

C'ero anch'io/Jessica Rizzo
I miei spaghetti al peperoncino
di Domenico D'Angelo

(Peperoncino News - 1994)

Più giunonica che mai Jessica Rizzo sorride mentre dà una sfogliatina al libro “Sua Maestà il peperoncino”. Dice subito: “Io del peperoncino so tutto. Lo adoro. Il libro lo leggerò con piacere perché sicuramente ci saranno delle curiosità e delle notizie particolari. Ma non sarà questa lettura che mi farà convertire al piccante. Perché io sono già convertita da molti anni. Il piccante per me è superato. Voglio il piccantissimo...”

Piccante, piccantissimo... si riferisce al peperoncino o anche al suo lavoro di pornstar...

Non mescolo mai il lavoro e la mia vita privata. Stiamo parlando di peperoncino e a questo mi volevo riferire. Ho risposto su una cosa che non tutti possono sapere: come mangio e quali sono le mie preferenze. I miei numeri di pornstar, quelli li conoscono tutti; mi auguro siano piccantissimi ma non è di quelli che voglio parlare perché sono cose che faccio in pubblico e che tutti possono giudicare da soli.

Allora la cucina di Jessica Rizzo è piccante come le sue performance?

Sicuramente. O forse di più. Preferisco il peperoncino piccantissimo. Lo metto dappertutto, anche nel brodo, nel latte e se potessi lo metterei anche nel caffè.

Lei è di Fabriano e nelle Marche non c'è una grossa tradizione di cucina piccante. Dove è stata iniziata ai piaceri del peperoncino?

E' vero. Nella mia famiglia il piccante era del tutto sconosciuto e per la mia prima giovinezza ne ho fatto a meno perché ancora non l'avevo conosciuto. Poi sono stata iniziata da mio marito pure lui di Fabriano, un grossissimo consumatore di peperoncino e assieme a lui ho imparato a mangiarlo. Per questo e per tantissime altre cose non finirò mai di essergli grata. Perché è stato lui che mi ha insegnato tutte le cose belle che oggi faccio ed apprezzo. L'amore, il sesso e anche il peperoncino...

Ci sono tanti modi di mangiare il peperoncino. Come lo mangia Jessica Rizzo?

Io, come mio marito, lo mangio in tutti i modi. Fresco è sicuramente più fragrante e aromatico ma in polvere è più pratico ad usarsi e si può avere sempre a portata di mano. Abituamente lo tengo sulla tavola e prima di mangiare faccio una “spruzzatina” sulle pietanze... come se fosse formaggio.

Il suo piatto preferito?

“Spaghetti, aglio olio e peperoncino naturalmente. Perché sono splendidi, perché si preparano subito e perché mettono addosso tanta allegria...”

La sua ricetta personale.

Niente di particolare. Credo sia uguale un po' dappertutto. I segreti sono tre: gli spaghetti che devono essere cotti al dente; l'olio che deve essere buono e profumato rigorosamente extravergine di oliva; il peperoncino che deve essere molto piccante. L'olio, il peperoncino spezzettato e un poco di aglio si lasciano soffriggere in padella.

Poi, quando sono pronti, si aggiungono agli spaghetti. Una girata e ... si mangiano caldissimi.

Dicono che il peperoncino è afrodisiaco, Lei ci crede?

E' sicuramente buono. Se è anche afrodisiaco non lo so. A me e a mio marito fa bene o forse noi non abbiamo ancora questi problemi... Una cosa è certa, ci mette addosso tanta allegria e tanta gioia di vivere. Ad esempio dopo aver mangiato un piatto di spaghetti aglio, olio e peperoncino facciamo sempre l'amore... Merito del peperoncino? O merito nostro che siamo in attrazione e non perdiamo occasione per farlo?

Domenico D'Angelo