

Ombre rosse sul peperoncino

di Corrado Barberis

(La rivincita delle campagne - Donzelli Editore)

Si è concluso il 9 Settembre 2007 a Diamante (Riviera dei cedri, Cosenza) l'ennesimo Festival del peperoncino promosso dall'Accademia che da tal frutto prende appunto il nome e che è presieduta da Enzo Monaco. Un'iniziativa di carattere spiccatamente internazionale, così lo Stato dello Yucatan (Messico) ha inviato a sue spese una delegazione di ben dieci aziende per presentare le virtù della propria varietà locale, il mordentissimo habanero.

Sul rapporto tra capsicum (questo, il suo nome latino) e Calabria sono stati scritti volumi e basta fare il nome di Vito Teti per individuarne il massimo araldo. Al punto da chiedersi quale mai fosse l'ideologia diffusa nelle terre fra Bruzio ed Aspromonte prima il bruciore di quella piccola fiamma americana importata da Cristoforo Colombo riuscisse a coprirne ogni sfumatura e dettaglio. Democraticamente.

Si, democraticamente. Perché il peperoncino fu, tra i doni del nuovo mondo, quello che si acclimatò più facilmente, regalando le minori rendite di posizione agli importatori, tanto da figurar, sotto questo profilo, come l'anti-ananas per eccellenza. Ancora sul finire dell'Ottocento un giardino ad ananas come quello degli Oddi Baglioni a Perugia meritava la menzione dell'inchiesta Jacini. Ma il capsicum era già diffuso in tutti gli orti meridionali senza alcun ricorso all'assistenza tecnica, a giardinieri provetti.

Oggi, date le sue applicazioni in cucina, tutta l'Italia si è fatta Calabria. Fino al secondo dopoguerra, però, fino alle grandi ondate migratorie sud-nord, la presenza del capsicum non oltrepassava Roma, con nome di elettrici perché ricoperti da una strisciolina rossa di quel frutto. E il fatto che, per celebrare lo sposalizio, si dovesse chiamare in causa l'elettricità, attesta la singolarità dell'esondazione al di fuori dell'area storica.

Oggi la battaglia è vinta e stravinta. Sul piano culturale, grazie a Enzo Monaco e alla sua Accademia. Sul piano culinario, vista la massiccia adozione da parte di osti anche settentrionali. Sul piano scientifico, attese le sempre più frequenti attestazioni di illustri clinici sulle sue facoltà digestive. Tanto che bene si potrebbe ripetere, a suo proposito, quanto scriveva Bossuet in ordine a un famoso generale di Luigi XIV che tutelava la vita dei soldati "limitandone l'esposizione al fuoco attraverso il vigore degli assalti". Si sostituisca l'esposizione al fuoco con violento preservi lo stomaco riducendo al minimo il tempo di presenza del bolo alimentare.

Resta invece scoperto - incredibile a dirsi - il piano economico. Di questo cibo, che entra ogni giorno sulla tavola degli italiani, ignoriamo quantità e valori. Sappiamo, è vero, che un enorme numero di famiglie lo coltiva nell'orto di casa quando non sulle terrazze, compagno (o sostituto, forse) del basilico. Ma non sappiamo né il numero di queste famiglie né i loro risultati produttivi. Una pianta così piacevolmente rossa vive economicamente al nero.

Dati ufficiali non esistono. Coltivazioni industriali, professionali, mancano del tutto e, in attesa di un'imprenditorialità specifica, il fabbisogno nazionale viene coperto dalle importazioni provenienti in primo luogo dall'India, non senza qualche problema organolettico e sanitario.

Sottoponendo Enzo Monaco a interrogatori di terzo grado, una ricostruzione del comparto può essere così abbozzata:

1. 5000 ettari coltivati, con rese da 70 a 200 quintali per ettaro, a seconda anche della varietà coltivata;
2. Una produzione che potrebbe anche sfiorare - grazie a orti e davanzali di casa - un milione di quintali, a 300 euro al quintale, per un complessivo importo di 300 milioni di euro, destinati a diventare non meno di 450 al consumo. Poiché questa produzione nazionale è però stimata pari al 20 % soltanto del totale fabbisogno, esso potrebbe aggirarsi attorno ai suoi milioni di euro, forse ancor di più.

Nell'incertezza dei dati, presentati a titolo puramente confutativo, vale l'iniziativa dell'Accademia di Diamante di promuovere la produzione italiana, dando vita in Calabria a una cinquantina di aziende di cui è prossima l'entrata in produzione. Avrebbe veramente paradossale che un condimento così legato alla nostra cucina e addirittura bandiera del Sud dovesse mettere in pericolo l'equilibrio della bilancia commerciale italiana.