

## **Cinquecento anni piccanti** di Pantaleone Sergi

*(La Repubblica - 1992)*

Piccanti. Anni piccanti in tutti i sensi, questi ultimi cinquecento seguiti alla scoperta dell'America. Grazie all'arrivo del peperoncino dal nuovo mondo. Capì per primo le "virtù" del rosso ortaggio quel Chanca di Siviglia che partecipò all'avventura di Cristoforo Colombo come medico della flotta. Grande fu la sua meraviglia, infatti, quando notò gli indigeni mangiare il piccolo frutto piccante. Loro lo chiamavano "agi". Bruciava il palato e le viscere. Diffondeva calore nel corpo. Ma dava anche energia e salute. Chanca ne raccolse un bel po' e lo ripose nelle stive di una caravella, accanto a tante altre "curiosità" e a tanti tesori che i marinai al seguito dell'ammiraglio genovese portarono con loro dal nuovo mondo.

In cucina (e nei salotti), nella vecchia Europa, avveniva così una sorta di rivoluzione. Mezzano di amori audaci, esaltatore del gusto, il peperoncino è diventato alimento medico e medicamento in tutto il mondo.

Gli Indios - e Chanca, attento osservatore, aveva preso buona nota - ne facevano gli usi più diversi: utilizzavano il peperone per curare l'acne, cicatrizzare le ferite, lenire i dolori. Ma anche la moderna medicina ne apprezza le capacità terapeutiche e lo utilizza, tra l'altro, per uno spray da usare contro la "cefalea da suicidio".

Per la sua natura democratica che ne ha determinato il successo (facilità di coltivazione e quindi basso prezzo rispetto alle spezie che nei secoli scorsi, grazie ai grandi viaggiatori - commercianti, arrivano dall'Estremo Oriente), comunque, il peperoncino è diventato il simbolo gastronomico di diverse regioni del Mezzogiorno d'Italia, soprattutto della nostra Calabria.

A cinquecento anni dalla scoperta dell'America e ... del peperoncino, tra le tante celebrazioni per ricordare quel viaggio che cambiò la vita sulla terra, perché non dedicarne una propria al "piccante", nel senso proprio di pungente al palato, ma anche licenzioso, trasgressivo, malizioso e curativo?

Ci hanno pensato a Diamante, la bella località turistica sulla Riviera dei Cedri, dove Enzo Monaco, giornalista che da anni si occupa della valorizzazione della cucina e dei prodotti tipici calabresi, con l'Associazione Culturale Teatro dei Cedri, alla fine dell'estate ha ideato e organizzato un convegno dal titolo "1492 - 1992. Cinquecento anni piccanti".

Tra assaggi di pasta, condita con "olio santo" e qualche spruzzo di "polvere rossa", caciocavalli piccanti e piccanti creme da spalmare, in po' per celia e godimento dei turisti e un po' per mettere punti fermi sugli studi effettuati nei vari settori di interesse, ricercatori e amatori hanno decantato le "virtù" gastronomiche, mediche, chimiche e cosmetologiche del rosso ortaggio.

"L'idea è quella di arrivare a un vero e proprio Festival del peperoncino con cadenza annuale e col coinvolgimento dei settori cinema, teatro, giornalismo, pittura e letteratura...ovviamente piccanti" ha spiegato Monaco accogliendo i visitatori della

sua mostra - mercato "Sapori di Calabria", dove di peperoncino ce n'è per tutti i gusti.

Per adesso ci si è limitati più semplicemente a discutere e chiarire l'influenza del piccante nella vita privata e nella società. Ci si è soffermati soprattutto sul peperoncino esplosivo nel piatto e sui suoi effetti medico - terapeutici. Da quando alle costosissime spezie orientali e americane, su tutte le tavole si è sostituito il "piccante" povero arrivato in Italia sulle rotte colombiane, infatti, ci si è salvati da alcune malattie. In polvere, il peperoncino, è ricco infatti di vitamina E.

Tra storia e cultura, i piccoli frutti rossi che Colombo chiamava peperoni e che cinquecento anni fa rappresentavano una grande novità per la gastronomia del vecchio mondo, diventano così un canto di sirena della cucina calabrese. Oggi si può affermare con assoluta certezza, è stato spiegato al convegno di Diamante, che non esiste pietanza o piatto tipico calabrese che non abbia la presenza del peperoncino piccante. Viene infatti adoperato da solo, crudo, bollito, arrostito, conservato sott'olio per preparare quello che ormai tutti conoscono come olio santo.

La cucina calabrese è dunque impensabile senza il peperoncino. E' presente su tutte le tavole, fa parte delle primissime portate, addirittura è diventato essenziale come le posate o i bicchieri. Costituiscono una specialità ammirata e ... gustata anche fuori regione, la "rosamarina piccante", il bianchetto appena pescato condito con sale e abbondante peperoncino, e la "nduja" di Spilinga, un salame piccantissimo che viene preparato solo in maniera artigianale e deve essere curato quasi con amore. Per la preparazione della "nduja" si utilizza - spiegano i cultori - la miglior carne di maiale impastata con peperoncini secchi in gran quantità (pare che il rapporto ottimale, secondo alcune ricette, arrivi al 70 per cento di peperoncini piccanti seccati al solo dell'estate calabrese, e trenta per cento di ottime carni). Ma negli ultimi tempi, anche piatti tipici di altre regioni vengono ormai "calabresizzati" con l'aggiunta di dosi di peperoncino in base alle esigenze di palato dei propri ospiti

Calabria - peperoncino è diventata così una simbiosi culturale. Per questo al convegno di Diamante, assieme a illustri scienziati dell'alimentazione, è intervenuto anche un antropologo, il professor Vito Teti, docente all'Università della Calabria per il quale il peperoncino costituisce una sorta di identità culturale e gastronomica della Calabria.

"Quella che molti osservatori hanno descritto come cucina rozza, aspra, incivile, per i calabresi è simbolo di carattere forte e ribelle, tenace e insofferente all'ingiustizia e ai soprusi", ha detto Teti. E il peperoncino "sembra essere stato in cucina quello che il coltello e il fucile sono stati all'interno di una società storicamente violentata da dominatori esterni e interni"

Pantaleone Sergi