da allora in poi. Così in un paio di anni misi insieme una collezione con una trentina di varietà.

Ma il bello doveva ancora venire. La svolta della mia vita arrivò nel 1997 attraverso una rubrica di gastronomia sul settimanale “Gioia” che mia moglie leggeva ogni settimana. “A Diamante, in Calabria, c’è un’Accademia che si occupa di peperoncino” e l’articolo riporta indirizzo e numero di telefono. Chiamai subito. Mi rispose il Presidente in persona, Enzo Monaco. Fu gentilissimo, mi diede tutte le informazioni che volevo e mi invitò al congresso nazionale che si faceva a Dicembre in Calabria a San Nicola Arcella. Mi preparai e andai con le mie varietà di peperoncini, li mettemmo in bustine trasparenti appesi alle pareti del corridoio dell’Hotel dove si faceva il congresso.

La mia prima mostra! Era Povera e sistemata alla meglio. Ma ebbe un grandissimo successo. Enzo Monaco era felice ed io orgoglioso di tanti consensi.

Partendo per ritornare a Pisa decisi che quella era la mia strada. Diventai socio dell’Accademia, fondai una delegazione. Trovai la sede nel Ristorante “La Baracchina” del mio amico Antonio Lunardini. Ma soprattutto diventai collaboratore e amico di Enzo Monaco, ispiratore di tutte le iniziative dell’Accademia.

La collezione diventò il mio amore e il mio impegno di ogni giorno. La soddisfazione più grande arrivava con ogni nuova varietà aggiunta a quelle che già avevo. Nel 1998

il primo Festival. Trenta varietà. Poi cinquanta... una aggiunta all'altra. Dopo una telefonata, una confidenza, uno scambio, un piccolo furto.

Dall'Ortobotanico di Lucca mi regalarono i semi di un peperoncino che mi descrivevano "rosso, piccolo, piccantissimo". Li piantai, raccolsi i frutti e ne fui affascinato. Erano belli e piccanti come avevano detto ma erano soprattutto molto profumati e aromatici. Come si chiamavano? Non lo sapevo.

Tempo dopo su una rivista specializzata trovai la descrizione e la foto di un "peperoncino famoso". Si chiama "Habanero red". Era il mio peperoncino lucchese! Bingo! Non potevo più fermarmi! Sulla rivista c'era anche l'indirizzo di José Benigno un contadino messicano che a Merida coltivava un "Habanero orange". Gli scrissi una lettera chiedendogli i semi e mandandogli in cambio dei semi di peperoncini calabresi. Tre mesi dopo, quando avevo perduto ogni speranza, arrivò una busta piena di semi di Habanero e di Jalapeno con un'affettuosa lettera di ringraziamenti, scritta su un foglio a quadretti che ancora conservo gelosamente.

Avevo nella mia collezione l'Habanero e lo Jalapeno, direttamente dal Messico! Chi mi poteva fermare?

Praia a Mare in Calabria. Poi Udine, Pantelleria, Bologna, Pescara, Catania, Palermo, Frosinone, Milano, Roma, Avellino, Perugia... Uno Mattina, La Prova del cuoco, Alle Falde del Kilimangiaro... ogni anno a Settembre il Peperoncino Festival. Fino a 1.200 varietà... E non è ancora finita!

Massimo Biagi