

Viaggio a tavola: Il cuore piccante di Rieti

 terredeuropa.net/tidpress/viaggio-a-tavolail-cuore-piccante-di-rieti.html

Brunella Marcelli

Sulle piazze storiche della “Città centro d’Italia” esposte quattrocento varietà di peperoncini provenienti dai cinque continenti

Rieti (TidPress) – Il peperoncino e le sue infinite declinazioni. L’oro rosso ci stupisce da sempre per forma e contenuto. Prodotto antico, ma di straordinaria vitalità nel tempo attuale per i suoi molteplici usi (non solo gastronomici, ma anche curativi ed estetici), meritava da tempo una “celebrazione” che fosse anche un momento di profonda riflessione, intesa come ponte di collegamento tra passato e presente per suggerire una proiezione sul futuro delle potenzialità anche commerciali di questa spezia universale.

La manifestazione “Rieti Cuore Piccante”, ospitata nella città dal 21 al 24 luglio ha il pregio di colmare questa lacuna, unendo in un unico contesto la Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino e la Mostra Mercato Prodotti Tipici al Peperoncino. Le piazze della “Città centro d’Italia” accolgono ben 400 varietà, provenienti dai 5 continenti.

Organizzato dall’Associazione Peperoncino a Rieti con la collaborazione della Camera di Commercio, la Coldiretti, l’Associazione Commercianti e la fattiva collaborazione dell’Accademia Nazionale del Peperoncino, l’evento con i suoi convegni, mostre, incontri e concorsi (premio per il miglior piatto e premio internazionale giornalismo gastronomico, RietiPic) ha regalato grande visibilità al prodotto, attraverso un’immersione totale nelle proprietà uniche del “Capsicum”.

Colore, sapore, consistenza, proprietà si uniscono infatti in perfetta sintesi alchemica in questo straordinario prodotto, dalla storia antichissima. Testimonianze del suo uso nelle aree del Messico e del Perù risalgono a 10.000 anni fa e già nel 5.500 a.C. lo si coltivava in modo continuativo; ma fu Cristoforo Colombo nel 1514 ad importare in Europa il peperoncino che ben presto divenne il competitor naturale del pepe nero, anche per la facilità ad essere coltivato nell’area del Mediterraneo. Ma oggi, pochi sanno che nonostante il crescente consumo e utilizzo del “capsicum”, in Italia oltre l’80% viene importato dall’estero, soprattutto da Pakistan, India e Messico. In alcuni casi si tratta di prodotti di qualità inferiore, spesso arricchiti con il Sudan, colorante nocivo alla salute.

L’Italia potrebbe diventare uno dei principali produttori mondiali di peperoncino perché possiede peculiarità territoriali e microclimatiche tali da favorire la coltivazione della spezia rossa che, se consumata fresca, mantiene intatto il suo apporto di vitamina C. D’altro canto, in materia di salute, sono noti gli effetti benefici del peperoncino per numerose sintomatologie che vanno dalla cefalea, l’arteriosclerosi, l’artrite, i reumatismi, le malattie cardiovascolari fino ad arrivare alla depressione, considerato che anche la medicina ayurvedica indiana sostiene che il peperoncino “stimola lo spirito e il sangue”. Ma senza andare troppo lontano, noi tutti abbiamo sperimentato, dopo una buona pasta “aglio, olio e peperoncino” quel senso di piacevole eccitazione e sana ebbrezza che ti prende.

Sensazioni provate anche durante la serata di presentazione dell’iniziativa a Palazzo Rospigliosi a Roma. Cena di distinzione e d’istinto, come ha sottolineato lo chef Fabio Campoli. Distinzione tra le specie di peperoncino, provenienti da altri continenti. Distinzione tra le portate, pensate e servite in una loro “forma” e “spazio” per esaltare composizione cromatica, sensi e istinto. L’istinto nell’interpretazione artistica di un menù “piccante” che ha unito in maniera sapiente, nella rivisitazione della tradizione, l’Italia al resto del mondo.

Distinzione, istinto, passione, gusto, salute, estetica e business. Il peperoncino: questo e molto altro.

Informazioni utili:

www.rieticuorepiccante.it

21.07.2011