

Il peperoncino nelle Università

di Arnaldo Grisolia

(Peperoncino News - 2001)

Il “Premio per la migliore tesi di laurea sul peperoncino” che prende il via nel 2001 è una delle più importanti iniziative del Festival e dell’Accademia.

Il premio vuole saldare la cultura del peperoncino con la ricerca universitaria. “L’idea, dice Enzo Monaco, mi è venuta a Parigi visitando la Facoltà di Scienze naturali. Cercavo pubblicazioni sul peperoncino e mi hanno fatto vedere decine di tesi di laurea fatte dagli studenti. In Italia non ho trovato niente di simile ed ho pensato che bisognava incominciare”.

La giuria, presieduta dal prof. Bruno Amantea dell’Università Magna Graecia di Catanzaro, assegna il premio del 2001 a Paolo Poggi neo- dottore in Scienze e tecnologie alimentari presso con laurea conseguita la facoltà di agraria dell’Università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Titolo della tesi: “Il contenuto di capsaicina in nuove varietà industriali di peperoncino”. Relatore il chiarissimo prof. Marco Trevisan.

Nella premessa vengono illustrati gli obiettivi della tesi. Poggi dice: “In letteratura si fa spesso riferimento a scale empiriche che misurano la piccantezza dei frutti, la più usata di queste è la scala Scoville. Un primo obiettivo concreto di questa tesi è quello di proporre una scala di piccantezza basata su dati e soprattutto con fondamenti scientifici e non soggettivi. Si tenterà una correlazione tra la scala di Scoville e quella qui proposta, anche grazie ai dati che si otterranno da quei campioni, universalmente diffusi, che rientrano già nella scala di Scoville. In sintesi si vuole proporre una scala scientifica tentando di correlarla a quella di Scoville, soggettiva ed empirica ma universalmente conosciuta.

Il secondo aspetto che si vuole affrontare è la misurazione della quantità di capsaicina nei diversi stadi di maturazione dei frutti. Abbiamo a disposizione ben 13 varietà di peperoncino di cui abbiamo campionato le bacche in varie fasi.

L’ultimo punto sul quale si vuole indagare è lo studio della distribuzione della capsaicina nelle varie parti della bacca”.

Un lavoro sperimentale e assai interessante. L’Accademia lo pubblica integralmente modificando solo il titolo che diventa “Peperoncini piccanti”.

Arnaldo Grisolia