

Allegria, amore e buona salute. Il messaggio del Peperoncino

di Cino Tortorella

(Sapori d'Italia - 2011)

I miei genitori sono nati a Maratea, il giardino delle Esperidi affacciato sul golfo di Policastro e il ricordo della mia infanzia è profumato dai sapori dei cibi che gustavo quando andavo a far visita ai nonni.

Quei sapori, quei profumi, li ho ritrovati a Diamante, in occasione del Festival del Peperoncino voluto da Enzo Monaco. Una festa che sta diventando la più importante manifestazione gastronomica del Meridione, frequentata ogni anno da decine di migliaia di visitatori affascinati dalle numerose iniziative festose, interessati alle conferenze scientifiche e alle tavole rotonde sulla qualità del peperoncino presente in mille e mille confezioni sulle bancarelle esposte sul bellissimo lungomare.

La passione per il peperoncino, luce e sole della cucina del Sud, me l'hanno trasmessa i miei genitori fin dalla mia infanzia e da allora non ho più potuto fare a meno della sua vivacità, dell'energia, della prepotenza nei cibi che preferisco. Il merito di Enzo Monaco che l'organizza da diciannove anni, è quello di far arrivare a un numero straordinario di persone il messaggio del peperoncino che è un messaggio d'amore, di allegria e di buona salute.

Dopo la scoperta dell'America e l'arrivo in Europa di tesori gastronomici come la patata, la melanzana, la zucca, il pomodoro e il peperoncino ci vollero secoli prima che se ne capissero le qualità gastronomiche. Vennero per molto tempo considerate soltanto come piante ornamentali perché si pensava che i loro frutti fossero addirittura velenosi. La melanzana, ad esempio, ha questo nome che significa "mela insana" perché si era convinti che fosse immangiabile.

Soltanto alla fine del XVIII secolo qualcuno si decise a cucinare i pomodori: con il riso, il pesce, le frittelle ... ma non con la pasta.

In uno dei primi libri di cucina scritto nel 1773 dal napoletano Vincenzo Corrado detto "Il cuoco galante", non se ne fa cenno. Chi sarà stato il primo che abbinò pasta e pomodoro creando uno dei più straordinari capolavori della storia culinaria: la pasta "c'a pummarola 'ncoppa" ?

Se se ne conoscesse il nome costui dovrebbe avere un monumento nella piazza principale di ogni città d'Italia. I turisti dovrebbero andare in religioso pellegrinaggio a visitare la casa natale, poeti e musicisti dovrebbero dedicargli poemi e sinfonie ...

Conosciamo però, fortunatamente, il nome di chi ha dato al peperoncino la dignità e la riconoscenza che si merita e ha raccolto centinaia di ricette preziose che lo vedono protagonista: si tratta appunto di Enzo Monaco. E i veri gourmet, i buongustai

appassionati di questo frutto incredibilmente ignorato dagli Dei dell'Olimpo, quando Enzo, fra cent'anni se ne andrà a insegnare agli Angeli a cucinare il “diavolillo”, sapranno a chi dedicare strade e monumenti.

Non che Enzo Monaco sia stato il primo a scoprire la piacevolezza del peperoncino, ma certo è stato il primo a descriverne e farne conoscere le qualità, anche quelle meno note che oltre al mondo della gastronomia riguardano la medicina con tante virtù terapeutiche e afrodisiache. Il primo a dedicargli un Festival a Diamante e tante altre iniziative in Italia e nel mondo. Il primo a creare per il peperoncino addirittura un'Accademia per studiarne le proprietà e diffondere la cultura piccante.

Cino Tortorella
Mago Zurli