



Peperoncini oltre l'ovvio

la botanica
le ricette
le arti

Marina CLAUSER

Andrea GRIGIONI

Gabriele RINALDI

COLLANA **thema**

“L'essere umano da quando è sulla terra beve, mangia, dorme e racconta storie”
piace dire a Stefano Massini nei suoi spettacoli teatrali.

Proprio perché le storie “salvano l'umanità”, affidiamo loro il difficile compito di fare luce su tutti gli aspetti che la rappresentano. Recentemente è stata riportata la notizia dell'assegnazione del premio Nobel per la Medicina a David Julius e Ardem Patapoutian, per aver individuato i meccanismi antichissimi di percezione del caldo e del freddo, alla base per capire il dolore, sfruttando un composto presente nel peperoncino, la capsicina, responsabile della sensazione del bruciore.

Una bella storia!

L'editore, nella collana Thema, ha già affrontato le interazioni tra l'essere umano e la natura:

con il libro **GETTA UN SEME**, evidenziando il problema della 'sostenibilità' nelle pratiche colturali di orti, giardini e balconi, e con il libro **ORTI BOTANICI - eccellenze italiane**,

analizzando il vasto patrimonio nazionale di biodiversità (entrambe le pubblicazioni sono in libera consultazione su www.nuovedirezioni.it).

Nel presente volume **IL PEPERONCINO OLTRE L'OVVIO** è stato scelto di trattare ogni singolo aspetto legato a questo frutto della natura e ai suoi affini, cosa del tutto nuova nella scena editoriale in quanto, fino a oggi, questi argomenti 'peperonici' storico-geografici, botanici, sociologici, economici e artistici non erano stati considerati nel loro insieme.

Un compendio in cui tutte le curiosità sono pienamente soddisfatte e poco importa se è mancato lo spazio per accennare ai **Red Hot Chili Peppers**, gruppo musicale icona del rock internazionale, oppure a **Zucchero, miele e peperoncino**, commedia all'italiana di Sergio Martino, o infine ai racconti su **Hank Zipzer** e **il peperoncino killer** di Henry Winkler

(il più noto Fonzie della serie *Happy Days*) che da qualche anno scrive interessantissime storie per ragazzi (anche affetti da DSA derivante da disgrafia, dislessia o discalculia). Così, misurando il gradimento in piccantezza, è possibile che la lettura di queste pagine vi renda talmente soddisfatti fino al grado estremo di un peperoncino Trinidad Scorpion.

Francesca Beni

MARINA CLAUSER | ANDREA GRIGIONI | GABRIELE RINALDI

Peperoncini oltre l'ovvio

la botanica, le ricette, le arti

COLLANA **thema**

Editore



Registrazione **1 dicembre 2010**
al Tribunale di Firenze con n. **5809**
Numero iscrizione al ROC **22560**

Contatti:

info@nuovedirezioni.it

351 5682026 – 328 7698417

FIRENZE via di San Niccolò 18

Direttore responsabile

Riccardo Romeo Jasinski

Coordinatore editoriale

Pier Luigi Ciolli

Segreteria di redazione

Anna Rita Prete

Chief Technical Officer

Ing. Flavio Corradini

Progetto editoriale

Andrea Biancalani

Graphic Design Manager - Prepress

Francesca Beni

Stampa

Genesi Gruppo Editoriale S.r.l.

Città di Castello (PG)

www.artegenesi.it



Tutti i numeri della rivista e tutti i libri della collana **THEMA** sono **pubblicazioni fuori commercio, prive di pubblicità a pagamento**, scaricabili gratuitamente aprendo: **www.nuovedirezioni.it**

Gli articoli possono essere riprodotti citando la testata e il numero della rivista.

I libri non possono essere utilizzati per ristampe. La messa in vendita delle riviste e/o dei libri attiva la violazione della normativa sul diritto d'autore oltreché un danno all'immagine dell'Associazione che si riserva ogni più opportuna azione a tutela dei propri diritti e interessi.



INDICE

7	Presentazione
9	Prefazione
11	Introduzione
1. Botanica e domesticazione	
16	I nomi del peperoncino
20	Le progenitrici e il genere <i>Capsicum</i>
36	I viaggi del peperoncino
2. Utilizzi e coltivazione	
40	Consumi e tradizioni, virtù medicinali, curiosità
45	Il frutto come spezia
56	Controlli all'importazione
60	Il peperoncino in cucina
71	Coltivare i peperoncini
3. Arte e peperoncini	
76	Nature morte... poco piccanti
80	Il lato peperonico della vita
96	Quando il peperone si fa verso
106	Dipingere i peperoncini
115	Il bello dei peperoncini
4. Non solo peperoncini	
124	Peperoncino e pepe. Anzi, i pepi
136	Le altre solanacee
166	Tutta colpa dei cattivi parenti
171	25 ricette con i peperoncini
197	Il peperoncino vince il Nobel
198	Bibliografia e sitografia
201	Autori
202	Contributi
206	Ringraziamenti



Varietà di colori, dimensioni, forme (Foto Andrea Grigioni)

Chi di noi non ha avuto l'occasione di misurarsi con la scoppiettante potenza sprigionata da un peperoncino piccante? Non solo a tavola, magari ben celata in un piatto di spaghetti fumanti, oppure dopo avere toccato inavvertitamente prima una piantina, apparentemente innocua, e poi un occhio. Il peperoncino è un simbolo di vivacità, impellenza, malizia. È associato al sangue che ribolle nelle vene, ma non solo. Da qui l'urgenza di uscire con una pubblicazione che affrontasse questo simbolo iconico a "tutto tondo". Fino ad ora questo tema piccantissimo è stato analizzato, nella maggior parte dei casi, in maniera frammentaria, con trattazioni che ne hanno evidenziato un singolo aspetto per volta.

L'intento di questo progetto, invece, è quello di unificare in un solo volume ogni ambito interessato da questa specie fenomenale: la storia, la botanica, la coltivazione, gli utilizzi, la presenza nelle Arti e nelle ricette.

La scelta di puntare sul prodotto cartaceo – oltre alla consueta versione digitale liberamente accessibile su **www.nuovedirezioni.it**, come per tutte le altre pubblicazioni di **Nuove Direzioni - Cittadino e Viaggiatore**: **Orti Botanici**, Eccellenze italiane; **Getta un Seme**, Per coltivare giardini, orti e balconi; **L'Antro del Corchia**, Le esplorazioni speleologiche – è scaturita dalla convinzione che acquisendo conoscenza e informazione dall'oggetto-libro, e dunque ciascuno con i propri tempi di lettura e rilettura, faccia aumentare l'attenzione e la curiosità nel lettore, aiutandolo a trattenerle più a lungo nella memoria.

Perciò, leggete, divertitevi e "occhio a dove mettete le mani"!



Quella sera, la signorina aveva preparato pollo fritto con contorno di riso e uva sultanina. C'era anche (...) un barattolino di salsa peri-peri del Mozambico che dava una bella scossa all'insieme. Phuti Radiphuti si era rivelato un amante del cibo piccante, e la signorina Makutsi stava cercando di imitarlo. Faceva progressi, ma la strada era ancora lunga e costellata di tanti bicchieri d'acqua.

Alexander McCall Smith, *Il buon marito*, Tea, Milano 2007

Voglio parlarvi del peperoncino. Il peperoncino secco, lanka, è la spezia più potente. Con la sua buccia rossa e rugosa, la più bella. Ha un altro nome: pericolo.

Chitra Banerjee Divakaruni, *La Maga delle spezie*, Einaudi, Torino 2005



Vittoria Assicurazioni SpA crede fortemente nell'importanza di promuovere la salute e il benessere della persona. Principalmente la nostra società sviluppa prodotti in grado di tutelare i nostri clienti, ma considera anche fondamentale poter disporre di informazioni e conoscenze che aiutino a vivere meglio. Per questo da tempo forniamo ai nostri clienti consigli utili allo star bene, come le Pillole di alimentazione a cura di un professionista. In questo senso, non possiamo che apprezzare la scelta e l'impegno della redazione della rivista **Nuove Direzioni - Cittadino e viaggiatore** di pubblicare questo libro e contribuire così a conoscere meglio un prodotto tanto noto e diffuso come il peperoncino.

Un libro che ci parla di storia, geografia e botanica, ci dà consigli di coltivazione e ricette di cucina, fino a farci percorrere sentieri meno usuali come quelli della pittura e la poesia. Interessanti le originali ricette, ognuna basata sull'uso di una determinata varietà, a esaltarne al meglio il profumo, la piccantezza e le peculiari caratteristiche, così da dirci che i peperoncini non sono tutti uguali. Pregevole aver ricercato artisti contemporanei che si sono cimentati in opere che vedono il peperoncino come protagonista, grazie alle sue innumerevoli forme, dimensioni e colorazioni, visto che il peperoncino non è stato mai molto raffigurato nella pittura del passato. Un libro questo che, oltre a ricordarci quanto questa spezia sia salutare, ne esalta il suo valore evocativo attraverso la pubblicazione di poesie a esso dedicate.

Buona lettura e buon viaggio in un territorio a tratti già noto e familiare, ma che ci stimola a conoscerlo meglio e a guardarlo da altre prospettive.

Dall'alto in basso:

Orto botanico di Firenze: il settore delle piante alimentari come occasione educativa e divulgativa

(Foto Marina Clauser)

Valle della Biodiversità ad Astino (Bergamo): una ricca concentrazione di diversità e di comunicazione scientifica (Foto Archivio dell'Orto botanico di Bergamo)



Gli Orti botanici hanno un ruolo fondamentale nella conservazione della biodiversità, comunicano, educano, divulgano, orientano i cittadini verso la sostenibilità, fanno conoscere il valore delle piante, senza le quali nemmeno la nostra vita sul pianeta sarebbe possibile.

Fra le tante collezioni ospitate in queste prestigiose istituzioni, quelle delle piante alimentari si prestano particolarmente bene ad avvicinare e coinvolgere il pubblico: la loro presenza nella nostra vita quotidiana tal quali o trasformate in pane, olio, vino, caffè, zucchero, cioccolato... le rende familiari e può spronare a conoscerle meglio.

Gli autori di questo libro lavorano negli Orti botanici di Firenze e di Bergamo che, pur molto diversi fra loro, hanno in comune una particolare attenzione alle piante di cui ci cibiamo. Nell'Orto di Firenze queste piante aiutano ad approfondire i temi legati alla domesticazione, alle specie selvatiche commestibili toscane, ai frutti poco noti, alla possibilità di coltivare da sé gli ortaggi. Nell'Orto fiorentino, i peperoncini, in particolare, sono anche al centro di mostre temporanee con decine di varietà e una grande diversità di forme e colori. L'Orto botanico di Bergamo ha invece realizzato la Valle della Biodiversità ad Astino, due ettari dove si ha la possibilità di ammirare la grande diversità di numerosissime piante da frutto, ortaggi, cereali e piante aromatiche, compresa una novantina di varietà di peperoncini. Ad Astino si può esplorare questo variegato mondo anche grazie a una ricca programmazione di incontri e laboratori per la cittadinanza e per le scuole.

Gli autori vogliono partire proprio dalla loro esperienza professionale maturata nella comunicazione scientifica per raccontare i peperoncini, la loro origine, la domesticazione, la migrazione da un continente all'altro, l'integrazione nelle culture locali, le varietà sempre più piccanti ottenute ogni anno nelle diverse parti del mondo. La loro speranza è che i lettori di questo libro siano anche invogliati a conoscere gli Orti botanici italiani che, tra l'altro, in molti casi custodiscono coloratissime e interessanti collezioni di peperoncini.

In questa pagina:

Valle della Biodiversità ad Astino (Bergamo) (Foto Archivio dell'Orto botanico di Bergamo)

Pagina a fronte:

Orto botanico di Firenze (Foto Marina Clauser)







Peperoncini al mercato di Ica, Perù (Foto Andrea Biancalani)

I NOMI DEL PEPERONCINO

Chiarezza e confusione

Nel Dizionario etimologico italiano di Carlo Battisti e Giovanni Alessio (1957) il peperoncino è definito come "peperone rosso piccante" e il peperone come ortaggio caratterizzato da frutti carnosì e lucidi che sono, a seconda delle varietà coltivate, "di sapore bruciante come il pepe". Pepe e peperone sono due piante accomunate dalla piccantezza, ma in realtà lontane dal punto di vista sistematico e geografico. Il pepe, *Piper nigrum* L. (fam. *Piperaceae*), è una preziosa specie originaria dell'India, nota nel bacino del Mediterraneo già in epoca romana; il peperoncino invece, con le sue 5 specie appartenenti al genere *Capsicum* (fam. *Solanaceae*), proviene dal Centro e Sud America.

Il tedesco Leonard Fuchs, in *De historia stirpium commentarii insignes* del 1542, nomina i peperoncini *Capsicon* o *Capsicum*; nel riportare i nomi comuni, Fuchs associa la nota geografica per le piante che studiava su materiale proveniente dall'India e ritenute erroneamente originarie di questa terra: *Roter und brauner Calecutische*, *Breyter indianischer Pfeffer* (traducibile liberamente con: grande pepe indiano rosso e marrone di Calcutta) con la precisazione della città indiana, porto e snodo decisivo per il commercio delle spezie tra Asia e Europa. Nei secoli successivi i botanici, delle due varianti coniate da Fuchs, hanno mantenuto il termine *Capsicum*.

Anche nei nomi comuni in uso in Europa ci si imbatte, come spesso accade per le piante di provenienza americana, in indicazioni di origine geografica relative a specifiche regioni: America, Però, Caienna, Spagna; paese, quest'ultimo, in cui arrivarono le prime novità botaniche dal Nuovo Mondo dopo il 1492. In seguito, anche Turchia, con le incursioni e conquiste nel Mediterraneo e poi Asia, Europa Centrale, India e l'area che venne inizialmente chiamata da Colombo "India Occidentale", in realtà America Caraibica, hanno contribuito alla diffusione anche di tradizioni e prodotti alimentari. Nel passato, quindi, per indicare il peperoncino, in Europa si usavano espressioni come *pepe di Spagna*, *di Turchia*, *di Caienna* con gli equivalenti e le varianti francesi, inglesi e tedesche (*poivre de l'Inde*, *d'Espagne*, *du Brésil*, *American bird pepper*, *indianischer*, *spanischer*, *peruanischer*, *Cayenne Pfeffer*).

I nomi comuni oggi più diffusi per indicare il peperoncino sono *chile* in Messico, *chilli* o *chili pepper* nel Nord America, *aji* nella



Pepi e peperoncini: entrambi piccanti ma nemmeno lontani parenti (Foto Andrea Grigioni)

Regione caraibica e in Sud America. *Pimienta* ricorre nei Paesi a lingua spagnola (e ancora riemerge il pepe, chiamato anticamente *pimenta*).

Ma ovviamente, nelle varie parti del mondo, sono innumerevoli i nomi comuni usati per indicare localmente i peperoncini, come riportato più avanti nella descrizione delle specie selvatiche.

Se andiamo a vedere i nomi regionali italiani, in Calabria, dove il peperoncino è una componente indispensabile in tanti prodotti di pregio e presidi alimentari, troviamo: spagnolicchio, diavolicchio, pipu, pipè o pipi bruscenti, ruggianti.

In Toscana, per indicare il peperoncino, talvolta è usata la parola zenzero, che in realtà è l'altro nome del ginger, *Zingiber officinale* Roscoe (fam. *Zingiberaceae*), proveniente dall'Asia.

Riguardo al genere, il nome *Capsicum* deriva dal latino *capsula*, diminutivo di *capsa* (a sua volta derivato dal greco κάψα, scatola) che indica un contenitore, in allusione alla forma del frutto, una piccola scatola che racchiude i semi.

Gli epiteti delle specie selvatiche che sono state domesticate si riferiscono al ciclo vegetativo (*C. annuum* per annuale, pur essendo pianta perenne), alla forma o aspetto del frutto (*C. baccatum*, a forma di bacca, *C. pendulum* ecc.), al portamento (*C. frutescens*, arbustivo), a caratteristiche morfologiche (*C. pubescens* per la pelosità diffusa su tutta la pianta, *glabriusculum* da *glaber*, senza peli). O, ancora una volta con un malinteso, alla provenienza geografica, come nel caso di *C. chinense*, cioè proveniente dalla Cina, come probabilmente credeva il naturalista Nikolaus Joseph Von Jacquin quando descrisse la pianta nel 1777.



Zenzero o ginger: il rizoma è usato ampiamente nella cucina asiatica conferendo piccantezza e un sapore che ricorda il limone; anche le foglie sono commestibili crude o cotte. Lo zenzero trova impiego anche in medicina Ayurvedica e in profumeria (Foto Andrea Grigioni)



LE PROGENITRICI E IL GENERE *CAPSICUM*

*Cinque specie selvatiche
per migliaia di varietà*

Le migliaia di varietà di peperoncini esistenti oggi al mondo derivano da 5 specie che appartengono al genere *Capsicum* e alla famiglia delle *Solanaceae*, la stessa di patata, pomodoro, melanzana, petunia e tabacco.

I peperoncini sono piante perenni nelle aree di origine dove possono avere anche l'aspetto di un basso arbusto, ma si comportano da annuali nelle regioni temperate, dove non sono in grado di sopravvivere ai freddi invernali. Il fusto è legnoso con diversi internodi; le foglie alterne variano in dimensioni e colori, da variegata a verde scuro, a bluastre; i fiori sono bianchi o viola, solitari o riuniti a 2-3, eretti o penduli; i sepali e petali sono connati, le antere chiare ad eccezione di *C. chinense* che le ha scure. I frutti sono bacche dai colori, forme e dimensioni assai variabili con semi biancastri, ad eccezione di *C. pubescens* che li ha neri. Sono piante autogame, cioè si autoimpollinano, ma essendo nettariifere e attraendo quindi api, farfalle e altri insetti, sono piante in cui si verifica spesso l'impollinazione incrociata.

La dispersione dei semi in natura avviene soprattutto grazie agli uccelli attratti dai piccoli frutti colorati che a maturità si staccano facilmente dai peduncoli; non avendo i



Sezioni di frutti di peperoncini (Foto Andrea Grigioni)



Dall'alto in basso:

Fiori di *Capsicum baccatum*; Fiori di *C. annuum*; Fiori di *C. pubescens*
(Foto Andrea Grigioni)

FIORI BIANCHI

GRUPPO *C. ANNUUM*

C. annuum var. *annuum*
C. annuum var. *glabriusculum*
C. frutescens
C. chinense

GRUPPO *C. BACCATUM*

C. baccatum var. *pendulum*
C. baccatum var. *baccatum*
C. praetermissum

FIORI VIOLA

GRUPPO *C. PUBESCENS*

C. pubescens
C. eximium
C. cardenasii



Jalapeño (Foto Andrea Grigioni)



recettori sensibili alla capsaicina, sostanza chimica responsabile della piccantezza, gli uccelli hanno avuto un ruolo importante nell'irradiazione delle specie selvatiche al di fuori dell'area di origine.

Attualmente sono conosciute 34 specie appartenenti al genere *Capsicum*, tutte diffuse nel continente americano, di cui 12 endemiche del solo Brasile. Esaminando l'origine geografica, le caratteristiche morfologiche, l'analisi genetica, biochimica e molecolare, le modalità riproduttive, oggi si considerano tre complessi all'interno dei quali le specie possono ibridarsi fra loro; questi sono a loro volta suddivisi in due linee filogenetiche caratterizzate da fiori bianchi o viola.

In realtà i colori dei fiori non sono sempre precisi e ben definiti: *C. annuum* li ha bianchi, ma anche porpora; *C. frutescens* ha petali verdastri, spesso con macchie verdi su fondo chiaro.

Molte specie selvatiche devono essere ancora inquadrare dal punto di vista tassonomico e non si può escludere l'esistenza di entità al momento sconosciute ai botanici. Fra le

specie selvatiche note, ma non ancora utilizzate, potrebbero essercene alcune impiegabili nel miglioramento genetico al fine di ottenere piante resistenti alle malattie o più adatte a particolari tipi di ambiente.

Oltre alla classificazione botanica dei peperoncini (famiglia, genere, specie, sottospecie, varietà), ne esiste un'altra utilizzata in ambito vivaistico e commerciale, riferita al *pod-type* che tiene conto di alcune caratteristiche del frutto come forma, colore, piccantezza e destinazione d'uso. Tale inquadramento permette di individuare facilmente dei grandi gruppi (di seguito riportati in corsivo): per es. *Jalapeño*, *Habanero*, *Serrano*, *New Mexico* che comprendono a loro volta diverse cultivar (varietà coltivate, scritte in tondo e indicate tra virgolette semplici): ad esempio *Habanero* 'Red Savina' e 'Long Chocolate', *New Mexico* 'Anaheim', 'Joe E. Parker'.

A proposito delle varietà ricordiamo che sul mercato esistono molti ibridi con nomi di fantasia non codificati ufficialmente. E talvolta si trovano nomi che si riferiscono sia a varietà che a *pod-type*.

Passiamo ora a esaminare le **5 specie progeneritrici** delle migliaia di varietà coltivate.

1.

C. annuum* L. var. *annuum

NOMI COMUNI

Arab. **filfil ahmar**

Bras. **pimentao**

Cin. **la liao**

Corean. **kochu**

Fr. **poivre d'Espagne, poivre d'Inde, poivre de Cayenne, piment annuel**

Giap. **hsiug ya-li chiao**

Hindi **lalmica**

Indones. **cabe besar, lombok besar**

Ing. **red pepper, pod pepper, red capsicum**

It. **peperoncino, peperone**

Males. **lada besar**

Port. **pimento**

Russ. **pere strukovyi**

Sp. **chile, guindilla, pimienta**

pasilla, poblano, serrano

Sv. **spanskpeppar**

Ted. **Paprika, spanischer Pfeffer, cayenne-Pfeffer, türkischer Pfeffer**

Thai **pulang sili**

Ungh. **paprika**

Fra i peperoncini, è il più diffuso ed è coltivato in tutto il mondo. Nel centro di origine americano e in quello secondario di diversificazione in Asia, Europa, Africa si è creata un'altissima diversità fenotipica: la pianta si presenta cioè con aspetti differenti. È usato come spezia, colorante alimentare, ortaggio, pianta ornamentale. Il frutto presenta una varietà enorme di forme, colori e dimensioni. A questa specie appartengono anche le molte varietà di peperone che si discostano dai peperoncini per la carenza o assenza di capsaicina. Di forma ingrossata o allungata, i peperoni sono in generale di maggiori dimensioni rispetto ai peperoncini; in questo testo non sono trattati, se non nel capitolo dedicato alle opere pittoriche. Un tempo si individuavano pochi gruppi in



Dall'alto in basso:

Modello in cera di peperoncino rosso, XVIII sec., Sistema Museale di Ateneo, Museo di Storia Naturale - Botanica (Foto Egildo Luccioli)

Campione d'erbario di '*Capsicum annuum cerasiforme* Mill., Herbarium Ricasolium, Giardino dei Semplici, 1830', Sistema Museale di Ateneo, Museo di Storia Naturale - Botanica (Foto Egildo Luccioli)

base alla forma e dimensioni del frutto (*cerasiforme*, *conoides*, *fasciculatum*, *grossum*, *longum*). Oggi tale suddivisione è superata ed è sostituita da quella che tiene conto del *pod-type*:

Bell comprende le varietà dolci, non piccanti, ben note come peperoni;

Pimiento ha il frutto a forma di cuore con parete spessa, non è piccante (da non confondersi con *Pimenta dioica* (L.) Merr., il comune pimento o pepe giamaicano);

Yellow wax ha il frutto giallo prima della maturazione; comprende, a sua volta, varietà famose come 'Hungarian wax', 'Banana pepper', 'Fresno' che si usa sotto aceto e in insalata;

Cherry ha piccoli frutti rotondi, piccanti o dolci;

Cayenne ha frutti rossi, rugosi, lunghi fino a 15 cm e curvi, molto piccanti;

De Arbol cresce fino a 1,5 m di altezza e ha frutti di una piccantezza medio alta;

Deep Purple ha una piccantezza medio-alta e frutti viola quando non sono ancora maturi;

Poblano, a bassa piccantezza, originario del Messico, annovera l'antica varietà precolombiana 'Ancho' con frutti verde scuro a maturità e la varietà marrone 'Mulato';

Jalapeño con varietà molto piccanti o dolci, ha frutti di forma conica;

Serrano è più piccante del precedente e ha frutti rossi, marroni o arancioni;

New Mexican allungato, quasi cilindrico, annovera cultivar adatte a essere mangiate anche fresche; comprende 'Big Jim' che, coi suoi 30 cm di lunghezza, è il peperoncino più lungo del mondo.

Alla specie *Capsicum annuum* appartengono anche le varietà ornamentali, adatte per bordure e per coltivazione in vaso.



Dall'alto in basso:

De Arbol

Deep Purple

Poblano

(Foto Andrea Grigioni)

Sotto:

Jalapeño (Foto Andrea Grigioni)

Pagina a fronte dall'alto in basso:

Varietà ornamentale di *Capsicum annuum*

(Foto Andrea Grigioni)

Tepin (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*)

(Foto Carla Giusti)



***C. annuum* L. var. *glabriusculum* (Dunal)
Heiser & Pickersgill**

(Sinonimi *C. minimum* Mill., *C. hispidum* Dunal var. *glabriusculum* Dunal, *C. annuum* L. var. *minimum* (Mill.) Heiser, *C. annuum* L. var. *aviculare* (Dierb.) D'Arcy & Eschbaugh)

NOMI COMUNI

Filip. sili

Giap. kôreigus

Ind. gach mirichi, marcha, pperangimulik

Ing. American bird pepper, bird pepper, wild chiltepin, Turkey pepper

Russ. ptitschii, stolowij perez

Sp. ají, chilipiquin, childepe, chiltepin, piquin

Sv. chiltepinpeppar

Ted. Vogelpfeffer

È la specie selvatica, legata ad habitat relativamente umidi, distribuita dal Sud degli Stati Uniti ai Caraibi, alla Colombia ed è il progenitore di *C. annuum* var. *annuum*. Fiori e frutti sono di piccole dimensioni; è utilizzata come spezia e per usi tradizionali locali, nonché come materiale per il miglioramento genetico al fine di ottenere varietà resistenti a malattie o a fattori ambientali avversi.



2.

***Capsicum frutescens* L.**

(Sinonimi *C. fastigiatum* Bl.; *C. minimum* Roxb.)

NOMI COMUNI

Bras. **malagueta**

Giap. **kidachi-tō-garashi**

Fr. **poivre rouge, poivre de Cayenne**

Indon. **cabe, cili rawit, lombok**

Ing. **bird pepper, hot pepper, red chili, spur pepper, tabasco pepper**

It. **diavoletto**

Males. **lada, cili**

Peruv. **malaguete**

Port. **pimenta-malagueta**

Russ. **perez struzkovii**

Sv. **tabascopeppar**

Sp. **ají, chile guindilla, pimienta de Cayena**

Ted. **Chillies, Chayenne, Vogelpfeffer**

Thai **phrik kheef**

È presente nel Sud degli Stati Uniti, in Messico, nel Sud America Nordorientale: è naturalizzato in Africa, Asia Sudorientale, Australia e isole del Pacifico. È coltivato in tutto il mondo, anche se in misura inferiore rispetto a *C. chinense* e *C. annum*.

Il frutto è rotondeggiante o appuntito, di dimensioni piccole o medie, di colorazione variabile dal giallo all'arancione, al rosso con viraggio dal verde al nero prima della completa maturazione. Ha steli eretti che si curvano prima che il fiore si trasformi in frutto. La cultivar più conosciuta è 'Tabasco' che ha frutti gialli, molto piccanti, utilizzati nella preparazione della salsa omonima creata nell'Ottocento ad Avery Island, in Louisiana (USA), con un procedimento protetto da brevetto. Un'altra cultivar comune in Brasile e in Africa è 'Malagueta', nome che ritroveremo più volte in questo libro, attribuito anche a vari tipi di pepe.



Tabasco (Foto Andrea Grigioni)



Dall'alto in basso, da sx a dx:
Fatalii; Rocotillo; Habanero 'Tricolor'
(Foto Andrea Grigioni)



Dall'alto in basso:

Varietà arnacione di Habanero; Habanero 'Chocolate'
(Foto Andrea Grigioni)



3.

***Capsicum chinense* Jacq.**

(Sinonimo *C. sinense* Murray, *C. toxicarium* Poepp. Ex Fingerh.)

NOMI COMUNI

Bras. pimenta-de-cheiro, olho de periquito

Ing. bonnet pepper, datil pepper, habanero pepper, piri-piri pepper, squash pepper, yellow squash pepper

Peruv. aji panca, ají charapita

Port. piri-piri

Sv. havannapeppar

Sp. habañero, pepper, rocotillo

Ted. chinesische Paprika, Habanero

Sono sconosciute le forme selvatiche, ma *Capsicum chinense* è molto affine a *C. frutescens*. Dal centro di origine nel bacino amazzonico in Brasile, si è irradiato in Messico, Florida meridionale, area caraibica, Cile, Bolivia. È largamente coltivato in Africa occidentale e centrale, dove si è perfettamente adattato alle condizioni di caldo e umidità locali.

Il frutto è molto variabile: ha forme rotondeggianti, a lampione, a ciucciottto, può essere costoluto e avere colorazioni che comprendono anche l'avorio, il giallo chiaro, il marrone e il violetto; ha un profumo particolare, fruttato, insostituibile nella preparazione di alcune pietanze. Il *pod-type* più conosciuto è *Habanero*, dalla caratteristica forma irregolarmente quadrangolare, a lanterna, con numerose varietà molto piccanti di diversi colori e dimensioni, fra le quali 'Chocolate' con la caratteristica colorazione marrone e 'Red Savina' rosso brillante.

Altri *pod-type* sono *Scotch bonnet*, molto piccante e a forma di copricapo scozzese; *Cheira Bell* con gradazioni dal verde al rosso; *Fatalii* molto diffuso in Africa, lungo fino a 8 cm, di piccantezza medio elevata; *Congo* diffuso nella zona caraibica con diametro del frutto che arriva a 8 cm; *Rocotillo* diffuso a Portorico e in molti altri paesi tropicali.

A *C. chinense* appartengono peperoncini che vengono considerati i campioni di piccantezza; fra questi 'Carolina Reaper', uno dei più piccanti del mondo.

4.

***Capsicum baccatum* L.**(Sinonimo *C. microcarpum* Cav.)

NOMI COMUNI

Ing. **Peruvian pepper**Sp. **locoto, aji**Sv. **bärpeppar**

Un tempo si distingueva fra *C. microcarpum* Cav. e *C. pendulum* Willd; successivamente si è appurato che *C. baccatum* comprende le due varietà *baccatum*, selvatica e *pendulum*, coltivata. Si tratta di piante legate ad habitat relativamente secchi, probabilmente originarie della Bolivia centro meridionale e delle regioni limitrofe. La var. *baccatum* è la pianta selvatica distribuita nella parte meridionale del bacino delle Amazzoni e sulle pendici delle Ande. È progenitrice delle varietà coltivate, probabilmente anche grazie al contributo di *C. baccatum* var. *praetermissum* (Heiser & P.G.Sm.) Hunz. I frutti sono generalmente ovali e di piccole dimensioni, con piccantezza da media a molto alta. È utilizzato anche nel miglioramento genetico e può arrivare a 1,5 m di altezza.

C. baccatum* L. var. *pendulum* (Willd.)*Eshbaugh**(Sinonimo *C. pendulum* Willd.)

NOMI COMUNI

Amer. **yellow pepper, yellow Peruvian pepper**Fr. **piment chien**Ing. **aji, brown's pepper, Peruvian pepper**Sp. **ají, piris, escabeche**Per. **chinchu uchu, aji mirasol, escabeche**Ted. **peruanischer Pfeffer**

È la forma coltivata più diffusa dal Brasile Sudoccidentale all'Oceano Pacifico. Il frutto è allungato e ha semi chiari. Ha piccantezza media o elevata e un aroma penetrante, inconfondibile. Si usa anche come colorante alimentare.

Fra i *pod-type* più conosciuti ricordiamo *Aji amarillo*, con frutto lungo fino a 15 cm e arancione a maturità, componente fondamentale del piatto a base di frutti di mare conosciuto come *Ceviche* in Centro e Sudamerica; *Aji Norteño* è tipico del Perù Settentrionale e ha frutti gialli, arancioni e rossi.

Dall'alto in basso:

Aji amarillo

'Hot lemon', peperoncino piccante dal leggero profumo di limone, adatto a piatti a base di pesce

(Foto Andrea Grigioni)



5.

***Capsicum pubescens* Ruiz & Pav.**(Sinonimo *C. lanceifolium* (Miers) Kuntze).

NOMI COMUNI

Indon. **cabe bendot***Ing.* **apple chile, chile manzana, horse chili***Peruv.* **escabeche***Quechua* **locoto, recoto***Sp.* **rocoto, lacoto, chamburoto, chile****japonés, escabeche, siete caldos, chile****caballo, cuzco***Ted.* **Paprika, filziger Paprika**

È diffuso nelle alture centro e sud americane, fino a 1.300 m di quota. Non si trova allo stato spontaneo e non si conosce il suo progenitore selvatico; si ritiene che abbia un antenato comune con *C. cardenasii* Heiser & P.G.Sm. e *C. eximium* Hunz., specie oggi incluse dai botanici nello stesso complesso e diffuse in habitat aridi della Bolivia Centrale e dell'Argentina.

È pubescente su rametti e foglie; il fusto è striato e i nodi sono rossi. Il frutto è rotondeggiante o allungato ma non a punta, eretto o pendulo, giallo, rosso o marrone, con semi neri. Ha un aroma particolare ed è piccante.

Annovera i *pod-type*:

Peron, giallo, con frutto a forma di pera;

Caballo, con frutto che ricorda la testa di un cavallo;

Manzan, con frutto a forma di piccola mela rossa. Non è molto conosciuto al di fuori dell'area americana; non sopporta né freddo, né umidità. Il frutto si deteriora facilmente; *Rocoto*, molto piccante.



Dall'alto in basso:

Rocoto

Frutto di *Capsicum pubescens* e rametti con evidente pubescenza

(Foto Andrea Grigioni)

Suggerimenti per identificare le 5 specie principali

L'uomo, da quando ha cominciato a domesticare i peperoncini, ha agito soprattutto selezionando le piante che riteneva più interessanti per i frutti che, come sappiamo, sono solo una delle parti che compongono le piante stesse e ne costituiscono una delle fasi di sviluppo. I risultati sono una varietà di frutti davvero notevole a partire da un numero molto ridotto di specie selvatiche (5 sono le principali), a loro volta ibridate per ottenere nuove forme. Non è sempre facile riconoscere nelle cultivar di peperoncino attuali le 5 specie d'origine, perché i frutti e non solo loro, si sono modificati rispetto ai ceppi originari; tuttavia può essere utile tener presenti le seguenti descrizioni perché possono aiutare, talvolta, a riconoscere i progenitori. Invitiamo il lettore a non scoraggiarsi se non arriva a risultati convincenti: a volte solo un'analisi genetica può riuscire a rivelare la storia evolutiva e l'appartenenza delle varietà che osserviamo. Precisiamo infine che il nodo è il punto di inserzione delle foglie.

1. *Capsicum annuum*

Ha corolla bianca (eccezionalmente viola) e fiori singoli (con stami viola) per nodo, semi giallastri. I frutti sono di forme molto varie, generalmente rossi.

2. *Capsicum frutescens*

Ha corolla verde e fiori singoli in ciascun nodo, semi giallastri. I frutti sono allungati, rossi.

3. *Capsicum chinense*

Ha corolla verdastra o bianca o crema, con stami viola e 2 o più fiori per nodo, frutti sferici o conici, semi giallastri. I frutti sono conici, di colore rosso, arancio, giallo, bianco o marrone.

4. *Capsicum baccatum*

Ha corolla bianca con punti verdastri verso il tubo corollino, semi giallastri. I frutti sono ovoidi o a forma di fuso.

5. *Capsicum pubescens*

Ha corolla viola e semi molto scuri.

Bibliografia

Dias G.B., Gomes V.M., Moraes, T.M.S., Zottich U.P., Rabelo G.R., Carvalho A.O., Moulin M., Gonçalves L.S.A., Rodrigues R., Da Cunha M., 2013 - *Characterization of Capsicum species using anatomical and molecular data*. Genet. Mol. Res. 12 (4): 6488-6501.

I VIAGGI DEL PEPERONCINO

*Dal continente americano
al resto del mondo*

I peperoncini sono probabilmente fra le prime piante a essere state coltivate nel continente americano, tra 9000 e 7000 a.C.

Il centro di origine del genere *Capsicum* si colloca presumibilmente nella Bolivia Centro-meridionale, da dove si è irradiato con successiva speciazione al resto delle Americhe. La domesticazione delle 5 specie ha seguito percorsi diversi in aree distinte: *Capsicum annuum* in Messico, *C. baccatum* in Bolivia e Perù, *C. chinense* in Amazzonia, *C. frutescens* nella parte meridionale del Centro America e *C. pubescens* nelle Ande. Nel corso dei secoli la selezione locale, mirata a utilizzazioni diverse o dovuta a preferenze legate alle tradizioni o all'adattamento a particolari ambienti al di fuori dell'area di origine, ha incrementato la variabilità del genere e ha determinato centri di diversificazione secondaria. Il peperoncino è arrivato in Spagna già nel 1493, subito dopo la scoperta delle Americhe. Portoghesi e Spagnoli hanno avuto un ruolo centrale nella diffusione della spezia. Grazie ai loro traffici, commerci, conquiste e insediamenti, il peperoncino ha raggiunto la Turchia e l'area mediterranea, l'Africa Centro Orientale e la penisola arabica all'inizio del XVI secolo, l'Africa occidentale, l'India e il golfo di Guinea nei secoli XVI e XVII e, in successione, Filippine, Cina, Giappone, Indonesia. A loro volta i Turchi, dopo la conquista dell'Europa Centrale nel XVI secolo, hanno contribuito all'ulteriore espansione del peperoncino, soprattutto in Ungheria. In questo paese è tuttora diffusissima la paprika, conosciuta come oro rosso, una polvere ottenuta mescolando diverse varietà di *Capsicum annuum*.

1. Centro di origine del genere *Capsicum*

2. Aree nelle quali è avvenuta la prima domesticazione delle cinque specie di *Capsicum*:

a) *C. annuum* b) *C. frutescens* c) *C. pubescens* d) *C. chinense* e) *C. baccatum*

3. Le vie di diffusione dei peperoncini dopo la scoperta delle Americhe:

a) le prime importazioni in Europa nel XVI sec.

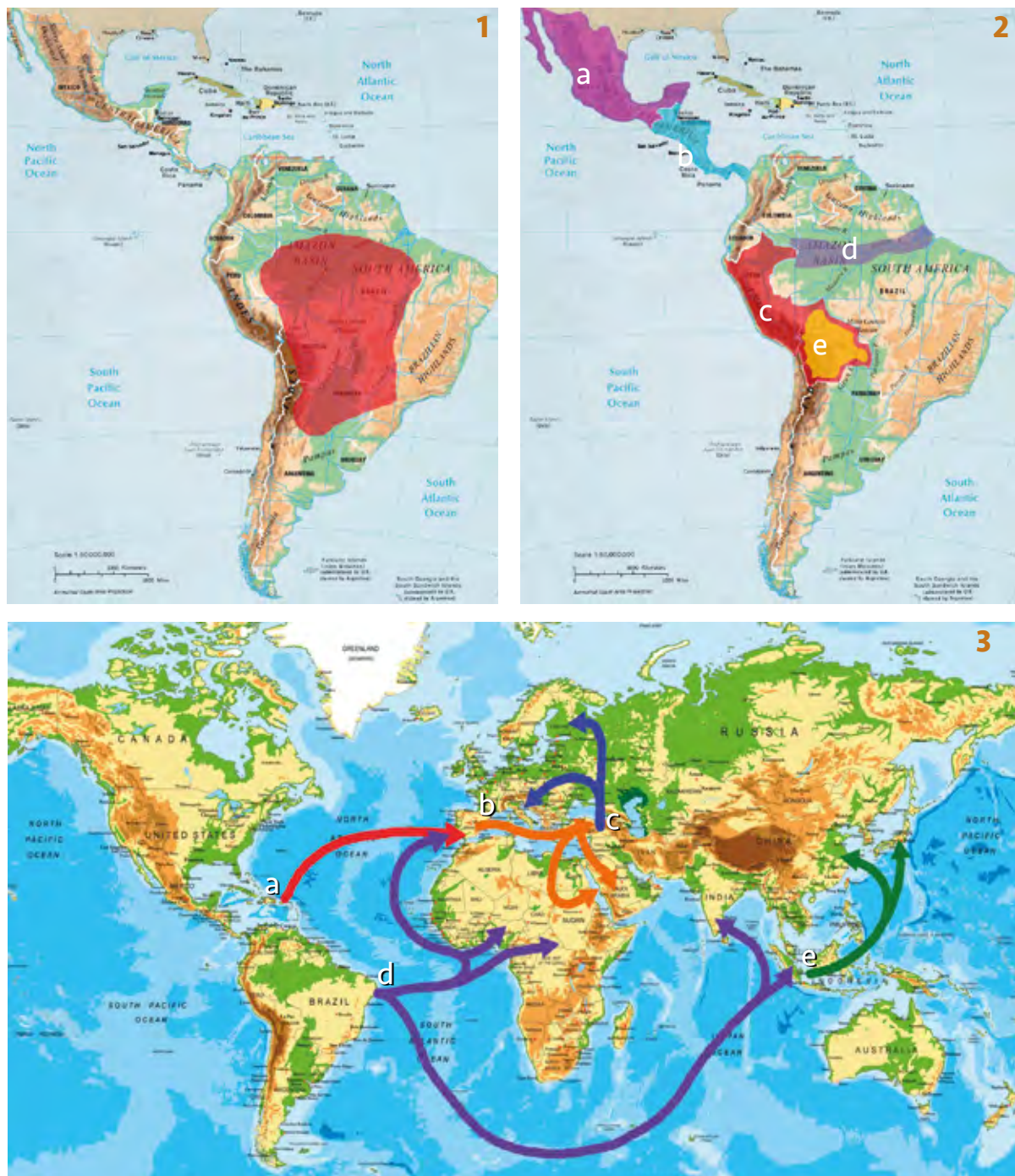
b) la diffusione nel XVI sec. in Africa e Arabia

c) con la conquista turca del continente europeo nel XVII sec. il peperoncino raggiunge l'Europa centro-settentrionale e orientale

d) portoghesi e spagnoli tra il XVI e il XVIII sec. diffondono la spezia anche in Africa e a oriente fino all'Indonesia

e) dall'Indonesia nel XVIII sec. raggiunge il Giappone

(Elaborazione Andrea Grigioni)





'Deep Purple' (Foto Andrea Grigioni)

CONSUMI E TRADIZIONI, VIRTÙ MEDICINALI, CURIOSITÀ



Il più antico uso del peperoncino è stato molto probabilmente quello di rimedio medicinale, tanto che presso alcune popolazioni sudamericane era considerato un dono divino. Quando si è diffuso al di fuori della sua area di origine, il peperoncino è stato sperimentato e studiato per le sue proprietà medicinali ad azione revulsiva, vasodilatatrice, antinfiammatoria e antidolorifica, carminativa, stimolante, digestiva, antiossidante.

Studi farmacologici hanno permesso di conoscerne i principi attivi e i meccanismi di azione. La capsaicina è il principale responsabile dell'attività farmacologica: la sua capacità anestetica, che allevia le sofferenze provocando il rilascio di endorfine che danno piacere, indurrebbe nell'uomo il meccanismo della ricompensa e la reiterazione al consumo.

Nel peperoncino sono presenti anche flavonoidi, resine, oli essenziali, carotenoidi, cellulosa, calcio e in quantità significativa, anche le vitamine B, K, A e C. Il contenuto di vitamina C (fino a 340 mg/100 gr) è maggiore rispetto a qualsiasi altro frutto. Fu proprio dal peperoncino che il biochimico ungherese Albert Szent-Györgyi (1893-1986), premio Nobel nel 1937 per la fisiologia e la medicina, estrasse grandi quantitativi di vitamina C per i suoi studi sull'ossidazione biologica e l'attività antiscorbutica. Nella Farmacopea Italiana di Giuseppe Orosi del 1856 si riporta l'uso di *Capsici baccae* in pillole o tintura in caso di atonia dello stomaco, angina e scarlattina maligna e per fare gargari-smi per la cura di affezioni della gola. Oggi esistono preparati farmaceutici a base di capsaicina come balsami, stick, cerotti che vengono usati in caso di reumatismi, lombalgie, nevralgie, contrazioni muscolari, herpes.

Il peperoncino è tuttora oggetto di ricerca scientifica. In particolare, si studia la sua capacità di bloccare la sostanza prodotta sui recettori del dolore; capire le modalità di attivazione delle sensazioni dolorifiche diverse da quelle bloccate da aspirina e farmaci antinfiammatori non steroidei (Fans), è la premessa per individuare nuovi farmaci per lenire quei tipi di dolore (neuropatico, oncologico, emicrania) che non possono essere trattati dagli attuali analgesici.

Nel 2015 ha avuto una certa eco mediatica un articolo pubblicato sulla rivista scientifica *Physiology and Behaviour* dal titolo ammiccante *A qualcuno piace caldo: il testosterone rivela in laboratorio chi ha mangiato cibo speziato*. Gli autori hanno evidenziato che un campione di 114 uomini tra i 18 e i 44 anni coinvolti nell'esperimento dimostravano una correlazione positiva tra testosterone salivare e quantità di salsa piccante che volontariamente e spontaneamente avevano consumato in un test di laboratorio (tale relazione non c'è nei confronti dei cibi salati). In altri termini, preferenze nei confronti dei cibi piccanti sarebbero correlate a livelli endogeni di testosterone.



L'attribuzione di poteri afrodisiaci al peperoncino ha radici popolari molto antiche, come pure il suo essere associato alla sensualità. Il gesuita José de Acosta nel 1598 scriveva che il peperoncino "ha effetti deplorabili, perché è di natura molto calda, volatile e penetrante e il suo impiego ripetuto è pregiudizievole alla salute dei corpi dei giovani e ancor più alla loro anima, poiché incita alla sensualità."

Il peperoncino è anche usato nei prodotti cosmetici: suoi derivati possono essere presenti in creme, maschere, esfolianti, collutori, lozioni per capelli, oli per massaggi e, come coloranti, nei rossetti. Da una semplice ricerca tramite il sito <https://incidecoder.com> che permette di individuare i cosmetici che contengono determinati ingredienti, digitando "*Capsicum annum fruit extract*" (estratto del frutto di *Capsicum annum*) compare una lunghissima lista di prodotti a base di peperoncino, in particolare per contrastare gli inestetismi della pelle. Se poi andiamo all'e-



Pagina a fronte:

Corni e peperoncini sono associati spesso come portafortuna

Sopra dall'alto in basso:

Il "piccante" nelle foto di moda

(Foto Marco Giorgi)

Dai peperoncini si ricavano anche coloranti per cosmetici

(Foto Andrea Grigioni)

'Fueguitos' è una delle tante varietà a valore anche ornamentale (Foto Carla Giusti)



'Heroticus', varietà di *Capsicum chinense* con piccantezza medio alta (Foto Andrea Grigioni)



lenco ufficiale degli ingredienti contenuti nei cosmetici (INCI - International Nomenclature of Cosmetic Ingredients) nel sito ufficiale della Commissione europea (https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/cosing/index.cfm?fuseaction=search.details_v2&id=55144) vediamo che compaiono diversi derivati di *Capsicum annuum*, *C. frutescens* e *C. chinense*, come estratto del frutto, polvere, resina e altro, per ognuno dei quali sono descritte le proprietà; in particolare l'estratto del frutto di *Capsicum annuum* ha azione antiseborroica, antimicrobica, antiossidante, astringente, protettiva per la pelle, emolliente per i capelli.

Un altro uso del peperoncino diffuso in diversi paesi è come spray per autodifesa e si è anche sperimentata l'irrorazione di cavi elettrici con derivati del peperoncino per evitare che questi vengano morsi dai ratti.

Oltre ai principali utilizzi del genere *Capsicum* – alimentare, medicinale, cosmetico – non possiamo poi non ricordare la sua importanza ornamentale per abbellire balconi e giardini: fra le migliaia varietà esistenti, ce ne sono alcune particolarmente adatte per formare bordure nelle aiuole o per la coltivazione in vaso.

Dall'alto in basso:

Mercato di Seul, Corea del Sud

(Foto Antonio Santoro)

Mercato di Damasco, Siria

(Foto Giovanni Maria Santoro)



Quando il peperoncino ha raggiunto Paesi diversi da quelli d'origine, ha incontrato con il tempo gran favore nelle cucine locali. Con centinaia di varietà disponibili e grazie alla presenza di più di 20 composti aromatici, conferisce al cibo un sapore particolare e deciso, dal dolce all'affumicato, dal limone al cioccolato. E questo, insieme con la caratteristica di favorire la digestione, ha certamente avuto un ruolo fondamentale nell'arricchire i sapori di cucine basate su pochi ingredienti o su cibi poco saporiti.

Oggi il peperoncino è una componente indispensabile di tante ricette e miscele aromatiche in tutto il mondo: *gulasch* in Ungheria, *harissa* in Tunisia, *yassa* in Senegal, *sambal* in Cina, *curry* in India, *berberé* in Etiopia, *nduja* e *sardella* in Calabria, *peperone crusco* in Basilicata. È presente in salse, condimenti e in tutti quei piatti mediterranei con i peperoncini cucinati al forno, ripieni, fritti, stufati. Ha un importante ruolo nella conservazione di verdure, carni e pesci, sottoli, salse, insaccati di maiale.

Nell'industria alimentare è largamente usato per colorare e aromatizzare salatini, patatine fritte, snack, dolci, cioccolatini, salse, liquori.

È coltivato in aree tropicali, subtropicali e temperate di tutto il mondo, in diverse situazioni agroclimatiche: è anche questa, probabilmente, una delle ragioni del suo maggior successo rispetto al pepe che risulta meno adattabile. Delle 5 specie originarie, *C. annuum*, *C. frutescens* e *C. chinense* sono coltivate in tutti i continenti, mentre *C. baccatum* e *C. pubescens* lo sono praticamente solo in America.

Il principale produttore di peperoni e peperoncini è oggi la Cina, con circa il 53% della produzione mondiale; seguono Messico, Indonesia, Turchia, Spagna. La produzione di peperoncino è in costante aumento; Europa occidentale e Nord America sono i maggiori importatori.

LA PICCANTEZZA

La piccantezza è dovuta a sostanze chimiche chiamate capsaicinoidi (o capsaicinoidi), tra le quali la capsaicina costituisce il 50%. Si tratta di sostanze molto stabili a cottura, surgelazione, disidratazione e che si formano principalmente nella placenta (tessuto dove si originano gli ovuli) del frutto. I semi

IL FRUTTO COME SPEZIA

Piccantezza e colore

Peperoncini al mercato di Mekelle, Etiopia
(Foto Maria Adele Signorini)



Nel sacco in alto a sinistra: berberè, miscela di peperoncino e altre spezie tipica della cucina etiope
(Foto Maria Adele Signorini)



Mercato di Huè, Vietnam
(Foto Marta Mariotti Lippi)



invece non producono tali composti, ma possono risultare piccanti per la vicinanza alla placenta stessa.

Il contenuto in capsaicinoidi dipende dalla cultivar, dalle condizioni colturali e climatiche, dal momento della raccolta e può essere rilevato con esattezza solo tramite l'analisi di laboratorio HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*).

Un altro modo per valutare il grado di piccantezza è la scala SOT (*Scoville Organoleptic Test*) con unità di misura denominata SHU (*Scoville Heat Units*) che esprime quante volte un estratto di peperoncino deve essere diluito in acqua zuccherata perché non se ne percepisca la piccantezza. Ideata nel 1912 dal chimico statunitense Wilbur Scoville, si basa sulla sensibilità e il confronto fra 5 assaggiatori che esprimono un giudizio approvato poi a maggioranza; la soggettività derivante dalla percezione individuale influenza il risultato, ma rimane un sistema immediato e popolare che fornisce un grado di piccantezza facilmente riconoscibile. La scala SOT varia dal valore minimo < 1 nei peperoni dolci a 10^3 in *Jalapeño*, a 10^5 in *Habanero* a 10^7 nella capsicina pura. Nel 2006 la varietà 'Bhut Jolokia', caratterizzata da 1.001.304 SHU, è entrata nel Guinness dei primati come il peperoncino più piccante al mondo. Ma come sappiamo, i record sono fatti per essere battuti e periodicamente compaiono sul mercato nuove cultivar sempre più piccanti, appartenenti per la stragrande maggioranza a *Capsicum chinense*; 'Carolina Reaper', riconosciuto formalmente nel 2013 il più piccante al mondo con valori SHU da 1.500.000 a 2.200.000, aveva superato, anche se di poco, 'Trinidad Moruga Scorpion' con valori SHU da 1.200.000 a 2.000.000 ottenuto a Trinidad, 'Naga Viper' con 1.382.118 SHU ottenuto in Inghilterra, 'Bhut Jolokia' da 855.000 a 1.041.427 SHU, 'Trinidad Douglass 7-pot' (detto anche 'Seven Pot Douglass') da 800.000 a 1.030.000 SHU.

Oggi troviamo già due peperoncini che hanno superato il 'Carolina Reaper' e probabilmente ci sarà presto un nuovo record: 'Dra-

Dall'alto in basso:

Peperoncini piccanti al mercato di Marradi (FI)

Peperoncini ad essiccare in Turchia

(Foto Maria Adele Signorini)



Gradazione Scala Scoville		Tipo di peperoncino
AIUTO! >80.000	16.000.000	Capsaicina pura
	5.300.000	Spray al peperoncino
	2.200.000	Carolina reaper
	2.000.000	Trinida Moruga Scorpion
	850.000 - 1.100.000	Naga Morich
	350.000 - 580.000	Dorset Naga
	250.000 - 350.000	Habanero chocolate
	100.000 - 350.000	Habanero Red Savina
	100.000 - 225.000	Scotch Bonnet
	50.000 - 100.000	Thai
	50.000 - 100.000	Rocoto
Molto piccanti 25.000 - 80.000	30.000 - 60.000	Pequin
	30.000 - 50.000	Cayenna
	30.000 - 50.000	Tabasco - Cedrino
	20.000 - 30.000	Acrata
	15.000 - 20.000	Chile de Arbol
	12.000 - 30.000	Aji
	12.000 - 30.000	Manzano
Moderatamente piccanti 3.000 - 25.000	10.000 - 15.000	Andino
	2.500 - 8.000	Jalapeño
	2.500 - 8.000	Crest
Leggermente piccanti 700 - 3.000	1.500 - 2.500	Rocotillo
	1.000 - 2.000	Pasilla
	1.000 - 2.000	Poblano
	1.000 - 1.500	Ancho
Non piccanti 0 - 700	0 - 700	Paprika
	100 - 500	Peperoncino italiano piccante
	100 - 500	Banana pepper
	0	Peperone dolce
'Pepper x' con 3.180.000 SHU e 'Dragon's Breath' con 2.480.000 SHU sono in attesa di essere confermati ufficialmente come i peperoncini più piccanti al mondo (Elaborazione Andrea Grigioni)		



Pagina a fronte a sx: **Sezione di frutto con semi e placenta in Habanero**; a dx: **'Trinidad Scorpion'**
Sotto: **'Bhut Jolokia'**. **'Trinidad Scorpion'** e **'Bhut Jolokia'** sono fra i peperoncini più piccanti al mondo
(Foto Andrea Grigioni)

gon's Breath' (Respiro del Drago), proveniente dal Galles, ha valori di 2.480.000 SHU e 'Pepper X' che raggiunge addirittura i 3.000.000 SHU ed è stato ottenuto dallo stesso ibridatore Smokin Ed Currie che ha creato 'Carolina Reaper'. Con questi peperoncini è pericoloso anche solo maneggiare i frutti senza guanti!! Figuriamoci mangiarli: praticamente è impossi-

bile se non si vogliono avere vie respiratorie bruciate e irritate.

La sensazione di bruciore è avvertita dai recettori del dolore a una concentrazione inferiore a 1 parte per milione, il bruciore eccessivo può essere attenuato mangiando del burro o bevendo del latte. A niente serve bere un bicchier d'acqua.



IL COLORE

La colorazione dei frutti dei peperoncini è dovuta a più di 30 carotenoidi. La componente rossa è da imputarsi soprattutto a capsantina e capsorubina (65-80% del totale), oltre che ad antocianine, mentre le sfumature gialle sono attribuibili a xantofille e caroteni. Dai peperoncini essiccati si ricava industrialmente un'oleoresina che, a seconda delle varietà utilizzate, può essere più o

meno piccante ed è impiegata soprattutto come colorante alimentare, ad esempio negli insaccati. Negli anni '90 del secolo scorso il largo uso di additivi alimentari sintetici ha creato diversi problemi di sicurezza, data la tossicità di alcuni di loro. Questo problema ha riguardato anche il peperoncino che è stato spesso sostituito con prodotti di sintesi, in particolare dal colorante Sudan 1 e dai suoi derivati, che sono tossici.





Pagina a fronte sopra:
Varietà bianca di Habanero

Pagina a fronte sotto:
'Banana Pepper'
(*Capsicum annuum*)

A lato:
'Black Pearl' (*Capsicum annuum*),
varietà ornamentale

Sotto:
Giallo, arancione, rosso, marrone, viola sono le colorazioni più frequenti
(Foto Andrea Grigioni)





L'azione colorante dei peperoncini si vede anche sui bruchi che si pigmentano di rosso o di verde in base a quello che hanno mangiato, se frutto o foglia
(Foto Andrea Grigioni)

Peperone Crusco

Il **peperone crusco** o di **Senise** è una varietà di *Capsicum annuum* coltivata nelle province di Potenza e Matera, principalmente nella zona del paese di Senise da cui prende il nome. Ha ricevuto la certificazione I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) dalla Comunità Europea nel 1996 e deve perciò attenersi a un preciso disciplinare imposto dalla stessa comunità.

Il peperone crusco è arrivato in Italia per merito degli Aragonesi nel XVI secolo direttamente dalle loro colonie nelle Antille.

Si tratta di un peperone dolce che per forma ricorda un peperoncino piccante; ne esistono tre tipi di diversa forma: appuntito, tronco e a uncino.

Viene coltivato seguendo le tradizioni tramandate nei secoli: i semi sono raccolti dalla produzione dell'anno precedente e seminati tra febbraio e marzo. La raccolta si esegue dall'inizio di agosto tassativamente a mano.

Si procede poi all'essiccazione; da prima i peperoni vengono messi su reti in ambienti asciutti, lontano dalla luce e ventilati, dopo un paio di giorni vengono preparate con ago e filo le collane di peperoni - in dialetto locale chiamate *nzerte* o *serte* - che vengono poi disposte al sole appese ai balconi; è in questo periodo che le strade dei borghi lucani si colorano di rosso e si respira il profumo dei peperoni in essiccazione. I peperoni vengono tenuti all'aria fino a perdere quasi del tutto il contenuto d'acqua e possono essere usati in tre diverse modalità: intero, crusco o in polvere.

Nel primo caso si tratta di prendere un peperoncino dalla *serta* e usarlo così com'è appena essiccato. Per ottenere la definizione di crusco il peperone deve essere ripassato in olio bollente dopo essere stato privato dei semi e del peduncolo; questo procedimento conferisce al peperone maggiore croccantezza: il termine crusco significa proprio croccante.

L'ultima versione si ottiene dalla macinatura dei peperoncini secchi, spesso ripassati in forno per eliminare i residui di umidità; la polvere ricorda molto lo zafferano, e infatti in dialetto locale il peperone crusco è chiamato anche *zafaran*.

Il peperone crusco è disponibile durante tutto l'anno, e questo gli ha permesso di entrare a far parte di molte ricette locali, dagli aperitivi ai primi piatti o per arricchire secondi di carne o pesce per finire con i dolci e il gelato.

Esiste anche un consorzio che riunisce produttori e confezionatori al fine di promuovere il prodotto e garantire il rispetto dei metodi di coltivazione e trasformazione tradizionali.

Andrea Grigioni



Peperone di Senise (PZ)
(Foto Andrea Grigioni)



Peperone di Senise (PZ). Prodotto IGP dal sapore dolce adatto a essere essiccato; fritto è conosciuto come *crusco*
(Foto Maria Adele Signorini)

I CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE SUI PEPERONCINI

*Le sostanze proibite
e ammesse*

Molti peperoncini piccanti vengono importati da paesi extraunionali come l'India, l'Egitto, il Pakistan, lo Sri Lanka, la Thailandia, il Vietnam, l'Uganda, la Repubblica Dominicana. Per questo motivo sono soggetti, come tutti gli alimenti di origine non animale, a controlli da parte delle dogane e dei competenti uffici periferici del Ministero della Salute, denominati USMAF (Uffici di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera). Nel caso di importazione di semi e piante in genere, i controlli vengono invece effettuati dai Servizi Fitosanitari Regionali che fanno capo al Servizio Fitosanitario nazionale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che si occupa di salute delle piante. L'importazione di questi prodotti è subordinata a secondo dei casi a un nullaosta o a una autorizzazione che attesta la conformità alle regole in vigore nell'Unione europea, spesso più restrittive di quelle estere, a tutela della sicurezza alimentare dei consumatori e a contrasto delle frodi alimentari.

In particolare, i peperoncini non devono contenere **sostanze proibite** perché tossiche o cancerogene, come il colorante Sudan 1 utilizzato soprattutto negli anni '90 del secolo scorso. Gli eventuali **residui di antiparassitari** utilizzati nella loro coltivazione devono rientrare nei livelli massimi di legge. Inoltre, non devono essere contaminati da **muffe e funghi** che possono produrre aflatossine, micotossine altamente tossiche che si possono generare nella coltivazione o conservazione dei vegetali, anche se prodotti con metodi biologici.

Nella preparazione e conservazione degli alimenti sono invece ammessi degli **additivi** identificati con un codice europeo costituito dalla **lettera E** seguita da un **numero progressivo** ed elencati in una lista positiva. Per esempio, per i prodotti ortofrutticoli freschi confezionati è consentito l'uso dell'acido ascorbico E300 e dell'acido citrico E330. Per i peperoncini essiccati non è previsto l'uso di additivi. Gli additivi alimentari sono autorizzati da regolamenti unionali sulla base dei dati scientifici disponibili, che evidenzia-

no che il loro impiego non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori e tenendo conto della tutela dell'ambiente. Questi elenchi sono rivisti e aggiornati periodicamente. Il testo base è il Regolamento (CE) n. 1333/2008.

Anche per i peperoncini è sempre consigliabile acquistare da **filieri corte e certificate**. È invece sconsigliato l'acquisto, anche per consumo personale, tramite siti di e-commerce da produttori non conosciuti o con prezzi sottocosto allettanti, ma che non offrono alcuna garanzia di sicurezza o controllo sulla qualità del prodotto. In ogni caso è sempre utile verificare, sia per le produzioni nazionali sia estere, le informazioni riportate sull'etichetta degli alimenti, tra cui anche il paese di origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario.

In merito ai controlli, dal **14 dicembre 2019** è entrato in vigore il nuovo regolamento **Reg. UE n. 2017/625**, che ha lo scopo di garantire l'applicazione della legislazione dell'Unione sugli alimenti e sui mangimi e l'applicazione delle norme sulla salute e sul benessere

degli animali, sulla sanità delle piante e sui prodotti fitosanitari. I controlli sono ora estesi a tutta la filiera agroalimentare, per verificare la conformità degli alimenti alle normative unionali e degli stati membri in materia di sicurezza alimentare, integrità e salubrità, comprese le norme che tutelano gli interessi e il diritto all'informazione dei consumatori.

La Commissione ha adottato atti delegati e di esecuzione al fine di integrare il Reg. UE 2017/625, stabilendo norme per l'esecuzione dei **controlli** ufficiali, tra cui le modalità di effettuazione e la loro frequenza, ora basata sul concetto di rischio associato ai prodotti e ai processi. La frequenza dei controlli non è quindi predeterminata, ma può essere stabilita dalle autorità competenti in modo che i controlli siano **proporzionati al rischio** e al livello di **conformità** previsto nelle diverse situazioni. La nuova normativa prevede anche la possibilità di effettuare controlli diretti sul **commercio online**, nuovo canale di possibili frodi e contraffazioni, attraverso prelievi direttamente da acquisti online.

FONTI

A. CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE: NORME UE E NAZIONALI

- Regolamento UE 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e successive modifiche, in vigore dal 14 dicembre 2019, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari. Regolamenti delegati e di attuazione.
- Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 19 Norme per la protezione delle piante dagli organismi nocivi in attuazione dell'articolo 11 della legge 4 ottobre 2019, n. 117, per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento UE 2016/2031 e del regolamento UE 2017/625.

B. ADDITIVI ALIMENTARI

- Regolamento CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari.
- Regolamento UE 257/2010 che istituisce un programma relativo a una nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati e successive modifiche.
Le liste degli additivi alimentari autorizzati sono state istituite con i seguenti provvedimenti comunitari di base, che vengono costantemente aggiornati:
- Regolamento UE 1129/2011 che istituisce un elenco dell'Unione di additivi alimentari.
- Regolamento UE 1130/2011 che modifica l'allegato III del Regolamento CE n. 1333/2008.



Essiccazione di peperoncini a Jaisalmer, India
(Foto Marta Mariotti Lippi)



IL PEPERONCINO IN CUCINA

*Raccogliere, essiccare,
conservare e utilizzare
nel modo giusto*

I peperoncini freschi si possono trovare durante tutto l'anno nei supermercati, ma il momento migliore per comprarli è da inizio agosto fino a metà ottobre.

I primi a maturare delle principali 5 specie di *Capsicum* sono i *Capsicum annuum* (es: 'Cayenna', 'Calabrese', 'Jalapeño', 'Pequin') e i *Capsicum frutescens* (es: 'Tabasco', 'Piri Piri', 'Malagueta'). Subito dopo arrivano i *Capsicum chinense* (es: 'Habanero', 'Red Savina', 'Carolina Reaper', 'Scotch Bonnet').

Alcune varietà di *Capsicum pubescens* (es: 'Rocoto de Seda', 'Canario', 'Rocoto Rosso') e di *Capsicum baccatum* (es: 'Rocotillo', 'Aji Amarillo', 'Hot Lemon') per maturare hanno bisogno di una temperatura più fresca, per cui raggiungono la loro maturazione a fine settembre.

Per chi non ha la possibilità di coltivare il peperoncino nell'orto o in vaso si consiglia di acquistarlo dal proprio fruttivendolo di fiducia, possibilmente richiedendo peperoncini coltivati in regime biologico.

Il peperoncino come ingrediente non può mancare in varie ricette salate e anche nei dolci, soprattutto come esaltatore dei sapori, come potrete leggere nelle 25 ricette riportate alla fine del libro. I metodi di conservazione e trasformazione dei peperoncini sono moltissimi. Si possono essiccare o congelare, o si possono trasformare preparando dell'ottimo olio piccante per condire. È possibile realizzare anche marmellate e paté di tutte le gradazioni di piccantezza.

Per decidere il tipo di conservazione migliore dei peperoncini è necessario conoscere a quale tipo appartengono. I più comuni sono i Cayenna.

A seconda della varietà, la polpa può presentarsi spessa e per questo adatta a preparare delle marmellate. Mentre quelli con la buccia fine, come il 'Malagueta' o il 'Cornetto' tipico del Sud Italia, si prestano meglio a essere essiccati.

I più piccanti, tipo gli 'Habanero' o 'Moruga' oppure il temibile 'Carolina Reaper', sono tutti adatti per essere congelati o per farne dei paté da aggiungere alle creme spalmabili per i sandwich oppure, una puntina, ai sughi a base di carne.

Collane di peperoncini.
Fierucola del pane a Firenze
(Foto Maria Letizia Tani)



ESSICCARE IL PEPERONCINO

Entrare in una cucina e vedere appese corone di peperoncini essiccati mette allegria!

È pratica comune appendere le corone rosse e piccanti di peperoncini sulle terrazze di alcuni paesi del Sud Italia, dell'Ungheria, della Spagna e della Provenza.

Le varietà di peperoncini che meglio si prestano a essere essiccate appartengono alla specie *Capsicum annuum*, come ad esempio i Jalapeño, i Calabresi e la Paprika.

Questi peperoncini hanno una buccia solitamente molto fine e un peduncolo sufficientemente spesso per essere infilzato utilizzando un ago da lana e un resistente cordino.

Vengono create così collane da appendere in un luogo fresco. Per mantenere integre le proprietà organolettiche è preferibile posizionare i peperoncini così preparati all'ombra e in un luogo ventilato.

Nei negozi specializzati in elettrodomestici o in attrezzature per il giardinaggio si possono acquistare piccoli essiccatori da casa che hanno dai 3 ai 5 vassoi forati sui quali si possono mettere a seccare i peperoncini, dopo averli aperti a metà, adagiandoli dalla parte della buccia.

È possibile utilizzare anche il forno da cucina tagliando i peperoncini e disponendoli su una griglia a maglia fine. In seguito si accende il

forno a 50°C in funzione ventilato, avendo l'accortezza di lasciare lo sportello semiaperto. Questo metodo, seppur efficace, non è particolarmente veloce e risulta anche molto dispendioso nel caso si trattassero cospicui quantitativi di peperoncino.

In alcune regioni del mondo, come ad esempio in Cina, in Turchia e in molti Paesi dell'Africa, i peperoncini vengono stesi su una stuoia a seccare al sole lungo i marciapiedi e girati una volta al giorno con una pala. Questo metodo di essiccazione lo sconsiglio per la totale mancanza di igiene, ma riconosco che mette allegria quando si vedono davanti alle case di questi paesi distese di peperoncini che assomigliano a tappeti rossi. In Grecia e in Italia (Puglia, Calabria e Sicilia) sono i tetti delle case a essere utilizzati per essiccare i peperoncini assieme a fichi e pomodori.

Una volta essiccati, i peperoncini si conservano in un barattolo di vetro ermeticamente chiuso e al riparo dell'umidità, interi oppure macinati dopo averli privati del peduncolo.

Per macinare i peperoncini essiccati consiglio di utilizzare un comunissimo macinacaffè elettrico. I nostri nonni utilizzavano quello a manovella.

Un piccolo trucco per non essere invasi dalla polvere fine e piccante che vi farebbe tossire e bruciare gli occhi: mettete un panno leggermente umido sopra il macinacaffè elettrico durante la macinatura, ogni tanto scuotete il macinino allo scopo di portare i pezzetti al centro delle lame senza rimuovere il canovaccio. Pazientate infine una mezz'oretta prima di togliere il panno e aprire il tappo per assicurarvi che la polvere di peperoncino sia del tutto precipitata sul fondo del macinacaffè. Usate comunque guanti di lattice e una mascherina.

OLIO PICCANTE

Le ricette per fare l'olio al peperoncino o "Olio Santo" sono numerose. Solitamente si usa mettere dai 10 ai 30g di peperoncino essiccato in un litro di olio, lasciando riposare il preparato per due settimane, agitando quotidianamente. Eviterei decisamente

la solita infusione utilizzando i peperoncini freschi la cui acqua porta a un precoce irrancidimento dell'olio.

Per ottenere un olio molto piccante, nelle regioni del Sud si usa scaldare l'olio fino a 50-60°C, ma questo metodo degrada decisamente le proprietà organolettiche dell'olio facendo insorgere cattive note di ossidato.

Da alcuni anni si trova in commercio olio piccante di primo prezzo (supermercati, autogrill) realizzato con oleoresine generalmente di origine orientale. È possibile trovare anche quello ottenuto dalla frangitura di olive insieme al peperoncino fresco. Questo metodo è decisamente il migliore sia per preservare le proprietà organolettiche dei peperoncini freschi che per migliorare la *shelf-life* grazie all'azione dei polifenoli estratti dalle olive. Purtroppo quest'ultimo metodo non è praticabile nelle nostre cucine, a meno che non vogliate acquistare un piccolo frantoio.

PEPERONCINO CONGELATO

Congelare i peperoncini è un trucco veloce che ci permette di avere la nostra scorta personale per tutti e dodici mesi dell'anno.

Questo metodo è ottimo per chi ha piccole produzioni di peperoncini raccolti man mano che maturano, che però non sono sufficienti in peso per fare paté o marmellate. L'accumulo ci permette nel tempo di raggiungere una giusta quantità e decidere, in un secondo momento, di trasformarli come meglio desideriamo.

Tutte le varietà di peperoncino sono adatte a essere congelate, a patto che i peperoncini si lavino e asciughino bene per riporli interi negli appositi sacchetti da freezer. Sconsiglio di riporre in congelatore diverse varietà nello stesso sacchettino. Anche se congelati, il caratteristico profumo di ognuno si mescolerebbe con quello degli altri, dando luogo a tonalità di sapore e odore poco equilibrate al momento dell'utilizzo.

Per ogni varietà è sufficiente utilizzare un sacchettino diverso, scrivendo sul contenitore la data e la varietà.

Dall'alto in basso:

Essiccazione di peperoncini in Myanmar (Foto Antonio Russo)

Peperoncini a essiccare su una fonte di calore domestica (Foto Andrea Grigioni)







Collane di peperoncini a Bordeaux, Francia
(Foto Marta Mariotti Lippi)

La Bouqueria di Barcellona, Spagna: un'ampia scelta di oli piccanti
(Foto Andrea Grigioni)

Peperoncini freschi pronti per l'uso (Foto Maria Adele Signorini)



I peperoncini così conservati si utilizzano come quelli freschi, ma occorre prelevare solo la quantità che vi serve dal freezer, facendo attenzione a non interrompere la catena del freddo.

Non è consigliabile ricongelare il peperoncino che è già stato congelato in precedenza, in quanto, come tutti i vegetali, si degraderebbe irrimediabilmente.

CONSERVE DOLCI E SALATE DI PEPERONCINO

Esistono molte ricette per fare la marmellata di peperoncino o paté piccanti.

Iniziamo con la **composta** di peperoncino che in molte regioni del Sud Italia si usa per accompagnare il formaggio oppure in aggiunta alla marmellata di arance per realizzare delle buonissime crostate. Nelle regioni del Nord la composta dolce si usa per accompagnare i bolliti o gli affettati.

A differenza dei paté di peperoncino, per i quali si possono utilizzare tutte le varietà che più ci piacciono, anche quelle particolarmente piccanti, per ottenere una buona composta è consigliabile utilizzare la varietà 'Cayenna Impala', appartenente a *Capsicum annum*.

Questi peperoncini hanno una piccantezza moderata e una polpa più carnosa.

Per il loro utilizzo è necessario dividere a metà il peperoncino ed eliminare la nervatura interna con i semi, allo scopo di allontanare la parte più amara del frutto. In seguito, i frutti si fanno a pezzettini mettendoli a cuocere aggiungendo l'eguale peso dei peperoncini in zucchero. Se vogliamo ottenere una marmellata densa, al posto della pectina si può aggiungere il 20% di mela biologica fatta a pezzettini lasciando la buccia. Questa pratica consente anche di diluire a piacere il preparato per ottenere il grado di piccantezza desiderato.

Il peperoncino è un ingrediente base nella cucina etiope (Foto Maria Adele Signorini)



Dall'alto in basso:

Peperoni cruschi e fichi a essiccare in Basilicata

Peperoncini in vendita in un negozio peruviano a Firenze

(Foto Maria Adele Signorini)



Infine, cuocere per un'ora, per poi procedere all'invasettamento, a caldo, in barattoli di vetro precedentemente sterilizzati. Una volta chiusi i barattoli, si procede alla pastorizzazione a bagnomaria, facendoli bollire per 30 minuti. Appena raffreddati si consiglia di mettere su ogni vasetto la data di lavorazione. Per chi volesse, si possono aggiungere altri tipi di frutta come pere o arance con qualche fettina di buccia di limone.

Per **paté** s'intende la purea di peperoncini in versione salata. Si possono usare tutti i tipi di peperoncino ed è concesso fare dei mix di più specie oppure utilizzare una varietà alla volta a vostra scelta. Con un po' di esperienza sarete in grado di costruire differenti sapori e piccantezze particolari che vi sorprenderanno! A differenza della lavorazione per ottenere la composta dolce, in questo caso non si eliminano i semi e il nervo centrale. Per realizzare i paté si usa il peperoncino intero, privato ovviamente del peduncolo. Procedimento: lavare, asciugare e fare a pezzettini i peperoncini. In base al peso calcolare il 5% di sale e il 3% di olio extra vergine di oliva. Mettere sul fuoco fino a raggiungere il punto di bollitura, abbassare la fiamma e cuocere a fuoco lento rimestando ogni tanto per un'ora. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare i peperoncini per due ore. Versare il composto in un frullatore azionandolo alla velocità massima per ottenere un composto liscio e cremoso. Se occorre, aggiungere altro olio fino a raggiungere la giusta consistenza. Per la conservazione usare barattoli di vetro da conserva, preferibilmente piccoli. Chiudere ermeticamente il tappo e pastorizzare a bagnomaria per 40 minuti, lasciare raffreddare e attac-

care l'etichetta con la data di confezionamento e il nome del peperoncino.

PEPERONCINO SOTTACETO

Per i sottaceti i peperoncini più adatti sono quelli di fine raccolto.

Quando la stagione estiva lascia spazio al freddo dell'autunno, le piante di peperoncino sono ancora cariche di frutti che non raggiungeranno la maturazione. Ecco un ottimo motivo per raccogliarli e conservarli sottaceto, arricchendo in questo modo la nostra dispensa. Saporiti e aciduli, sono ottimi per accompagnare bolliti o da aggiungere alle insalatone. Fatti a pezzettini sono fantastici su un crostone di pane con un pochino di maionese o insalata di pomodoro.

Tutte le varietà di peperoncino si possono conservare sott'aceto. Ovvio è che la differenza fra varietà più piccanti e meno piccanti determinerà la quantità che riuscirete a utilizzare come accompagnamento dei piatti sopra citati.

Per una buona riuscita della ricetta che segue occorre che i peperoncini siano verdi, sani e croccanti, in quanto subiranno la cottura dell'aceto e nel tempo tenderanno ad ammorbidirsi ulteriormente.

Ingredienti: Per ogni 300g di peperoncini si usano 500ml di aceto e 20g di sale. Si può aggiungere una foglia di alloro, uno spicchio d'aglio e 5 grani di pepe. Mettere a bollire l'aceto con il sale e gli aromi. Quando il composto bolle immergere i peperoncini mondati e tagliati a metà. Cuocere per 1 minuto e invasettare in barattoli di vetro precedentemente sterilizzati. Chiudere i barattoli e riporli a raffreddare capovolti. Aggiungere l'etichetta con la data di lavorazione e riporre in dispensa. I peperoncini saranno pronti dopo 15 giorni.



Pagina a fronte:

Coltivazione di peperoncini nei pressi di Seul, Corea del Sud

(Foto Antonio Santoro)

I peperoncini si possono coltivare sia in vaso sia in piena terra, ma occorre prestare attenzione nei primi passaggi della coltivazione. La scelta della specie più adatta ai nostri gusti è il primo punto, poi occorre individuare il momento giusto per la semina, perché se il peperoncino non trova il calore estivo sufficiente potrebbe non riuscire a maturare.

Il substrato di semina non varia da specie a specie: si parte sempre da un terriccio universale per poi aggiungere agriperlite, materiale inerte ottenuto da rocce vulcaniche ed estremamente poroso e con una elevata capacità di trattenere liquidi. Per la semina si possono usare vassoi prestampati in plastica o polistirolo, oppure vasetti con un diametro non superiore agli 8 cm. Una volta preparato il letto di semina, i semi si distribuiscono con cura negli alveoli; è consigliato l'uso di guanti di lattice perché anche i semi, se pur liberati dalla placenta e dal residuo della bacca, mantengono una notevole quota di piccantezza. I semi devono essere ricoperti da un sottile strato di terriccio, circa 2-3 mm, possibilmente con terriccio più fine; si procede nel disporre i semenzai in un ambiente dove la temperatura è costante e non inferiore a 20°C; è ideale una piccola serra luminosa, ma non con sole diretto. Seconda operazione: si procede a una prima annaffiatura, leggera e uniforme su tutto il campo di semina. Le successive annaffiature saranno costanti e ripetute secondo il variare della temperatura, sempre in modo molto delicato. La germinazione varia da specie a specie, generalmente tra i 7 e i 10 giorni; importante è mantenere i semenzai in un ambiente ben illuminato ma mai al sole diretto, altrimenti le giovani piantine si orienteranno verso la fonte di luce. Appena i semenzai hanno raggiunto un'altezza di circa 10 cm, praticamente con la comparsa di 2-3 coppie di foglie sopra quelle cotiledonari, si procede a un primo trapianto in vasetti singoli. Per questa operazione si usa un terriccio diverso da quello della semina: terriccio universale, stallatico e erica o semplice terra da giardino vagliata. Le piantine in questi nuovivasi cresceranno sia nell'apparato radicale sia in altezza e si possono gradatamente esporre alla luce: questo ci garantirà anche la protezione da muffe e parassiti come gli afidi. L'ultimo rinvaso, sia in vaso sia in piena terra, viene fatto quando le piantine di peperoncino iniziano a formare le prime ramificazioni.

COLTIVARE I PEPERONCINI

In vaso e in terra

Per la scelta dei vasi occorre prestare attenzione alle varietà con il maggior sviluppo, perché avranno bisogno di vasi più grandi: maggiore è il vaso e migliore è la disponibilità idrica per le piante. In relazione a questo aspetto, anche il terriccio del secondo rinvaso viene cambiato: come partenza, si usa sempre un terriccio universale, con aggiunta di terriccio di erica (o di campo) per garantire più compattezza al composto e uno di stallatico come sostanza nutritiva. Le annaffiature saranno costanti e regolari; ci accorgeremo che i vasi più grandi tendono ad asciugare meno. Evitare assolutamente ristagni d'acqua e annaffiature nelle ore più calde del giorno. Ci sono peperoncini come 'Habanero', 'Scorpion', 'Rocoto', 'Manzano', generalmente quelli con foglie più grandi, che fisiologicamente trattengono di più l'acqua. Con il passare del tempo e le frequenti annaffiature, è consigliata una concimazione minerale oppure organica; il mercato mette a disposizione una vasta scelta di concimi e va tenuta prioritaria la regola dei tre elementi (azoto, fosforo e potassio) indispensabili per una buona coltivazione. Il trapianto in pieno campo garantisce uno sviluppo più controllato; il terreno deve essere di medio impasto, ben drenato e con un buon apporto di sostanze nutritive. Quando le piante di peperoncino cresceranno in altezza, sia quelle coltivate in vaso

sia quelle in piena terra, avranno bisogno di tutori per evitare troncature delle ramificazioni che nel frattempo inizieranno con la produzione di fiori e bacche. La raccolta è scaglionata nel tempo seguendo la maturazione che varia da specie a specie; generalmente si comincia con il mese di agosto e si prosegue fino alla fine di ottobre. Le piante di peperoncino temono il freddo: quelle coltivate in terra, ai primi rigori autunnali, con la perdita delle foglie, progressivamente andranno ad esaurirsi; quelle coltivate in vaso possono essere ricoverate in una serra, luminosa e riscaldata (con temperatura non inferiore a 10°C).



Dall'alto in basso:

Semina di varietà di peperoncini

Plantule di peperoncini all'Orto botanico di Firenze

(Foto Andrea Grigioni)

Coltivazione di peperoncini in vaso nell'Orto botanico di Firenze
(foto Andrea Grigioni)





Peperoncini al mercato di Lombok, Indonesia (Foto Antonio Santoro)

TRE

ARTE E PEPPERONCINI

**Giuseppe Arcimboldo, Estate, 1563,
Kunsthistorisches Museum, Vienna**
(Public Domain - Google Art Project)

NATURE MORTE... POCO PICCANTI

*Alla ricerca di peperoncini
nell'arte europea del
Cinquecento e del Seicento*



In italiano le chiamiamo nature morte, in altre lingue sono definite più poeticamente nature silenziose, o immobili: quadri in cui le figure umane sono di regola assenti e i protagonisti sono piuttosto fiori, frutti, ortaggi o più raramente animali o oggetti, raccolti a formare composizioni con significato spesso simbolico. Diffusi in Europa a partire dal Seicento, questo genere artistico non è mai passato di moda, come confermano i mazzi di fiori di van Gogh, la frutta di Cézanne e Gauguin, i vasi di Morandi e le opere di molti altri pittori e pittrici di epoca contemporanea.

Nature morte, dunque; che però spesso parlano di vita, quella di tutti i giorni. Alcuni dipinti dei primi decenni del Seicento in cui insieme a mazzi di fiori sono ritratti una grande quantità e varietà di frutta e verdura, ci appaiono oggi come finestre aperte sulle dispense e le tavole dell'epoca, squarci di quotidianità che raccontano anche la diffusione delle diverse specie e varietà nel corso del tempo. Accanto a frutti di antica tradizione alimentare oggi dimenticati, come le sorbe e gli azzeruoli o le molte cultivar locali di mele e pere, si vedono vegetali esotici arrivati da poco dalle terre di nuova scoperta: dapprima fiori di forme e colori inconsueti, poi – via via che vengono superate le iniziali diffidenze – anche ortaggi e frutti. Raccontano i quadri che non tutte le novità sono state accolte con la stessa velocità. Zucche e zucchine americane sostituiranno rapidamente le insipide cocuzze o zucche da vino originarie dell'Africa (*Lagenaria siceraria*), grazie al gusto più gradevole, all'elevata produttività, ma anche all'aspetto familiare, simile a quello di frutti e ortaggi già conosciuti e apprezzati come i meloni e i cetrioli. I tempi brevi del succes-

so di queste cucurbitacee trova conferma nei dipinti, dove le zucche americane si affiancano presto a quelle del Vecchio Mondo, fino a soppiantarle col tempo quasi del tutto. Anche il granturco non avrà difficoltà ad affermarsi: la nutriente polenta ricavata dai suoi chicchi sarà presto preferita alle farinate di miglio o orzo che per secoli avevano riempito le pance dei contadini. E anche qui, a riprova dell'interesse per il cereale da poco arrivato da oltre oceano, ecco affacciarsi delle pannocchie di mais già nel 1517 nelle variopinte cornici vegetali dipinte da Giovanni da Udine nella loggia della Farnesina a Roma; e pochi anni dopo, intorno al 1544, nei lussureggianti festoni con cui Francesco Salviati decora le pareti della Sala delle Udienze in Palazzo Vecchio a Firenze.

Altre piante alimentari americane faticeranno di più a diffondersi, così sulle mense come nell'arte. È il caso di alcune solanacee a lungo guardate con sospetto (vedi anche pag. 168), come pomodori, e in parte anche peperoni e peperoncini: i loro frutti colorati e lucidi avrebbero certo ben figurato nelle nature morte, eppure negli innumerevoli esempi di dipinti seicenteschi quasi non se ne trova traccia. Una delle rare eccezioni è una grande tela dell'inizio del Seicento attribuita al cosiddetto Maestro di Hartford, in cui figurano ben 44 diverse varietà di frutti e ortaggi. Sul ripiano ingombro di vegetali, dove senza alcun rispetto della stagionalità convivono fichi e fragole, nespole autunnali e ciliegie, è in bell'evidenza una grossa zucca americana, a cui fa da contraltare sul lato opposto una zucca da vino del Vecchio Mondo. Si fatica invece a notare i quattro frutti colorati relegati nell'angolo in basso a destra del dipinto e quasi nascosti, che a un'osservazione attenta

si rivelano essere un pomodoro costoluto e tre peperoncini di forma allungata: uno verde, uno giallo e uno rosso. Stupisce il fatto che l'artista collochi in una posizione così defilata questi ortaggi 'esotici', in un'epoca in cui gli oggetti naturali insoliti e stravaganti, capaci di sorprendere, erano particolarmente apprezzati: ci si sarebbe aspettati piuttosto che figurassero al posto d'onore, ben illuminati e messi in risalto per catturare subito l'attenzione dell'osservatore.

Ben diversa la collocazione del peperoncino in una natura morta del pittore fiammingo Jan Anton van der Baren (1657). Nell'opera, un variopinto e multiforme campionario di varietà di zucche del Vecchio e del Nuovo mondo è accompagnato da alcune solanacee: un tralcio di alchechengi, una melanzana, una pianta di una velenosa *Datura* (forse stramonio) anch'essa arrivata dall'America, e in primo piano, sul bordo del tavolo, un peperoncino rosso di forma allungata.

Di forma simile il peperoncino dipinto da Velázquez nella tela conosciuta come Cristo in casa di Marta e Maria (circa 1620): sul tavolo di cucina in primo piano, accanto a due piatti con pesci e uova e a una caraffa, sono ritratti con grande realismo due capi d'aglio e un peperoncino rosso secco, probabili ingredienti del pesto che una giovane donna sta preparando nel mortaio.

Se non si ha certezza che siano proprio peperoncini i due frutti rossi allungati inseriti dall'Arcimboldo tra la moltitudine di ortaggi, frutti e fiori che compongono il ritratto di Rodolfo II in veste di Vertumno (1591), molti meno dubbi riserva un particolare dei già ricordati festoni di vegetali di Francesco Salviati nella Sala delle Udienze di Palazzo Vecchio. Come alcune nature morte, anche



questi possono essere letti come una sorta di repertorio per immagini degli ortaggi e dei frutti presenti all'epoca sulle mense della corte medicea. Sulle pareti scorre un tripudio di mele, pere, agrumi, meloni, melograni, uve; e ancora cavoli, cetrioli, rape, carciofi, piselli, e decine e decine di altre varietà di verdure e frutta. In tanta abbondanza e diversità, le presenze americane sono numerose: le pannocchie di mais già ricordate, vari tipi di zucche; e cercando bene, anche un gruppetto di peperoncini rossi. Chissà se già allora quei frutti piccanti e colorati appesi alla parete avevano anche un significato di buon augurio, o se sono lì solo per contribuire alla

magnificenza delle decorazioni che celebravano la potenza, ma anche l'interesse verso le scienze botaniche e agronomiche da parte del granduca Cosimo I.

Poco presenti nell'arte dell'epoca, i peperoncini – insieme a molte altre piante arrivate da poco dall'America – sono invece ben documentati nelle illustrazioni dei principali erbari figurati cinque-seicenteschi, i volumi in cui erano esposte caratteristiche e proprietà terapeutiche delle piante: in pratica, i testi di botanica dell'epoca. Accurate immagini di esemplari completi di foglie, fiori e frutti in vari stadi di sviluppo si possono trovare ad esempio nel celebre erbario del medico e



botanico tedesco Leonhart Fuchs (*De historia stirpium...*, 1542), che comprende le descrizioni di centinaia di piante spontanee e coltivate, corredate di splendide xilografie. Fuchs fu il primo botanico a descrivere e illustrare molte novità botaniche arrivate da oltre oceano, tra cui anche quattro diverse varietà di peperoni e peperoncini. Con il nome di 'Pepe d'India', il peperoncino si trova anche nel famoso erbario del senese Pietro Andrea Mattioli (*Commentarii, in Libros sex Pedacii Dioscoridis...*, 1554). Il libro ebbe grande diffusione in tutt'Europa, conobbe numerose edizioni e fu tradotto in più lingue: un vero best seller dell'epoca!



Dettaglio degli affreschi di Francesco Salviati nella Sala delle Udienze di Palazzo Vecchio a Firenze (circa 1544). Nella parte alta del festone si nota un gruppo di peperoncini rossi.

(Foto Maria Adele Signorini)

Pagina a fronte: **Maestro di Hartford, Vaso di fiori, frutta e ortaggi (1605 circa). Roma, Galleria Borghese. Nell'angolo inferiore destro del dipinto si riconoscono tre peperoncini: uno giallo, uno verde e uno rosso.**

(Foto Wikimedia Commons public domain)

Bibliografia

- Caneva G., 1992 - *La loggia di Psiche: una delle prime testimonianze dell'introduzione di piante americane in Europa*. Rend. Acc. Naz. Lincei, S. 9, 3: 163-172.
- Daunay M.C., Laterrot H., Janick J., 2008 - *Iconography and history of Solanaceae: antiquity to the 17th century*. Horticultural Reviews, vol. 24 (J. Janick ed.), John Wiley & Sons. Inc., pp. 112.
- Signorini M. A., Giordani E., Pacini E., 2016 - *Maestro di Hartford. Vaso di fiori, frutti e ortaggi*. pp. 270-271. In: A. Coliva, D. Dotti (a cura di). *L'origine della natura morta in Italia. Caravaggio e il Maestro di Hartford*. Catalogo della mostra, Roma, Galleria Borghese 16 novembre 2016-19 febbraio 2017. Skira ed., Ginevra-Milano, pp. 304.
- Signorini M.A., Zucchi V. (eds.), 2018 - *La natura dipinta. Piante, fiori e animali nelle rappresentazioni di Palazzo Vecchio a Firenze*. IGR Grafiche-Aboca S.p.A., Sansepolcro, pp. 144.

IL LATO PEPERONICO DELLA VITA

Arte contemporanea

Parlami. Non è un imperativo vincolante, piuttosto un modo gentile di corteggiamento per cancellare i confini del tuo mondo. Lasciami sfiorare la tua rispettabilità e raffinatezza. Ho sentito parlare di te come se fossi un banale ortaggio da centrotavola. Approfittano della tua bontà per insaporire le salse, ti inseriscono in pietanze popolari, accanto ai piselli, riempiendoti di carne macinata, pane e prezzemolo. Già hai perso il carattere infuocato dei tuoi predecessori, sei aumentato di peso, sei diventato un bonaccione. Hai perso la battaglia delle vanità con il peperoncino.

Eppure hai esaudito degli obiettivi assai più nobili, come servire a Leonardo da Vinci per le tinte dei suoi magnifici affreschi. Sei entrato nel mondo dell'arte e della poesia, hai ispirato pittori, disegnatori e illustratori dell'arte moderna e contemporanea che ti hanno reso protagonista al di là del ricettario di certi chef. Gli artisti delle nature morte di un tempo e gli artisti del presente hanno saputo nobilitare la varietà dei tuoi colori, i tuoi aspetti biomorfici, la brillantezza della tua pelle. Di questa vita meno conosciuta, quasi nascosta, vorrei conversare con te, se permetti, invitandoti a una passeggiata informale tra le immagini e le poesie che ti rendono finalmente giustizia.

Carlo Accerboni, *Photocollage*, 2018, con il dipinto di Caravaggio, *Cena a Emmaus*, particolare, 1601-1602



Pagina a fronte dall'alto in basso:

Odilon Rédon, *Nature Morte*, 1901, Ordrupgaard Museum Copenhagen
(Wikimedia Commons)

Renato Guttuso, *Peperoni su fondo nero*, olio su tela, 1974 (particolare)

«La memoria e la mente diventano il giardino da visitare», scrive Alik Cavaliere in *Taccuini*, «per un percorso senza punti d'arrivo e itinerari sicuri, senza una meta individuabile... unico riferimento la coscienza del vagare, dell'accumulo, del continuo trovare qualcosa, forse per ritrovare, attraverso le immagini generate, se stessi». Questa visita nel giardino dell'arte sfoglia gli archivi di un genere che ha visto la sua fioritura nel Sei e Settecento europeo e italiano, quello delle *nature morte*. Tra i doni ospitali, come solevano dire i Greci antichi, c'erano elementi naturali inanimati, frutti, fiori, pesci, selvaggina, vari oggetti come libri e strumenti musicali.

Poi, nell'arte moderna, l'interesse verso la natura morta come genere di pittura è notevolmente diminuito per lo sviluppo tecnico travolgente della fotografia digitale e lo spostamento dell'attenzione dal figurativo, considerato convenzionale e decorativo, verso altre espressioni come l'informale, il concettuale, l'astrazione. Con tutto ciò, il peperone è riuscito a suggerire a grandi pittori un bel numero di opere: agli apologeti francesi delle *nature morte* come Paul Cézanne, il suo amico Émile Bernard, Odilon Rédon, agli italiani Carlo Pollonera, Pietro Dodero, per arrivare a Giorgio De Chirico e Renato Guttuso. Nel 1923/24 De Chirico dipinse *Natura morta con uva e peperoni*, oggi nella collezione della Galleria d'Arte Moderna a Palazzo Pitti (Firenze): una vita silenziosa delle cose, senza movimento, senza rumore eppure si potrebbe alzare il vento, da un momento all'altro. Diversamente, Renato Guttuso, il cui realismo nasce dalla ricerca della verosimiglianza. Allo storico mercato palermitano della Vucciria oppure in una delle trattorie che frequentava, l'artista soleva procurarsi i peperoni, protagonisti di numerosissime nature morte mediterranee. Lavorando senza schizzi preparatori direttamente sulla tela, ogni suo sforzo creativo è destinato a un realismo della quotidianità, fedele al suo ideale di un'arte per tutti. I peperoni, sempre in primo piano, vengono descritti con precisione, gialli, rossi, verdi, quadrati, allungati, cambia il colore dello sfondo, cambia la tovaglia. La sua descrizione così naturalistica è diventata poesia per sopravvivere al futuro.



Edward Weston, *Pepper #30*, 1930 (particolare)
(wikipedia.org)



Quando nacque Guttuso, dall'altra parte dell'Oceano, Edward Weston, pioniere della fotografia americana, aprì il suo primo studio in California. Negli anni Trenta Weston iniziò a fotografare elementi naturali come cipolle, banane, cavoli e infine gli iconici peperoni. Lo studio della morfologia vegetale, la plasticità ottenuta attraverso una tecnica perfezionata dell'illuminazione, infine la palpabile sensualità delle *silhouette* corporee dei peperoni li trasforma in sculture con aspetti e pose umani che fanno pensare ad alcune opere di argilla del suo coetaneo britannico Henry Moore. Il peperone di Weston ha girato il mondo. Nel corso di due anni il fotografo lo ha ritrattato almeno cinquanta volte, tra cui *Pepper #30*, il negativo più famoso.

Quasi un secolo dopo, l'artista e poeta genovese Carlo Accerboni sperimenta la sinuosità estetica del peperone che offre un ampio contesto per le metamorfosi associative e semiotiche. Le composizioni di Accer-

Carlo Accerboni, *Photocollage*, 2019,
con un dipinto di un artista anonimo del 1630



boni sono ambientate sullo sfondo di dipinti di maestri illustri della storia dell'arte europea, da Leonardo a Raffaello, Caravaggio, Rubens, Monet, Van Gogh. Ciliegie, fragole, uva, mele, melograni, radicchio, pomodori e peperoni sono gli elementi principali, semplici e mai banali. Il loro posizionamento avviene in primo piano, con meditata casualità, conciliando il movimento, lo sguardo, l'azione del protagonista del dipinto originario con il peperone che cambia ogni volta registro, funzione e significato, a seconda delle esigenze compositive dell'opera. Il peperone non è più oggetto ma diventa soggetto, con delle qualità specifiche umane come la schiena allungata di un uomo in ginocchio oppure una collina in mezzo a un paesaggio a onde creato dalle foglie fresche del radicchio. François Rabelais gioirebbe molto se scoprisse il radicchio striato che funge da prato inclinato, come la lingua curva di Pantagruel, dove i contadini arano i campi.

Carlo Accerboni, *Photocollage*, 2019,
con il dipinto di Vincent Van Gogh, *Montagne a Saint-Rémy*, 1883

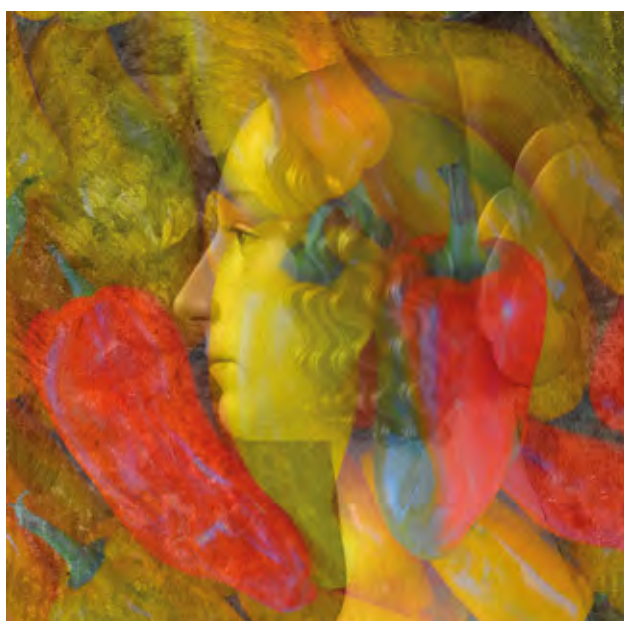


Da sx a dx:

Mario Pepe

Peperotornabuoni, composizione digitale, 2019

Ghirlopepero, composizione digitale, 2019



Anche l'immaginazione del biofisico genovese Mario Pepe non si ferma davanti a fenomeni che vanno oltre le convenzioni di spazio e tempo. La pittura digitale gli permette di superare limiti geografici e cronologici della storia, facendo viaggiare i suoi personaggi con disinvoltura tra i secoli. Le sue composizioni seguono il principio del prestito di certi motivi, soggetti, personaggi e paesaggi da autori differenti. Compare quindi il peperone trasferito in un dipinto importante del Ghirlandaio, *Ritratto di Giovanna degli Albizzi Tornabuoni*, realizzato nel 1489-1490 e custodito al Museo Nacional Thyssen-Bornemisza di Madrid, trasformato da Mario Pepe in *Peperotornabuoni*. Tra tutte le specie di peperoni, Pepe ha optato per quello di Car-

magnola, cittadina piemontese conosciuta per la bontà dei suoi peperoni e che ha dato vita a una fiera annuale. La protagonista del quadro è rappresentata di profilo sullo sfondo di un arazzo prezioso con la raffigurazione di peperoni corni di bue, che carezzano, come gemme, il volto della nobildonna. Anche nella seconda opera, *Ritratto di una giovane donna*, dipinto dal Ghirlandaio nel 1490 con tempera su tavola e parte della collezione del Museo Calouste Gulbenkian (Lisbona), figura il peperone crusco come elemento decorativo al collo della giovane donna. Così, con un pizzico d'ironia, l'artista rimane fedele al suo stile impregnato da concetti della meccanica quantistica e per questo ancora più intrigante.

Silvia Bibbo, *Sapori forti*, acquerello e grafite, 2020



Al contrario di Mario Pepe, l'italo-argentina Silvia Bibbo peregrina tra i continenti superando delle notevoli distanze tra Mar de la Plata e l'Isola d'Ischia. Ovunque lei risieda, esercita con rigore le pratiche creative quotidiane e si dedica all'approfondimento della tecnica del disegno, adoperando acquerelli, olio e acrilico, grafite e matite colorate su vari tipi di carta. Silvia Bibbo è spesso tentata di guardare al di là dello specchio, di esplorare l'ignoto, come la curiosa Alice di Lewis Carroll, di voler apprendere nuove tecniche per avvicinarsi a una costante maturazione. In generale, non si conoscono storie d'amore tra bambini e ortaggi, di consueto il peperone entra tardi nella vita delle persone e piuttosto dalla porta della cucina. A Silvia Bibbo

servono gli elementi della natura, la calla bianca, gli alberi e infine il peperone e peperoncino, come oggetti di studio, nel suo atelier oppure *en plein air*. La sua memoria del peperoncino è legata al *chimichurri*, una salsa verde che accompagna la carne e che contiene le varietà Cumbari, Rocoto Manzano, Locoto. Sono queste le forme vegetali che abitano i suoi acquerelli, cromatismi più placati, armonie compositive che non nascondono una velata nostalgia.

Dall'alto in basso:

Andrea Mancini, *Still Life*, acquerello inedito, 2018

***Still Life con peperone*, acquerello inedito, 2018**



Andrea Mancini, *Still Life*, particolare, acquerello inedito, 2018



Il nome di Andrea Mancini, artista fiorentino, illustratore e formatore artistico, è indissolubilmente legato all'acquerello, sia tradizionale sia digitale, il suo *medium* preferito. Difensore del ruolo dell'acquerello, che nella storia dell'arte ha visto maestri come Paul Klee e Vasilij Kandinskij, Mancini ha sviluppato una vera eccellenza in questo campo. Citando le sue parole, l'acquerello rappresenta «una tecnica lieve ma decisa, fatta di luce e velature quasi invisibili, essenziale e imprevedibile. È l'arte della leggerezza.» Occupatosi per molti anni anche di grafica pubblicitaria e di illustrazioni, il repertorio di Mancini raggiunge il settore del cibo, la frutta, gli ortaggi, raggruppati in un cosiddetto *still life* contemporaneo. Vita silenziosa, mai natura morta. Guardare le ciliegie di Mancini, il carciofo, il peperone, le sue pennellate che catturano la luce che racchiude la freschezza della vita, espande la nostra capacità di empatia e contribuisce a far apprezzare le cose genuine della vita quotidiana tramite l'arte. Il peperone manciniano riveste un concetto impopolare fino a poco fa. Le cose belle della vita sono semplici, spontanee, esistono.

Francesco Geronazzo, *Sezioni*, inchiostro calcografico e pigmenti naturali, 2020



Francesco Geronazzo, *Sezioni*, inchiostro calcografico e pigmenti naturali, 2020



Tra le varie rappresentazioni artistiche del peperone, il risultato della ricerca di Francesco Geronazzo, già docente di tecniche dell'incisione all'Accademia di Belle Arti di Bologna, è probabilmente il più innovativo, per il suo sorprendente minimalismo formale. Da molti anni l'artista veneto s'interessa di morfologia vegetale in botanica, studiando gli aspetti esterni dell'innumerabile varietà delle piante, dei fiori, delle foglie. Tramite la minuta catalogazione delle specie, attraverso il disegno, l'artista crea un vero e proprio inventario naturale della sua area di progetto, per esempio, un Orto botanico oppure un giardino. Il suo recente trasferimento a Margaret River nell'Australia occidentale lo ha portato a documentare gli incendi delle foreste, realizzando una serie di incisioni sulla natura che muore. Il suo modo di sezionare le piante e di inciderle su carta o su tessuto con l'utilizzo di pigmenti, libera la botanica dalla patina dell'illustrazione tradizionale. Il suo fare arte contemporanea s'intende veramente come arte del fare. La mano sicura del disegnatore, il gesto veloce e irreversibile sulla carta va di pari passo con le tecniche che adopera. Il peperone si riduce a una *silhouette*, a una traccia minimale rafforzata dai pigmenti, un *pars pro toto* giocando con il vuoto, con l'invisibile di quella evidente carnosità che lo caratterizza.

Dall'alto in basso:

Salvio Capuano, *Capsicum annuum*, tecnica mista, carboncino su carta e peperone, 2020

***Zafran' Crusc*, tecnica mista, peperoni su carta e arazzo in lana, 2020**



La policromia del peperone, la varietà delle sue forme e delle sue dimensioni, la storia delle sue origini, il sapore dolce e piccante attraggono l'artista bacoiese Salvio Capuano a tal punto da tradurre questa conoscenza in arte. Dai suoi viaggi nel Salento egli conserva la memoria del peperone crusco, in dialetto *zafaran' crusk*, un peperone rosso dolce essiccato e successivamente fritto che ha prestato il nome all'opera di Capuano. Peperoni e peperoncini originari delle Americhe sono anche due elementi chiave della cucina messicana, il che spiega a sufficienza la posa dei peperoni sullo sfondo di un tappetino folcloristico annodato. La seconda dedica di Capuano al peperone è un omaggio al *Capsicum annuum*. Questo lavoro è una riflessione filosofica in merito ai binomi realtà e finzione, originale e copia nella rappresentazione di un oggetto. Il peperone è un oggetto vero, è se stesso e non significa un'altra cosa. Rimane se stesso in ogni sua parte. Appassionato di botanica storica e delle sue illustrazioni, l'artista crede con convinzione nella forza della natura e dei suoi elementi, ma si mostra allo stesso tempo consapevole della necessaria integrazione della conoscenza tecnologica soprattutto nel campo della fotografia, conforme ai tempi.

Gloria Pastore, *I Peperoncini fanno bene*, rilievo con peperoni cruschi disseccati, 2020



Dal suo esordio negli anni Ottanta Gloria Pastore ha stabilito il tema nodale nella sua opera: la memoria del presente, un *work in progress* che nel tempo si è evoluto in scenari di infinite forme e combinazioni, costanti metamorfosi legate spesso alle sue origini territoriali, come anche nel caso del peperone. «L'identità, l'appartenenza, quanto più è radicata nella coscienza e consapevolezza dell'essere, tanto più rende l'individuo libero cittadino del mondo.» Questo concetto si rispecchia nella sue *nature morte* con un raggruppamento di undici piccoli peperoni disseccati, specchio ironico della napoletanità cosmopolita della Pastore. Nella smorfia il numero 11 rappresenta i topi, ma anche il cambiamento, con l'indicazione di superare la timidezza di agire nella vita quotidiana. L'opera *I peperoni portano bene* accentua il principio compositivo della serialità degli oggetti, utilizzato sovente dalla Pastore insieme ai suoi consueti interventi pittorici e la custodia di plexiglas, eco del ciclo *Ironie sound*. L'artista ci ricorda le parole di Eduardo De Filippo che scrive: «Essere superstiziosi è da ignoranti, ma non esserlo porta male.»

Farzaneh Rostami,
Il peperone dell'arte,
 acrilico su tela, 2020



Il peperone è molto presente nella cultura culinaria iraniana che propone il piatto *Dolmeh Felfel*, peperoni ripieni di riso, erbe, spezie e carne. La giovane artista Farzaneh Rostami di Teheran, che attualmente vive in Canada, è transitata per Firenze, dove ha seguito un master all'Accademia di Belle Arti. Specializzatasi in scultura, Rostami integra la conoscenza della botanica, dell'ambiente e della sostenibilità nell'arte, come testimonia un suo lavoro monumentale in bambù realizzato all'Orto botanico "Giardino dei Semplici" di Firenze nel 2017. Il suo rapporto con le verdure risale all'infanzia, quando i suoi genitori coltivavano una variopinta quantità di specie nel giardino al di là dei confini della città. Il peperone è la sua verdura preferita, soprattutto crudo, aggiunto all'insalata, accanto al cavolo, alle carote, al cetriolo. Nella pittura, dove si accendono di consueto dei colori sfarzosi, Rostami eccelle per l'inedita fusione tra le tecniche del Rinascimento, che ha interiorizzato durante gli anni a Firenze, e la tradizione persiana della miniatura che già ha affascinato Henri Matisse quando visitò una mostra di miniature e tappeti persiani a Monaco nel 1910. Non si tratta più di una pittura intimistica, ma di una visione più ampia dello spazio e degli eventi. Lo *still life* proposto da Rostami diverge dalle *nature morte* precedenti per la scelta del momento della fioritura e del contrasto incisivo tra i colori del quadro, la gradualità cromatica del verde e del bianco e il rosa che impreziosisce la composizione di misura molto contenuta, una miniatura a tutti gli effetti di cm 30x30.



**Silvia Zambarbieri (D'Iside),
Il peperone tra parenti,
borsa in cotone grezzo,
ricamo con filo di cotone, 2021**

Per non escludere l'arte tessile dalla nostra panoramica, passiamo brevemente nel laboratorio di Silvia Zambarbieri, giovane designer e artigiana milanese, fiorentina di adozione. Nel suo lavoro ella coltiva le relazioni essenziali con la natura e con la memoria, nutrendosi di libri storici del disegno come altri si nutrono di giornali quotidiani. All'inizio non le è stato facile connotare i suoi oggetti come creazione pregiata nel campo delle arti applicate. Ma non a caso la sua tesi all'Accademia di Belle Arti di Brera aveva analizzato il confine tra arte e moda, arte e artigianato.

Esperta nella progettazione di coordinati, disegni per tessuto e stampa a mano, ha creato il marchio *D'Iside*, sinonimo di borse romantiche e vestiti per bambine con numerose citazioni botaniche. I suoi oggetti sono pezzi unici cuciti a mano, caratterizzati dalla vivacità dei colori e dalla gamma dei tessuti. Zambarbieri utilizza esclusivamente materiali naturali come frutto delle sue accurate ricerche, materiali di arredamento, di tappezzeria, la canapa, il cotone, il lino di altri tempi che viene utilizzato anche con le tracce del vissuto. Per lo più completa e raffina le sue opere con la sua grande bravura in tecniche miste, dal disegno al dipinto e a varie applicazioni come il *patchwork*. Per fare festa a questa divertente solanacea, l'artista ha scelto un disegno botanico nelle sfumature di due colori freschi, il rosso acceso e il verde foglia. La borsa è realizzata in canapa d'epoca, ornata da un ricamo con filo di cotone che copre quasi l'intero lato frontale e dotata di un manico borsa di seta d'epoca proveniente da una passamaneria storica fiorentina. L'interno della borsa è foderato in cotone fantasia.

Tutti i lavori degli artisti contemporanei sono inediti e realizzati appositamente per questa ricerca sull'incontro con il peperone. Come si voleva dimostrare, la rassegna rivela le soluzioni interpretative più diverse dal punto di vista formale e concettuale, legate alla memoria personale degli artisti. Li accompagna il profumo dei peperoni ripieni dalla cucina delle madri, associazione frequente salendo dall'alba dell'infanzia. Dalle proposte si evince in maniera imponente, all'unisono, la presenza di un ortaggio che ha saputo provocare la sensibilità artistica, la forza d'immaginazione e l'originalità delle tecniche applicate nell'ambito della botanica.

Quando il peperone si fa verso

Nella ricerca dell'appetibile sostanza degli ortaggi nel ventesimo secolo colpisce soprattutto Pablo Neruda che dialoga con i cibi semplici nelle sue *Odi elementari*. Il Premio Nobel della letteratura cileno percorre le stanze della quotidianità, riuscendo a stupirci per la sua arte affabulatoria che fa salire sul palcoscenico pane, cipolla, mela, limone, pomodoro, carciofo e cocomero. Jorge Luis Borges canta il vino, Edoardo De Filippo il ragù, Gianni Rodari pane e pesci. Solo il peperone come fonte d'ispirazione non ha invaso gli spazi della poesia in maniera irrompente, anche se merita di essere onorato per i suoi attributi. Gli autori citati nella piccola rassegna poetica a seguire sanno bene che, per essere realmente vissuta, ogni cosa deve essere afferrata, rappresentata con giusta voce e ritmo, forse dopo la preparazione adeguata di un piatto delicato o piccante che stimoli i nostri sensi.

Di origini italiane e avvantaggiati dal sole, la maggior parte dei nove poeti, di generazione, formazione e stile differenti, risveglia in noi la voglia di assaporare questo ortaggio sotto vari aspetti. Alcuni versi sembrano dipingere la morfologia del peperone, lo rendono ilare e vivace, un alimento di gusto rinfrescante e riscaldante allo stesso tempo, come *Odorant poivron* di Marisa Tomicelli, *Capsicum* di Rosa Elisa Giangoia, *Il Peperone* di Serena Vestene, *Assemblamento totale* di Martina Mei. I loro scritti ci fanno apprezzare delle peculiarità che forse non avremmo mai pensato di osservare. Espressione di serenità e appagamento, il peperone è un essere sociale che sta bene da solo ma che ama essere degno compagno altrui.

In *Ode al peperone* di Marina Martinelli e in *Del peperone* di Laura Supino Ghiron l'ortaggio è un tramite di memoria legata a eventi e persone cari alle due poetesse, mentre le brevi riflessioni di Carlo Accerboni celano, come d'abitudine, un riferimento al vero valore della vita presente nelle cose semplici, se solo aprissimo gli occhi per capire. Come *un amuleto* di Milena Buzzoni si addentra in vicende esistenziali del nostro presente, aggrappandoci a qualsiasi mezzo, anche alla superstizione, per bandire il dolore. Infine *Peperone* di Laura Cecilia Garavaglia ci parla di arte e delle sue forme sofisticate nella fotografia in bianco e nero di Edward Weston, liberando il frutto dalla sua denotazione usuale come alimento e facendolo diventare soggetto raffinato di un processo artistico intellettuale.

La natura e i suoi elementi sono sempre stati un tema chiave della poesia, auspicando il legame felice tra il mondo vegetale e quello umano che nel tempo ci è sembrato sempre più incrinato. Nella topografia paesaggistica, l'orto è il luogo dove si sperimenta la coltivazione di verdure, frutti e aromatiche di vario genere. Questo luogo è una metafora appropriata della vita spirituale. Anch'essa va coltivata, richiede semina e cure continue, al fine di dare, nell'attesa paziente e operosa, frutti a suo tempo. Tra lavoro e delizia, elemento nutriente ed essenziale, memoria storica oppure autobiografica, opera d'arte e oggetto di riflessione, il peperone non ha solo conquistato l'attenzione degli artisti, ma anche quella dei nostri poeti che a esso hanno dedicato tempo, impegno e amore.

OGGI ALLO SGUARDO

*Quale forma
si presenta
oggi
allo sguardo?
Quale misura si attribuisce a chi tende al cielo?*

*Si piega
tra i frutti
del giorno.
Il suo colore accende ogni speranza.*

*Ogni forma
è vita o sua parte.*

Riconosci a chi assomiglia nel tuo specchio.

Carlo Accerboni

COME UN AMULETO

*Sul davanzale
della stanza d'ospedale
dove giace l'umanità
in coma vigile
in attesa del principe
che a ognuno
posi un bacio sulla fronte,
un folletto generoso
potrebbe lasciare,
come un amuleto,
un grappolo di peperoncini maturi
affinché la forma rigeneri la stirpe
e il fuoco incenerisca il male*

Milena Buzzoni

PEPERONE

*Il peperone del fotografo Edward Weston
ha forma di geometrie non euclidee
o ricorda l'abbraccio appassionato di due amanti.
L'immagine è in bianco e nero, ombre e luci esaltano
la lucentezza della superficie liscia.
Dall'Arcimboldo a Guttuso è stato invece immortalato nei suoi
colori sgargianti...
Ma questo peperone in bianco e nero,
ha stimolato la mia fantasia
l'associa alle sculture di Brâncuși
poi lo immagino giallo, rosso, verde
come ranuncoli e papaveri nell'erba
come i colori di tante bandiere.*

Laura Garavaglia

ODORANT POIVRON

*Mon aliment
esuberante cibo d'orto
odoroso respiro di mensa
fuoco di palato di lingua
di gola
tormentata cavità di carne
in libera accoglienza
mon aliment
sapida sostanza
vampa di colore
gloria di presenza
su nudità di corpi
veglia di luna
in notturna quiete
sul frutto di terra
di cuore...*

Marisa Tumicelli

DEL PEPERONE...

*Dalle lontane Americhe giungesti molti secoli fa,
grato a sovrani e nobili signori, colorato e dolce,
liscio e sinuoso dalle svariate forme anche il grande Leonardo t'impiegò.
Nell'anno, a lungo,
con il colore e il gusto
tu domini la tavola dell'uomo
ma un giorno capitò
a chi sta qui scrivendo
di vedersi donare un alberello
dai brevi rami,
che reggevano penduli e oblungi i tuoi parenti stretti.
Luce di festa
era il rosso di quei peperoncini, che l'alito del vento conduceva
in accenni di danza,
in quella gratuità della bellezza che la natura offre a noi,
troppo spesso distratti.*

Laura Supino Ghiron

ASSEMBRAMENTO TOTALE

*Caddi più volte nel mio cammino
rosso di rabbia, verde di bile,
giallo di malcelato astio.*

*Ma mi alzai sempre trionfante
nel profumo acre dolciastro
delle materie ricomposte.*

*E il mio essere si acquietò
e trovò nella fusione dei colori,
odori, sapori,
la pace del corpo e dei sensi*

*Mentre l'anima, innalzandosi,
portava con sé la terra,
naturale rifugio di vite scoppiettanti,
folli, perfette.*

Martina Mei

ODE AL PEPERONE (A Marcello)

*Gialli rossi
vistosi
illuminano l'orto
rendendo saporiti
i nostri piatti
peperoncini piccanti
scendono a grappolo
dalle inferriate dei terrazzi
adornano le vie
dipinti nei murales
o in quadri fantasiosi
di divi pop rock ...
Tu così goloso
ne mangiavi
un'abbondante porzione
forse rivedendo
visi amati
panorami perduti
della terra dei tuoi avi.*

Poesia inedita di **Marina Martinelli**, 11 gennaio 2020

CAPSICA

*Bella varietà di rossi e di gialli
con variegata sfumature
di verde e di carminio
in forme diverse,
venuti da lontano
per allietare i palati
con punte di piccante
in una dolcezza asprigna.*

Rosa Elisa Giangoia

IL PEPERONE

*Quasi non si rammenta il tuo fiore quel biancore stellato, quel delicato
infrangere il verdore.
Quando si completa il peperone
è tutto un tripudio di lisciate pareti
verniciate di fresco, carezzevole, lucido fiotto di rossi, di verdi, arancioni e
violetto, di giallo. Ma a scalfirti la pelle
è sprofondare nel vuoto:
se essere delusi ...
o sorpresi per aver infranto
un prezioso segreto,
ché il sole, l'erba, il fuoco
sono anch'essi casse di fiato ...
Lo sono?
Ti apri a cuore, bacca carnosa
e dal cuore spugnoso
pendono piccole lacrime chiare.
Non ci è dato sapere
se è tutto un gioco
quel modellato apparire
per nascondere il vuoto.
Ma dopotutto,
- trattenuto tra le mani - sai rendere quella bolla d'amore a partire da quel
piccolo fiore.*

Serena Vestene

Gli autori delle poesie e delle opere pittoriche

Carlo Accerboni

Vive e lavora a Genova. Si interessa di fotografia e poesia. Premiato ai concorsi di fotografia Festival Sestri Levante; Concorso Fotografico Righetti; Kodak; Agfa European Triade Trophy. Membro di giuria nei concorsi *Anno Donna*, 2010; *Io pretendo dignità*, 2012, di Amnesty International. Intensa ricerca sul rapporto "Natura, Arte e Cibo". Collaborazione a varie mostre collettive di Elisabeth Vermeer: *Tardi nel Sogno. Visioni incrociate tra Astronomia e Arte; Stagioni di Botanica; Cibarie Leonardesche*; Festival *Cassanoscienza*; *Rome Art Week*; *Satura Art Gallery*, Palazzo Stella, Genova; *Le Voci della Ninfea*, Parco Villa Pallavicino, Genova; Museo Orto Botanico Sapienza Roma, 2020. Numerose mostre personali dal 1993, tra quelle recenti: *Variazioni per Uva; Fragum, Cerasum, Capsicum: Fructus in Fabula*. Pubblicazioni su diverse riviste di settore.

<https://it-it.facebook.com/carlo.acerboni>
www.pinterest.com/designforeverydaylife
www.instagram.com/designoftheuniverse
www.calliopebureau.eu

Silvia Bibbo

Argentina di nascita, vive tra il Mar della Plata e l'Isola d'Ischia. Frequenta lo studio della disegnatrice Marta Porreta ed è discepola della bottega d'arte del maestro Luigi Cerqua. Negli anni recenti si dedica all'approfondimento della tecnica del disegno, adoperando acquerello, grafite e matite colorate su carta. Il disegno diventa il suo mezzo preferito per sviluppare degli scenari al femminile. Dal 2000 si susseguono mostre sia personali che collettive in Italia, tra le quali: *Remembering Henry James*, Firenze, Trieste, Genova 2013/16; *Donne Inquiete*, Trieste 2013/2019; *Identità Migratorie*, Genova, 2017; *Ti porto un Giardino colmo d'incanto*, Chianciano Terme, 2018; *Cibarie Leonardesche*, Firenze, Roma, Genova, 2019; *Io resisto*, Biblioteca Comunale Giovanni Colonna di Santeramo; *Le Voci della Ninfea. Da Monet a Vian*, Genova, 2020; *Ada Lovelace Byron. Contemporary Mood*, Roma, Genova 2020.

www.facebook.com/silvia.bibbo
www.design-of-the-universe.com/artists
www.designforeverydaylife.com/nature.garden
www.designforeverydaylife.com/cooking.and.catering
<https://www.youtube.com/watch?v=DUZ9jh4cUvI> <https://www.youtube.com/watch?v=-yZkfj6l&hd=1>

Milena Buzzoni

Vive e lavora a Genova. Insegnante di lingua e letteratura italiana, ha tenuto workshop presso l'Accademia del Cinema. Organizza corsi di scrittura creativa. Con *La differenza* è vincitrice della 20ª edizione del Premio Franco Delpino per la narrativa edita, segnalazione al Premio Rapallo-Carige 1997; è stata premiata per la narrativa edita *Terre di Liguria* con il romanzo *L'anello della teglia. Qua e là. Itinerari turistico-letterari vicini e lontani*, reportage di viaggio, è stato presentato a Palazzo Ducale a Genova e all'*Italian Bookshop* a Londra. Ha scritto la raccolta di poesie *Presente*. Insieme a Goffredo D'Aste dirige la collana di poesia della Casa Editrice De Ferrari. Ha partecipato ad eventi interdisciplinari e reading poetici curati da Elisabeth Vermeer.

www.rememberjames.eu

Salvio Capuano

Vive a Bacoli, nei Campi Flegrei, sua terra natale. Dopo aver frequentato l'Istituto d'Arte di Napoli Umberto Boccioni, completa gli studi presso l'Accademia di Belle Arti di Napoli, allievo di Gianni Pisani e Mimmo Jodice. Dalla ricerca e dalla sperimentazione sulle tecniche fotografiche e pubblicitarie, è passato a lavorare direttamente sulla pellicola fotografica, intervenendo con "graffi cromatici" sull'emulsione dei singoli fotogrammi. Negli ultimi lavori lascia emergere in modo più libero i sentimenti, le tematiche ambientali, la natura, il paesaggio e il suo legame con la terra madre, percepita e rievocata nei suoi sussulti vitali ma anche nei suoi germi di morte e distruzione. La sua attività artistica inizia nel 1996 e lo porta in varie città italiane tra cui Perugia, Siracusa, Venezia, Roma, Genova.

www.facebook.com/Salvio.Capuano.Artista

Laura Garavaglia

È nata a Milano e risiede a Como. È poeta, giornalista, fondatrice e presidente de La Casa della Poesia di Como, organizzatrice del Festival Internazionale di Poesia "Europa in versi". Ha pubblicato sei libri di poesie, alcuni tradotti in varie lingue e curato libri e antologie di poesie di autori stranieri. Sue poesie sono pubblicate anche in antologie e riviste italiane e straniere. È membro del PEN Club Italiano e della Svizzera Italiana e dell'European Academy of Sciences, Arts and Literature di Parigi. Ha ricevuto riconoscimenti internazionali per la sua poesia e per la diffusione della poesia. È invitata a Festival Internazionali di poesia in Turchia, Colombia, Giappone, Vietnam, Corea, Ucraina, Danimarca, Germania, Spagna, Macedonia, Romania, Montenegro. È membro di giuria del Premio Internazionale di Poesia e Narrativa Europa in versi e del Premio Kanaga.

www.lauragaravaglia.it

www.facebook.com/laura.garavaglia.54

www.instagram.com/laura.garavaglia.54

Francesco Geronazzo

Valdobbiadene, 1984. Studi al Liceo Artistico di Treviso e all'Accademia di Belle Arti di Bologna. Già docente di tecniche dell'incisione all'Accademia di Belle Arti di Bologna, vive e lavora attualmente a Margaret River in Australia. Vincitore di concorsi di incisione e di pittura in Italia e all'estero. Le sue opere si trovano in musei, accademie, gabinetti e archivi delle stampe in Italia, in Spagna, in Cile. Ha svolto la figura di tutor nel laboratorio di incisione di Luigi Zecchi ed Emanuela Candini. Socio dell'Associazione Nazionale Incisori Contemporanei e dell'ALI Associazione Liberi Incisori. Dal 2008 al 2020 protagonista di quindici mostre personali in Spagna, Portogallo, Australia, Germania, Bologna, Firenze, Genova e Roma, spaziando tra incisioni su variegato supporto, sculture e installazioni galleggianti in acqua.

www.geronazzo.com

www.instagram.com/bureau_calliope

www.calliopebureau.eu

www.designforeverydaylife.com

Laura Supino Ghiron

Vive e lavora a Genova. Dopo aver concluso gli studi a Firenze con una laurea in letteratura francese, dà un senso umanitario alla sua passione per l'arte visiva e si diploma in arte terapia. Attualmente psicoterapeuta, ma da anni collaboratrice e relatrice nel Centro Studi per l'Analisi Dialettica. Ha tenuto conferenze e corsi di arte terapia all'Unitre di Genova. Ha pubblicato tre libri di poesie: *Stanza d'Asia* con prefazione di Rosa Elisa Giangioia; *Momenti*, prefatore Mario Pepe; *Parole e cenere*, con prefazione di Bruno Rombi. Ha partecipato ad alcuni momenti poetici legati a progetti espositivi di Elisabeth Vermeer: *Existence is Resistance*. *Opere di Karl Stengel*; *Cibarie Leonardesche*, Firenze; *Cassanoscienza*, Roma e Genova; *Donne Inquiete*. *Percorsi Urbani di Arte e di Cultura Contemporanea*, Trieste.

www.instagram.com/designoftheuniverse

www.design-of-the-universe.com

www.designforeverydaylife.com

Rosa Elisa Giangioia

Vive a Genova. Laureata in Lettere Classiche e specializzata in Filologia Classica, ha insegnato nei licei ed è stata consulente degli Assessorati alla Cultura della Regione Liguria e della Provincia di Genova. Redattrice della rivista SATURA e ora di XENIA, ha pubblicato romanzi (*In compagnia del pensiero*; *Fiori di seta*; *Il miraggio di Paganini*; *Febe*), saggi di critica letteraria (*Appunti sulla poesia*), testi teatrali (*Margaritae animae ascensio*), sillogi poetiche (*Agiografie floreali*; *Sequenza di dolore*; *La vita restante*), testi di gastronomia letteraria (*A convito con Dante*; *Magna Roma*; *Sapori danteschi*; *Ricette nel tempo*). Ha curato antologie di poesia (*Le parole della quarantena*). Ha fondato l'Associazione culturale "Il gatto certosino", per la promozione del libro e della lettura. È presidente della Fondazione Zavanone per lo studio della poesia contemporanea.

www.facebook.com/rosa.giangioia

www.designforeverydaylife.com

Gli autori delle poesie e delle opere pittoriche

Andrea Mancini

Fiorentino, 1958. Illustratore, pittore e formatore artistico. Prime esperienze nello studio di Tomislav Spikic della Zagreb Film. Diploma in grafica pubblicitaria e fotografia con Leonardo Mattioli. Primo impiego dall'agenzia pubblicitaria *Leader*. Acquisisce le tecniche di visualizzazione e di illustrazione più moderne come base della sua carriera. Collaborazioni con Giunti, Casa Husher, Glénat e Gallimard. Viaggi di approfondimento professionale a Parigi e New York. Prima mostra degli illustratori alla Fiera del Libro di Bologna. Dagli anni Ottanta utilizzo del digitale. Nel 1999 debutta nella scenografia animata con *Lohengrin* di Luca Ronconi al Teatro Comunale di Firenze. Nel 2000 Premio Fiorino per le arti visive. A Palazzo Vecchio si esibisce in un *Live Painting*. Tra i suoi clienti annovera grandi marchi della moda e della pubblicità.

andreamancini.com

andreamancini.it

twitter.com/andreamancini

[instagram.com/andreamancini](https://www.instagram.com/andreamancini) [166arte.com](https://www.166arte.com)

www.youtube.com/manciomancioman

Marina Martinelli

È nata e vive a Genova. Ha iniziato a comporre poesie all'età di 13 anni. Dopo gli studi artistici si è laureata in Lettere Moderne con una tesi in Storia del Teatro e dello Spettacolo. Nel 2012 ha pubblicato il primo libro di poesie, *Una traccia d'identità*, con prefazione di Guido Zavanone. Nel 2016 ha pubblicato *Lo sguardo oltre l'orizzonte*, con prefazione di Mario Pepe.

Una traccia d'identità si è classificato al 1° posto al Premio Letterario Nazionale di Poesia e Narrativa "Surrentum – X Edizione 2013" Sorrento (NA).

La poesia inedita *Antenati* ha vinto ex-aequo il Premio di Poesia e Narrativa "Satura Città di Genova" IV Edizione 2013, pubblicata sulla Rivista *Satura*, N27, 3° TRIMESTRE 2014.

Ha partecipato a diversi eventi letterari nella sua città, sue poesie sono state pubblicate in riviste e antologie.

www.facebook.com/marina.martinelli.96

Martina Mei

Lucia Rachini, in arte Martina Mei. Toscana, ha insegnato materie letterarie ed ha avuto da sempre l'amore per la scrittura. Per molto tempo lo ha fatto per puro piacere accumulando e spesso gettando via le proprie produzioni. In questi ultimi anni, ha partecipato con i propri scritti ad alcuni eventi a Firenze, a Roma e a Trieste, creati da Elisabeth Vermeer. Ha pubblicato il libro *E invece no* e una seconda edizione con il titolo *Figlio di Nessuno*. È in fase di pubblicazione *La Porta*. Collabora con la Libera Università *Iris Origo* di Chianciano Terme e fa parte di alcune associazioni locali di volontariato. Ha contribuito a *Donne Inquiete*, Trieste; *Cibarie Leonardesche*, Firenze; *Cassano Scienza*, Roma, Genova; *Omaggio a Raffaello*; *Il Giardino dell'Amore*; *Reset the World*; *Il Gelato Poetico*; *Io resisto*; *Testimonianze*; *Ada Lovelace Byron*; *Contemporary Mood*.

www.calliopebureau.eu

www.designforeverydaylife.com

Mario Pepe

Biofisico, vive e lavora a Genova. Ricerca sulla percezione visiva presso l'Istituto di Cibernetica e Biofisica del C.N.R. e la Facoltà di Medicina dell'Università di Genova. Studi all'Accademia Ligustica di Belle Arti, alla scuola di fotografia di Maria Grazia Federico, Genova e alla scuola dell'immagine e della comunicazione *Famous Photographers*, Milano. Pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali e su libri. Ha pubblicato tre raccolte di poesie: *Un giorno importante*, *Formato Nuvola*, *Ancora giorni*. Negli ultimi anni ha collaborato con Elisabeth Vermeer: Giardino Botanico Hanbury, Palazzo Stella, Euroflora, Giornate Europee del Patrimonio e Festival della Poesia a Genova; Fondazione Scienza e Tecnica e Studio Ottone Rosai a Firenze; Comune di Montepulciano; Rome Art Week.

www.facebook.com/mario.pepe967

Farzaneh Rostami

Di origini Iraniane, vive e lavora in Ontario, Canada. Laureata all'Università di Teheran in arti plastiche, frequenta la Master Class all'Accademia di Belle Arti a Firenze. La sua ricerca si focalizza sulla storia, la mitologia e l'ambiente in cui è cresciuta, esplorando vari media e tecniche nell'ambito della scultura, del disegno, della pittura e dell'installazione. La sua attività espositiva inizia a Teheran nel 2012 e continua a Firenze. Nel 2019 partecipa al progetto itinerante di Elisabeth Vermeer per Leonardo da Vinci che è l'inizio di un suo approfondimento della storia del Rinascimento e del paesaggio nell'arte della miniatura persiana. I suoi dipinti sono dominati da una natura esotica le cui portavoce sono le donne venusiane. È anche presente nel progetto interdisciplinare *Le Voci della Ninfea. Da Monet a Vian*, Genova, 2020.

www.instagram.com/Farzaneh_rostami

www.youtube.com/Farzaneh_Rostami

www.behance.net/farzanehrostami

Marisa Tumicelli

Intensa attività culturale nell'area artistica e poetica da decenni. Membro del Consiglio CIS per la cultura veronese. Scrive su NEXUS, mensile culturale di Venezia, e su *Amicando semper* di Udine, collabora a *Il Giornale di Villafranca* e di *Verona*. Vincitrice del Premio Nazionale Alda Merini, sua grande amica. È presente in numerose antologie: *Sabbia Stelle Mare*; *Alda Madre*; *Alda nel cuore*. Per Scripta Edizioni ha curato il libro *Santi e Poeti*, inediti di Alda Merini; *Le parole della quarantena*; *Poesie nei giorni dell'ansia*. Nel 2019 ha partecipato alla maratona nazionale di poesia a Piacenza e ad altri eventi letterari. Di recente ha collaborato con l'Ateneo Veneto Casa della Poesia. Creatrice d'installazioni con materiali vetrosi di Murano. Dal 2013 collabora ai progetti di Elisabeth Vermeer.

www.instagram.com/cibarieleonardesche

www.instagram.com/donneinquiete

www.instagram.com/designforeverydaylife

Serena Vestene

Poeta veronese, pittrice, organizzatrice di eventi e rassegne di poesia con al suo attivo interventi in contesti cantautorali, in teatro o vernissage, è di formazione tecnico contabile in un doppio binario tecnico-letterario tipico pessoano e montaliano. Membro dell'Ateneo Veneto Casa della Poesia e del Museo della Poesia di Piacenza. Di rilievo le sue collaborazioni con la compagnia teatrale Eccentrici Dadarò, con le cantautrici e musiciste Patrizia Cirulli e Annette Leotta, con il compositore e direttore d'orchestra Roberto de Mattia, con l'arpista Vittoria Bevilacqua e con la curatrice e ideatrice di iniziative culturali Elisabeth Vermeer. Fra le sue pubblicazioni: *Ad occhi spenti*; *Inginocchiata a picco sul cielo*, *I volti della luce*, *Terra di Santi e di perduti in terra*, *La ragazza con l'ombrello*.

www.serenavestene.it

www.facebook.com/serenavestene

Silvia Zambarbieri

Milano, 1973. Studi all'Accademia di Belle Arti di Brera con la tesi *Arte e Moda, il confine tra arte e artigianato*. Appassionata di moda, si diploma all'Istituto milanese *Carl Scoli*. Dopo varie esperienze nella progettazione di collezioni d'abbigliamento, esperta nel disegno per tessuto e stampa a mano, apre il laboratorio a Firenze. Il marchio *D'Iside* diventa sinonimo di borse e vestiti cuciti a mano, realizzati con materiali naturali. Il suo stile è caratterizzato dall'unione tra artigianato di eccellenza e design ingegnoso, trasgredendo con naturalezza i confini dell'arte. Nel 2020 partecipa ad alcuni progetti di Elisabeth Vermeer al Museo di Sant'Agostino a Genova e all'Orto Botanico Sapienza di Roma, dove debutta con le sue sculture tessili, opere create con tecniche miste tra dipinto e ricamo, ispirate alla botanica.

www.facebook.com/disidebags

www.instagram.com/diside17

www.designforeverydaylife.com

www.tumblr.com/yes-calliope

DIPINGERE I PEPERONCINI

Le tecniche ad acquerello

Troviamo spesso soggetti di argomento vegetale nelle opere d'arte del passato; per la maggioranza sono di argomento religioso o celebrativo, sia come contorno all'immagine principale sia a corredo del soggetto dell'opera per rafforzarne un significato simbolico. Decisamente più diffuso è il peperoncino nell'arte contemporanea.

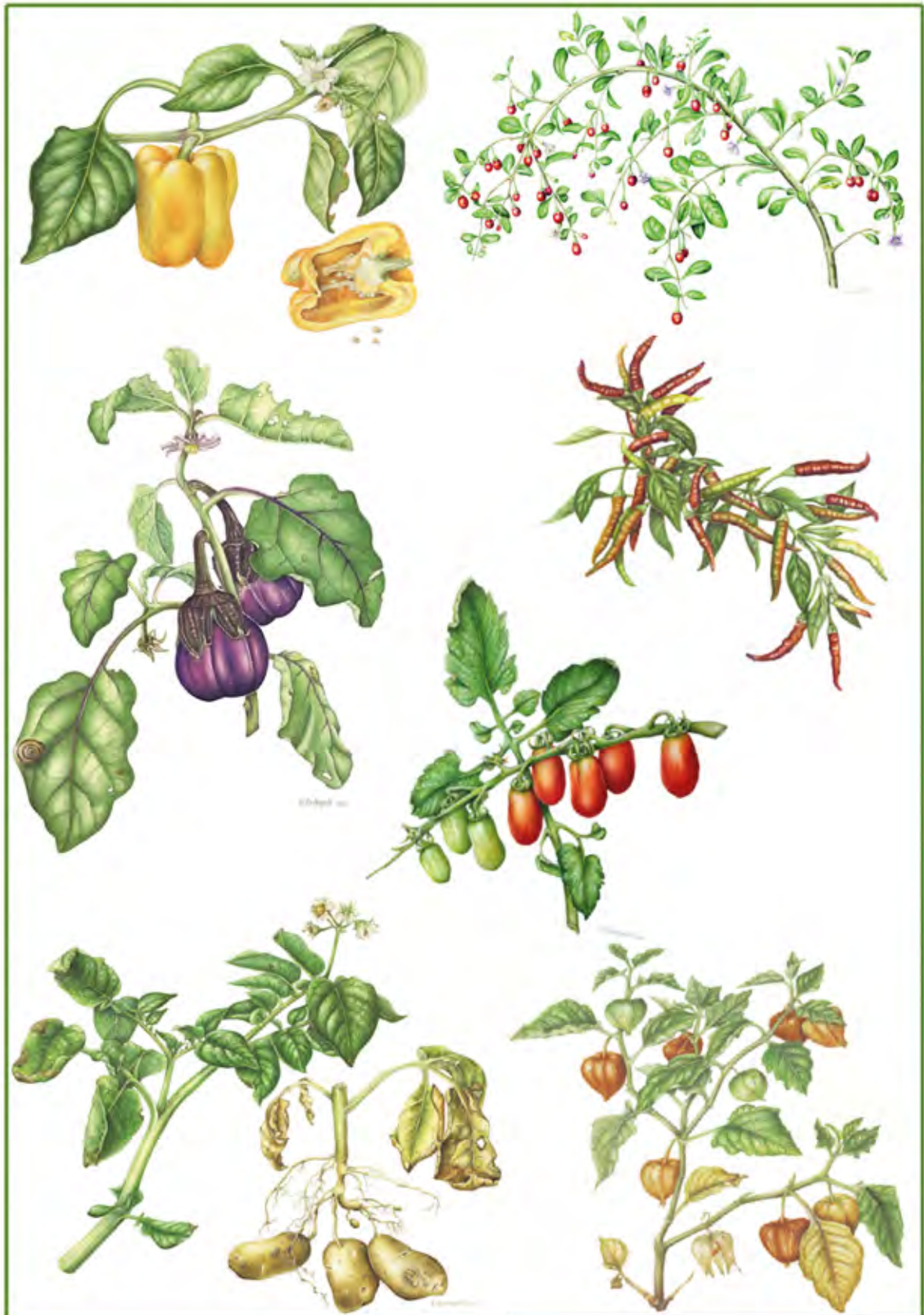
Per l'Occidente è una pianta moderna, nel senso che è arrivata dalle Americhe con Cristoforo Colombo ma, come tutte le solanacee con tale provenienza, in Europa fu guardata con sospetto per lungo tempo. Così anche l'arte classica l'ha snobbato, visto che quando arrivò in Spagna i signori e i nobili, che erano i mecenati degli artisti dell'epoca, lo trovarono poco utile perché eccessivamente piccante rispetto al pepe e anche la Chiesa dette parere negativo, bollandolo come *"suscitatore di insani propositi"*.

Molti artisti botanici attualmente stanno compensando questa mancanza cimentandosi nella sua rappresentazione: la maggiore disponibilità di piante e la ricchezza di sempre nuove varietà da collezionare stimolano spesso l'interesse di rappresentarle o di farle rappresentare.

L'immagine del peperoncino si è rivalutata anche per via dell'aumentato uso che se ne fa in cucina; fino a pochi decenni fa utilizzato in Italia solo nella cucina meridionale, particolarmente quella calabrese, adesso si può trovare come ornamento di oggetti per la casa o per pubblicità, associando la sua forma più comunemente conosciuta, quella di cornetto rosso, a significati di fortuna o di eccitazione o di "piccante" allegria. Ultimamente si è potuto ammirare anche come protagonista di un'installazione di Arte contemporanea, che spesso mette al primo posto lo "stupire" più che ogni altra intenzione. Nel 2017 l'artista sardo Giuseppe Carta, durante la sua mostra nella piazza di Pietrasanta (LU), ha creato una scenografia all'insegna della meraviglia: per la serie "Orti della germinazione" ha messo in mostra un peperoncino alto più di 16 metri e nella chiesa di Sant'Agostino ha esposto una "Madonna dolente" con un rosario di peperoncini. Ovviamente ha creato un certo scandalo, sicuramente messo nel conto.

Anche la mia esperienza nel dipingere i peperoncini è abbastanza recente: nacque qualche anno fa, influenzata dalla passione che l'amica Carla Giusti aveva nel coltivarli e collezionar-

Solanacee: peperone, goji, melanzana, peperoncino, pomodoro, patata, alchechengi





‘Rocoto red’

li. Mi fece scoprire un mondo per me ancora inesplorato, conoscevo il peperoncino per il suo uso culinario – era quello rosso a forma di cornetto – sapevo per esperienza che quello piccolo era molto più piccante di quello un po’ più grande, ma tutto finiva lì.

Carla iniziò a ricercare i semi delle varietà meno conosciute e non era così facile, perché all’epoca, circa otto anni fa, era iniziato da poco l’interesse per collezionare tali piante al di fuori degli ambienti per “addetti ai lavori”. Via via che ne trovava i semi e le piantine crescevano, mi metteva a disposizione quelle più inusuali, dai colori e dalle forme strane perché le potessi ritrarre; scoprii così le loro infinite sfumature di colore. I colori, in natura, sono formati da pigmenti che assorbono e rifrangono la luce che li colpisce, sono manifestazioni energetiche che vengono percepite dai nostri occhi e decodificate dal cervello, dandoci così la sensazione del colore.

Alcune varietà mi hanno particolarmente colpito proprio perché rappresentano mol-

to bene questo concetto sul quale si basa la Teoria del colore.

Io dipingo ad acquerello botanico, una tecnica che si usa per rappresentare il mondo vegetale in tutti suoi aspetti; in una tavola botanica le piante o parti di esse devono essere riprodotte dal vero, in grandezza naturale e con tutti i dettagli che le rendano chiaramente identificabili. È un vero e proprio ritratto che deve mostrare il colore, le caratteristiche e il portamento tipici del soggetto botanico scelto.

Il primo peperoncino che ho dipinto è stato un *Capsicum pubescens* proveniente dal Perù, chiamato ‘Rocoto red’, una bellissima varietà con i frutti verdi che poi diventano, quando sono maturi, di un rosso incredibilmente vivace; per realizzarlo ho mescolato il Rosso lacca con il Giallo aureolino, aggiungendo poi nelle zone più mature un tocco di Blu indaco e, nelle più ombrose il Bruno Van Dick.

La forma di questo peperoncino è simile a quello di una piccola mela, la polpa è carno-



Capsicum annuum

sa e all'interno la parte centrale più rosea e filamentosa trattiene numerosi e inaspettati semi neri con riflessi violacei. Mentre dipingevo la sezione tagliata mi arrivava il profumo dolce e invitante della sua carne... e alla fine non seppi resistere. Mi avevano avvertito che la sua piccantezza era elevata, ma con un profumo così dolce, pensai, quanta poteva essere mai? Comunque andai cauta e ne toccai la polpa con la punta della lingua, il gusto era davvero squisito ma... dopo pochi secondi un'ondata di fuoco mi bruciò non solo la lingua ma tutta la bocca! Dopo vari tentativi per attenuare il bruciore pazzesco mangiando pezzetti di pane o bevendo latte, l'unica cosa che migliorava la situazione era stare con la lingua sotto l'acqua corrente del rubinetto! Nonostante l'esperienza continuai a dipingerlo osservandolo con un nuovo rispetto e fu un piacere per me ritrarre questo frutto meraviglioso.

Ho continuato a dipingere i peperoncini per diversi anni e via via che li studiavo trovavo

davvero interessante la loro combinazione di colori. Dal punto di vista pittorico i peperoncini hanno la caratteristica di avere tonalità brillanti composte prevalentemente dai tre colori primari e non necessitano mescolanze con le terre. Osservando il cambiamento cromatico che avviene nella buccia, dall'inizio dell'allegagione alla maturazione completa, si può osservare che il colore iniziale, per quasi tutte le varietà è verde, ma appena il frutto inizia ad acquistare la sua forma tipica, ognuna si propone in colorazioni diverse ma complementari fra loro.

Il *Capsicum annuum* 'Royal Black', per esempio, si presta a spiegare questo concetto: inizia con un verde violaceo, passa poi a un intenso viola scuro quasi nero fino ad arrivare a un rosso cupo a maturazione.

Praticamente abbiamo i tre colori primari (giallo, blu, rosso) distribuiti in questo modo: verde (blu+giallo), viola (blu+rosso), rosso; ciò significa che per realizzare i colori delle tre fasi di maturazione dovrò partire da un verde

**'Variegato Versilia'**

medio, come può essere un *Verde vescica*, e aggiungere un tocco di viola con una buona percentuale di blu per il frutto piccolo, mentre per il frutto a media maturazione, di un bel viola scuro, userò il *Viola permanente* con un tocco di *Verde vescica*; nel frutto maturo rosso userò un *Rosso di cadmio* con l'aggiunta di una punta di *Blu indaco*. Queste combinazioni, date solo da colori primari, secondari e complementari, danno ai peperoncini un effetto di massimo contrasto cromatico e un'incredibile brillantezza.

Nel *Capsicum annuum* 'Variegato Versilia', i frutti acerbi sono bianco giallastri, virano poi a un bel giallo limone, quindi a un arancio (giallo+rosso) fino a un rosso brillante; e non manca il viola, che si può notare nei toni più scuri della piena maturazione.

La varietà che presenta la più ampia gamma di colori in contemporanea è sicuramente il *Capsicum annuum* 'Bonsai pepper'; sembra

che con lui la natura si diverta a usare i tre colori primari per inventare infinite combinazioni. Tanti piccoli frutti a forma di coni arrotondati con un viraggio inaspettato: infatti, iniziano colorati di viola, si potrebbe presumere che il colore dal viola viri al rosso, del quale è il secondario e invece si trasforma a poco a poco in giallo, che poi va all'arancio e infine al rosso. La vivida bellezza di questa pianta è data dalla particolarità che tutte le fasi di maturazione dei frutti avvengono nello stesso momento creando un effetto veramente caleidoscopico.

Un altro bellissimo peperoncino, dal colore viola che si estende anche alle foglie e al fusto è il *Capsicum chinense* 'Pimenta de Neyde'. Quando Carla mi mostrò la sua pianta ne rimasi affascinata: i frutti iniziano viola quasi nero e rimangono viola anche a maturazione, la cangianza di colore che assumono le foglie è veramente interessante: quando sono



'Pimenta de Neyde'

giovani sono viola scuro, ma crescendo si allargano e prendono screziature verdi di una tonalità chiara, un misto di *Verde di Hooker* e *Giallo limone* quasi fosforescente che si dirama lungo le nervature viola, un contrasto magnifico! Il frutto maturo è abbastanza grande e carnoso, di un viola scuro lucido anche nel peduncolo e nel gambo; sezionato, ha di nuovo il bel contrasto delle foglie: dal viola intenso della buccia si passa a un intenso verde chiaro acido della polpa con semi bianco giallini e anche il portamento è veramente elegante.

Infine, un peperoncino il cui fascino sta soprattutto nella colorazione della foglia: il *Capsicum annuum* 'Purple Tiger'. I frutti hanno una simpatica forma a cornetto mozzo, all'inizio sono di colore rosso violaceo, poi porpora e infine rosso e da maturi, ma le foglie sono ancora più interessanti perché hanno un'esplosione di screziature: nascono

quasi completamente bianche per l'assenza della clorofilla, poi acquistano variegature con predominanze diverse, da un verde con screziature rosa violacee, via via che crescono perdono il bianco e diventano alla fine verdi macchiate di viola.

Per ottenere le parti bianche o in luce non ho usato il bianco in colore ma ho lasciato il bianco della carta; infatti, il pigmento bianco dell'acquerello è opaco, contrariamente a quello che avviene con altri tipi di tecniche come l'olio o la tempera. Serve per ottenere effetti di peluria o di patina, quindi per togliere la luce.

I pigmenti che compongono il colore ad acquerello sono quelli che più si adattano a ritrarre le creazioni del mondo vegetale, perché sono di origine naturale con leganti trasparenti come la gomma arabica o di kordofan; ciò fa sì che si possa ricostruire attraverso velature sovrapposte quello che

avviene in natura durante la maturazione di un frutto o di un ortaggio, è perfetto quindi per rappresentare il vivace mondo dei peperoncini.

Chi volesse cimentarsi con la loro riproduzione in tavole botaniche si renderà conto che è un lavoro lento e meditato, ma di grande fascino, al quale è necessario aggiungere, oltre alla capacità tecnica, anche la sensibilità per capirne i cambiamenti durante la crescita, rispetto alla luce e alla stagione.

Ritrarli per quello che sono, veri gioielli della natura, senza vederli con i significati più o meno frivoli o talvolta degradanti che abbiamo loro dato in passato, ridarà loro quella dignità e quel rispetto che meritano.



Peperoncino calabrese



1



2



IL BELLO DEI PEPERONCINI

Ghirlande e composizioni

I peperoncini, così ricchi di varietà che si differenziano per forma, colore, portamento, dimensione dei frutti, sono molto adatti per realizzare composizioni di vario tipo. In particolare i peperoncini si possono utilizzare per:

3



GHIRLANDE O CORONE

Si trovano in commercio svariati modelli di basi circolari in legno, giunco o altro; si possono anche realizzare dei cerchi piegando dei rametti flessibili e fermandoli con filo di ferro sottile. Per le ghirlande, i peperoncini più adatti sono: 'Cayenna', di piccole dimensioni, 'Thai Hot' e 'Fueghitos' (Fig. 1); si possono impiegare peperoncini freschi, ma anche secchi, perché alcuni mantengono l'aspetto estetico per lungo tempo. Abbinamenti particolarmente decorativi dei peperoncini sono possibili con alchechengi, koelereuteria, ghiande, lunaria, nicandra, cinorrodi di rosa, frutti di melia, sezioni secche di agrumi, anche seccate artigianalmente nel forno di casa (Fig. 1 e 2), ma sono adatte anche le foglie fresche di sempreverdi, come agrifoglio variegato, cipresso argentato e altro (Fig. 3). Per fissare i vari frutti alla base circolare si utilizzano fili di ferro sottili;



4



5



6



7



8



CENTROTAVOLA

Occorre procurarsi la spugna verde da fiorai che permette di sorreggere le varie componenti vegetali in modo molto plastico e mantenerle umide, se necessario (Fig. 4); anche in questo caso vanno bene i peperoncini 'Cayenna' freschi che si mantengono per qualche mese; la varietà 'Stromboli' dura qualche settimana e, a una colorazione molto vivace, accoppia il portamento a mazzetti ricchi (Fig. 5), così come 'Fueguitos' (Fig. 6);

CHIUDIPACCO

Si realizzano piccoli mazzetti con vari tipi di piante fresche e altri elementi decorativi come oggetti in cera o altro e si chiudono con spaghi o nastri colorati; i piccoli mazzetti vengono poi fissati con nastri ai sacchetti natalizi, preferibilmente di un unico colore chiaro; è meglio usare materiale vegetale fresco che mantiene il turgore e la lucidità; anche in questo caso vanno bene diverse varietà come 'Cayenna' piccolo, 'Ciliegia' (Fig. 7), 'Trinidad Moruga', 'Deep purple'; 'Rocotillo' è adatto per le composizioni orizzontali, soprattutto qualora se ne mettano insieme tre o più. Bene l'accoppiamento con agrifoglio, conifere varie, pittosporo (Fig. 8, 9, 10)

COMPOSIZIONI FRESCHE

Anche in questo caso si sfrutta la caratteristica decorativa dei peperoncini, abbinati ad altro materiale vegetale; i frutti più adatti sono 'Scotch bonnet', dalla curiosa forma e le melanzane etiopiche (Fig. 11), abbinati a sempreverdi come edera più o meno variegata, conifere, lauroceraso, corbezzolo, ligustro variegato, magnolia; adatto anche 'Thai hot' per colore e lunghezza e la facilità a riprodurlo per seme; per un effetto grigioverde

vanno bene i rametti di 'Acrata', dalle foglie lanugineose e i frutti eretti (Fig. 12); per la colorazione vivace sono apprezzabili 'Chupetinho' rosso o giallo (Fig. 13), 'Cedrino' giallo (Fig. 14), 'Salmon', che ha frutti di tanti colori contemporaneamente (Fig. 15), 'Fatalii' (Fig. 16), 'Hot lemon' (Fig. 17), 'Jump' (Fig. 18), 'Festival', per le foglie variegatae 'Purple flash' (Fig. 19) e 'Tiger' (Fig. 20, 21).

Per quanto riguarda le composizioni con fiori secchi, i peperoncini generalmente non sono molto adatti perché si sciupano col tempo assumendo una colorazione marrone.

E, come in tutti gli ambiti in cui è richiesta, oltre alla tecnica, ci vuole una larga dose di creatività: nella realizzazione delle composizioni vegetali è fondamentale il gusto personale che può sbizzarrirsi fra tantissime varietà di peperoncini.



15



16





Le foto da pag. 116 a pag. 123
sono di Carla Giusti





Varietà di pomodoro (Archivio Orto botanico di Bergamo)

QUATTRO

NON SOLO PEPERONCINI

PEPERONCINO E PEPE. ANZI, I PEPI

Non solo Piper

Il peperoncino è da sempre accostato al pepe, ma la pianta del peperoncino e quella del pepe non hanno niente in comune, a parte la piccantezza più o meno elevata. Il pepe, in quanto spezia, deriva da ***Piper nigrum* L.** (fam. *Piperaceae*), specie originaria della costa sudoccidentale (Malabar) dell'India.

NOMI COMUNI

Ar. filfil

Bras. pimento da India

Cin. hu jia

Ing. pepper, black pepper

Fr. poivre, poivre noir, poivre blanc

Giap. koshō

Port. pimenta

Sp. pimient

Sv. peppar

Ted. Zwarte

La pianta è un rampicante che può raggiungere i 4 m di altezza, con foglie alterne ovali, infiorescenze lunghe circa 8 cm con piccoli fiori verdastri; il frutto è una drupa con un solo seme, di colore verde che diventa rosso a maturità. Da questa specie si ricavano il pepe nero, bianco e verde. La differenza tra i tre tipi di pepe sta nel procedimento di raccolta e di conservazione dei frutti: per ottenere il pepe nero si raccolgono i frutti ancora verdi che vengono poi essiccati al sole o artificialmente; per quello bianco si raccolgono i frutti maturati sulla pianta, li si macera in acqua e poi li si tratta meccanicamente per eliminare lo strato più esterno; il pepe verde invece è raccolto ancora acerbo, non viene essiccato e viene conservato generalmente in salamoia o in aceto.

L'aroma è dovuto a oli essenziali e oleoresine; la sostanza che determina la piccantezza

è invece la piperina, un alcaloide presente nella polpa e nei semi e che ha una potenza circa 100 volte inferiore a quella della capsaicina presente nel peperoncino. In passato, oltre che come spezia, il pepe era ritenuto un potente afrodisiaco ed era usato anche come medicinale. La sua azione è stimolante nei confronti delle secrezioni digestive e del sistema nervoso; è battericida e insetticida (in Oriente viene utilizzato per esempio contro le mosche domestiche più efficacemente della piretrina); è anche impiegato, soprattutto nei paesi subtropicali e tropicali, per la conservazione degli alimenti. Nel passato veniva usato come 'starnutatorio' per lenire le emicranie. A forti dosi è tossico e irritante delle mucose. Il pepe verde è particolarmente odoroso ed è utilizzato anche in profumeria. La pianta è coltivata diffusamente in Asia orientale, Africa occidentale, Sud America; il Brasile è il massimo esportatore al mondo. In India si conserva la più grande collezione di germoplasma di questa specie. Sempre in India il pepe è assai diffuso non solo in cucina, ma anche nella medicina tradizionale.

L'uso del pepe risale a tempi antichi. La spezia giunse in Grecia nel IV sec. a.C. grazie ad Alessandro Magno. Secoli più tardi, i chicchi di pepe erano così preziosi che il re dei Visigoti Alarico ne chiese una gran quantità, insieme con oro e argento, per risparmiare Roma durante l'assedio del 408 d.C.

Il pepe era commercializzato dai mercanti arabi che ne persero il monopolio solo dopo la fine dell'Impero Bizantino. In seguito fu Venezia a imporsi nel commercio di questa e di altre spezie; dopo il XV secolo i portoghesi e più tardi ancora gli olandesi soppiantarono i mercanti veneziani nello scambio di tali merci pregiate.



Macinini per pepe (Foto Andrea Grigioni)



Piper nigrum (Foto Andrea Grigioni)

Dall'alto in basso:

Pepe lungo

Cubebe

(Foto Andrea Grigioni)



Altre specie appartenenti al genere **Piper** sono usate come spezie:

***Piper longum* L.**

NOMI COMUNI

Cin. **bi bo**

Fr. **poivre long**

Ing. **indianlong pepper, jaborandi pepper**

It. **pepe lungo**

Port. **pimenta longa**

Sv. **långpeppar**

Ted. **langer Pfeffer**

Piper longum proviene dall'area Himalayana orientale ed è coltivato in India, Sri Lanka, Bangladesh per i frutticini piccolissimi riuniti in spighe che conferiscono un aspetto ben diverso da quello dei 'grani' di pepe; è stato spesso confuso con il pepe nero, anche se quest'ultimo è da sempre considerato più pregiato.

***Piper cubeba* L.**

NOMI COMUNI

Bras. **pimento-cubeba**

Fr. **cubebe**

Ind. **cubab-chinee**

Ing. **cubeb pepper, Java pepper**

It. **cubebe**

Sp. **cubeba**

Sv. **kubebapeppar**

Ted. **Javanischer Pfeffer**

È una specie ancora incerta sotto il profilo sistematico, ma ben nota nell'area fra Malesia e Indonesia. È oggetto di studi farmacologici anche recenti focalizzati all'individuazione di rimedi efficaci contro la malattia di Chagas provocata da *Trypanosoma cruzi*. Produce frutti molto profumati utilizzati nei condimenti e per aromatizzare liquori e vari tipi di pane. Ha potere antisettico e per questo motivo è stato ampiamente usato, tanto da essere stato inserito nella Farmacopea Francese del 1937.



Il Kampot (sopra) è una varietà cambogiana di pepe nero, caratterizzata dal profumo intenso e fruttato. Il pepe di Assam (sotto) proviene da *Piper mullesua* Buch.-Ham. ex D.Don; è una rarità indiana, dall'aroma particolare e adatta per cacciagione e ortaggi (Foto Andrea Grigioni)



Dall'alto in basso:
Pepe del Madagascar
Pepe Melagueta
 (Foto Andrea Grigioni)



Ma si fa presto a dire pepe! In realtà chicchi aromatici usati in modo simile derivano anche da altri generi.

Il pepe del Madagascar è ***Aframomum angustifolium* (Sonn.) K. Schum.** (fam. *Zingiberaceae*, la stessa famiglia dello zenzero e della curcuma).

NOMI COMUNI

Fr. cardamome de Madagascar

Ing. Madagascar cardamom

It. pepe del Madagascar

Ted. Blutroter Kardamom

Questa spezia proviene dall'Africa orientale, Madagascar, Isole Mauritius, Pemba e Seychelles; i semi sono usati come il pepe, in Egitto lo si usa per aromatizzare il caffè.



Il pepe melagueta o malagueta è ***Aframomum melegueta* K.Schum.** (fam. *Zingiberaceae*).

NOMI COMUNI

Fr. melegueta, graines de paradis

Ing. Guinea pepper, alligator pepper, grains-of-paradise

It. pepe malagueta, grani del Paradiso

Sv. paradiskorn

Ted. Melegueta Pfeffer, Paradieskörner

Originario dell'Africa tropicale occidentale, fu importato nelle coste orientali sudamericane, dove fu messo in coltivazione in Guyana e Suriname. I semi, molto aromatici, vennero utilizzati fin dal XIII sec. come merce preziosa negli scambi commerciali con l'Europa. Anche le foglie sono usate come spezia per aromatizzare cibi e bevande; il frutto ha proprietà medicinali ed è utilizzato in profumeria. Fa parte del *Ras el Hanout*, una miscela diffusa nella cucina marocchina ottenuta mescolando sino a trenta spezie differenti.

Dall'alto in basso:

Pepe garofanato o pimento

Pepe rosa

(Foto Andrea Grigioni)



Il pepe garofanato o pimento deriva da ***Pimenta dioica* (L.) Merr.** (fam. Myrtaceae).

NOMI COMUNI

Bras. pimento-de-jamaica

Fr. piment, malguette, tout-épice, épice des anglais

Ing. allspice, clove pepper, english spice épice des anglais

It. pepe garofanato, pimento

Sv. kryddpeppar épice des Anglais

Ted. Allerleigewürz, Pimentbaum

Originario di Messico, Centro e Sud America. Coltivato soprattutto in Giamaica, Guatemala, Messico, India e Isole Réunion, ha frutti più grandi del pepe, ricchi di oli essenziali ed è usato come spezia. Dalle foglie si ricava un'essenza impiegata in profumeria.



Il pepe rosa non ha niente a che vedere con il genere *Piper*. Si ricava infatti da ***Schinus molle* L.** (fam. Anacardiaceae).

NOMI COMUNI

Bras. aroeira-do-Amazonas, aroeira-folha-de-salço, corneiva

Fr. moleé de jardins, mollé, faux poivrier

Ing. californian pepper, peruvian mastic pepper

It. pepe rosa, falso pepe, pepe peruviano

Sp. pimientero falso, pirul

Sv. rosépeppar

Ted. Mollefrucht, Rosa Pfeffer

È originario delle aree tropicali sud e centro americane ed è stato introdotto anche nella regione mediterranea come pianta ornamentale. La resina ricavata dall'incisione del suo tronco ha effetto purgante; foglie e frutti trovano localmente un uso medicinale. È utilizzato per aromatizzare aceti, sciroppi e bevande alcoliche come *Chicha de molle* e *Pulque*. Da corteccia e foglie si ricava una sostanza colorante. Il frutto ha un sapore simile a quello del pepe; per questo motivo e in quanto meno pregiato, è stato utilizzato per adulterarlo.

Dall'alto in basso:
Pepe del Sichuan
Pepe Selim
(Foto Andrea Grigioni)



Il pepe del Sichuan è ***Zanthoxylum bungeanum Maxim.*** (fam. *Rutaceae*, la stessa famiglia degli agrumi e della ruta).

NOMI COMUNI

Cin. **hua jiao**

Fr. **poivre chinois**

Ing. **szechuan pepper, sichuan pepper**

It. **pepe del Sichuan**

Ted. **Sichuan Pfeffer**

Proviene dalla Cina centrale e settentrionale; produce un frutto che, essiccato, ha un utilizzo simile a quello del pepe nero.



Il pepe Selim deriva da ***Xylopia aethiopica*** (Dunal) A. Rich. (fam. *Annonaceae*, la stessa famiglia dell'annona e dell'asimina).

NOMI COMUNI

Fr. **piment noir de Guinée**

Ing. **african pepper, spicetree, negro-pepper**

It. **pepe Selim**

Port. **malagueta-de-Guiné**

Sp. **pimienta de Guinea**

Ted. **Malaguettapfeffer**

La specie è originaria dall'Africa tropicale ed è coltivata soprattutto nelle aree costiere dell'Africa Occidentale. È un albero che può arrivare a 30 m di altezza; i frutti hanno la forma di piccoli baccelli con semi aromatici e piccanti, usati non solo come spezia, ma anche come medicinali. Il legno è usato per costruire abitazioni e imbarcazioni.

Dall'alto in basso:

Pepe verde

Pepe rosa o falso pepe

(Foto Andrea Grigioni)



Dall'alto in basso e da sinistra a destra:

- Cumeo; pepe di Sichuan-Timut proveniente dal Nepal; pimento o pepe di Jamaica; pepe rosa; pepe bianco Muntok; pepe di Assam; Kampot; pepe nero Penja proveniente dal Camerun.
- Pepe verde, Kampot; pepe lungo; pepe del Madagascar
- Cubebe; Selim; Malaguetta; miscela di Kampot, pepe bianco, Cumeo e Sichuan

(Foto Andrea Grigioni)





I vari tipi di pepe sono protagonisti di tradizioni culinarie locali, come la "peverada" – salsa di pepe per accompagnare i bolliti, diffusa in Trentino – e di ricette creative.

LE MISCELE AROMATICHE

Nelle cucine di tutto il mondo hanno avuto origine sapienti miscele di spezie che esaltano i sapori dei cibi; in molti casi le miscele di spezie create localmente hanno travalicato i confini regionali per affermarsi altrove, come il masala di origine indiana, oggi conosciuto in tutto il mondo con infinite varianti. Accanto alle tradizioni locali oggi la sperimentazione produce nuove formulazioni in cui sono bilanciate le diverse spezie; fra queste ce ne sono alcune dedicate ai pepi, come le miscele Aria, Acqua e Fuoco ideate e prodotte dall'Emporio delle Spezie di Roma.

La prima contiene pepe verde vanigliato, pepe rosa, bacche della passione, pepe Andaliman (frutti di *Zanthoxylum acanthopodium* DC.) ed è pensata per accompagnare frutta o verdure crude condite con salse a base di yogurt. La seconda ha profumo fruttato, è adatta a insaporire piatti di pesce e contiene il prezioso Kampot cambogiano, il pepe bianco Muntok proveniente dall'Indonesia, il Cumeo (che si ricava da *Lindera neesiana* (Wall. ex Nees) Kurz della famiglia delle Lauraceae) e il pepe di Sichuan. La miscela Fuoco contiene la varietà camerunense Penja del pepe nero, il pepe Assam, il pepe lungo e il Cubebe ed è usata per accompagnare le carni.

Numerose sono poi le miscele di spezie che contengono sia peperoncini che pepi. *Raz el hanout*, di origine nord africana, si trova in numerose varianti locali, ma con una base di curcuma, coriandolo, cannella, noce moscata e fino a 30 altre spezie; *Khmeli Suneli*, miscelanza nata nella zona Caucasica, annovera erbe aromatiche tipiche della cucina europea come prezzemolo, alloro, menta, maggiorana; *Cajun*, nata negli Stati Uniti meridionali, è adatta ad aromatizzare piatti di carne e contiene pepe bianco e nero, peperoncino Cayenna, paprica oltre a aglio, cipolla e altre erbe aromatiche; *Couscous*, con le molte varianti regionali, contiene, fra le altre spezie, anche coriandolo e cumino.

Peverada

Ingredienti

- 30 gr di burro
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 1/2 tazza di brodo
- 5 cucchiaini di **pepe nero** macinato fresco
- sale
- 1 spicchio di aglio (facoltativo) oppure due chiodi di garofano

Soffriggere in padella il burro e il pangrattato senza far prendere colore; allungare con il brodo, aggiungere sale, abbondante pepe nero e lasciar cuocere lentamente una mezz'ora.

Riso ai tre pepi

Ingredienti per 4 persone

- 320 g riso arborio
- formaggio pecorino stagionato grattugiato
- **pepe nero**
- **pepe Sichuan**
- **pepe lungo**
- un baccello di vaniglia
- una noce di burro

Portare a ebollizione un pentolino d'acqua in misura doppia rispetto al riso, salare, poi aggiungere il riso e cuocere per 8-10 minuti.

Aprire il baccello di vaniglia e togliere i semi con un coltellino, immergere nell'acqua di cottura e mescolare.

Aggiungere il formaggio un po' alla volta tenendo il fuoco basso e mescolando.

Spegnere il fuoco e tenere il pentolino coperto per un paio di minuti. Levare il coperchio, versare i pepi macinati e mescolare, aggiungendo una noce di burro. Mantecare bene.

Un ricetta originale di Marta Sanchez
(www.pepitesfuse.com)



Da sinistra a destra: **Miscela di pepi Aria, Acqua, Fuoco** (Foto Andrea Grigioni)



Miscela di spezie che contengono sia pepe sia peperoncino: da sinistra in alto, in senso orario Raz el hanout; Cajun; Cous cous; Khmeli Suneli (Foto Andrea Grigioni)

LE ALTRE SOLANACEE

Una famiglia ricca, utile, ma anche velenosa

La famiglia delle *Solanaceae* comprende circa 2.300 specie riunite in 92 generi, fra le quali tante alimentari (melanzana, peperone e peperoncino, patata, pomodoro), medicinali e velenose (mandragola, morella, stramonio, giusquiamo, belladonna), ornamentali (peperoncino, tabacco glauco, petunia) e altre con utilizzi economicamente importanti a livello mondiale (tabacco). Comprende anche molte piante utilizzate localmente come coloranti, cosmetici, saponi e specie coltivate per supportare le attività di ricerca scientifica in ambito biomolecolare e genetico. Ci sono molte specie alimentari con varietà locali che sono espressione dell'agrobiodiversità da tutelare, altre che producono frutti che hanno un effetto benefico sulla salute. Fra quelle medicinali, alcune sono stati importanti nella gloriosa storia della fitoterapia. Molte sono piante tossiche, alcune di queste possono causare anche la morte. La famiglia delle *Solanaceae* comprende specie erbacee, arbustive, arboree, lianose, spinose o inermi, con foglie alterne, raramente opposte, fiori regolari generalmente ermafroditi con corolla gamopetala (cioè con petali uniti fra di loro alla base) e calice a tubo; i frutti sono bacche o capsule e i semi sono numerosi. Alcune specie non autoctone, introdotte (volontariamente o meno) dall'uomo, si comportano da invasive: sul territorio italiano sono segnalate come naturalizzate, per esempio lo stramonio, il tabacco glauco, la salpicroa; come occasionali *Solanum bonariense* L., *S. chenopodioides* Lam., *S. eleagnifolium* Cav., *S. pseudocapsicum* L. e alcune varietà di patata, pomodoro e melanzana sfuggite alla coltivazione.

Le specie invasive

- **Alloctona (aliena, esotica)**
Specie presente in un'area diversa da quella di origine
 - **Autoctona (indigena)**
Specie nativa di un certo territorio
 - **Naturalizzata**
Specie aliena capace di mantenere stabili le proprie popolazioni senza bisogno dell'aiuto dell'uomo
 - **Casuale (occasionale, avventizia)**
Specie aliena che ha bisogno dell'intervento umano per mantenere stabili le proprie popolazioni
- Alcune specie aliene sono INVASIVE: si diffondono molto rapidamente causando danni alle specie e agli ecosistemi autoctoni.

Le solanacee provengono per la maggior parte dall'America centro-meridionale, anche se non mancano specie originarie dell'Africa o dell'Asia. Ogni pianta coltivata ha la sua storia e cercare di ricostruirne le tracce identificando i progenitori selvatici non è semplice, soprattutto per quelle specie con frutti carnosì e deperibili che non sono stati quindi ritrovati nei siti archeologici.

Dall'alto in basso:

Peperoni, peperoncini, melanzane e pomodori: alcune delle solanacee più conosciute (Foto Andrea Grigioni)

Solanacee decorative (Foto Marina Clauser)



Di seguito riportiamo la descrizione di alcune specie elencate in ordine alfabetico.

***Atropa belladonna* L.**

NOMI COMUNI

Fr. morelle furieuse;

It., Sp., Sv. belladonna

Ing. daedly-nightshade

Port. beladama

Ted. Tollkirsche

Pianta perenne erbacea, rizomatosa, alta fino a 2 m, con fiori giallastri e violacei e bacche nere, lucide, contornate dal calice verde persistente: questa è una caratteristica da tenere ben presente, perché distingue la belladonna, velenosa, da altre specie con frutti neri commestibili. L'eventualità di confondere la belladonna con il mirtillo – come qualcuno segnala – è davvero remota, dato che la belladonna è un arbusto molto più grande del mirtillo, con foglie grandi e leggermente vellutate. Tuttavia sono stati segnalati casi di intossicazione anche grave poiché il sapore dolciastro dei frutti di belladonna potrebbe invitare al consumo. La specie vive generalmente su terreni calcarei, nei boschi montani dell'Europa sudoccidentale e centrale; in Italia è rara in tutto il territorio. I fiori sono visitati principalmente da bombi.

Il nome "belladonna" deriva dal fatto che nell'antichità dalle foglie si ricavava un collirio per dilatare la pupilla e rendere gli occhi luminosi. La belladonna ha una lunga storia come pianta medicinale e nel Medioevo era usata nelle pratiche magiche. Oggi si usa l'atropina, in essa contenuta, in anestesia e in oculistica per dilatare la pupilla e facilitare gli interventi chirurgici. Per estrarre l'atropina, la pianta è coltivata soprattutto in Europa orientale; il tenore in principi attivi varia notevolmente a seconda delle condizioni colturali e dell'epoca di raccolta. **ATTENZIONE:** tutta la pianta (anche i frutti, così attraenti!) è altamente tossica per la presenza di alcaloidi come atropina, josciamina, scopolamina.

Dall'alto in basso:

Belladonna

Frutto di belladonna

(Foto Andrea Grigioni)



Fioritura di una varietà di brugmansia

(Foto Fabio Clauser)

***Brugmansia suaveolens* (Humb. & Bonpl. ex Willd.) Bercht. & J. Presl.**

NOMI COMUNI

Ing. angel's trumpet

It. brugmansia

Sp. borachero, floripondio

Ted. Duftende Engelstrompete

La specie è originaria della Colombia e del Brasile, dov'è coltivata come pianta medicinale e ornamentale; in alcune aree sudamericane è sfuggita alla coltivazione. Ha fusto legnoso, grandi foglie e spettacolari fiori campanulati che differiscono per dimensione e colore nelle numerose varietà coltivate nei giardini e balconi. Nel territorio italiano, là dove fa molto freddo, va riparata durante i mesi invernali.



Datura

Al genere *Datura* appartengono diverse specie che sono tossiche anche se assunte a piccole dosi.

***Datura stramonium* L.**

NOMI COMUNI

Cin. man tuo luo

Fr. herbe des taupes, pomme épineuse

It. stramonio

Ing. common thorn-apple, moonflower

Port. estramónio, figueira-do-diabo

Sp. estramonio, tapa, datura manzana

Sv. spikklubba

Ted. Stechapfel

Lo stramonio, originario del Messico, è naturalizzato nelle aree ruderali di quasi tutto il mondo e in alcune zone, come nell'Italia centro meridionale, può comportarsi come invasivo. È una pianta annuale con ampie foglie dall'odore sgradevole, fiori bianchi appariscenti e campanulati e frutti grandi fino a 4 cm, aculeati, con numerosi semi. **ATTENZIONE:** tutta la pianta, in particolare i semi, è tossica per la presenza di alcaloidi a effetto narcotico che possono provocare la morte.

Si può confondere con qualche specie a uso alimentare? Forse con il chenopodio (*Chenopodium hybridum* (L.) S. Fuentes, Uotila & Borsch, fam. *Chenopodiaceae*), che però ha rametti inseriti in modo alterno sul fusto, foglie regolarmente dentate e fiori piccolini e verdastri. Nel passato lo stramonio ha trovato impiego come pianta medicinale; oggi l'estratto di stramonio può essere utilizzato nel giardinaggio come repellente nei confronti di insetti che portano patologie.

***Datura metel* L.**

NOMI COMUNI

Cin. yang jin hua

Cor. huindogmalpul

Ing. hindu datura, hoary thorn-apple, horn-of-plenty

It. tromba del diavolo

Port. burbiaca

Sp. burladora

Sv. indisk spikklubba

Originaria delle Antille e naturalizzata in Asia e Africa, questa specie è coltivata in Asia, nel-

Stramonio e pagina a fronte in alto: **Particolare del frutto**
(Foto Andrea Grigioni)



Al centro: ***Datura metel*** (Foto Andrea Grigioni)

Sotto: **Fiori di giusquiamo nero** (Foto Maria Adele Signorini)



la regione mediterranea, in Australia, come pianta medicinale e ornamentale.

In Italia si trovano anche altre specie esotiche di *Datura*: *D. wrightii* Regel, di origine americana, avventizia o naturalizzata più o meno su tutto il territorio nazionale e *D. ferox* L., di origine asiatica e da noi meno diffusa della precedente.

***Hyoscyamus niger* L.**

NOMI COMUNI

Cin. **tian xian zi**

Cor. **saripul**

Fr. **jusquame noir**

Ing. **black henbane, hog's bean, stinking-nightshade**

It. **giusquiamo nero**

Port. **meimendro-negro**

Sp. **chupa mieles**

Sv. **bolmört**

Ted. **Schwarzes Bilsenkraut**

Il giusquiamo è una pianta annuale, alta fino a 80 cm, con fiori giallastri a nervature viola e frutti (capsule) a 5 punte. Al tatto è leggermente vischiosa e ha odore sgradevole: questi suoi caratteri tipici permettono di non confonderla con altre specie. È di origine eurasiatica, in Italia si trova più o meno diffusamente in tutto il territorio, fino a 1.400 m di quota. Pianta ruderale (si trova su ruderi, vicino a vecchi muri), vive anche su terreno roccioso; si trova naturalizzata in diverse regioni di Asia, Nordafrica, Nordamerica. È largamente coltivata, insieme con altre specie dello stesso genere, per estrarne alcaloidi (iosciamina, scopolamina e altri simili) per l'industria farmaceutica. **ATTENZIONE:** tutta la pianta è tossica.

Mercato a Giava, Indonesia
(Foto Marta Mariotti Lippi)





Bacche di goji
(Foto Andrea Grigioni)



Morella di Rantonnet
(Foto Marina Clauser)



Molto simile a *Hyoscyamus niger* è ***Hyoscyamus albus* L.**, che si riconosce per le foglie tutte picciolate e per non avere nervature violacee all'interno del fiore. È una specie mediterranea, in Italia si trova in tutto il territorio, fino a 800 m di altitudine.

***Lycianthes rantonnetii* (Carrière) Bitter**

NOMI COMUNI

Ing. **blue potato-bush**

It. **morella di Rantonnet**

Nativo del Brasile, Argentina, Bolivia, Paraguay, questo arbusto è largamente coltivato per il valore ornamentale e tende a naturalizzarsi al di fuori della sua area di origine. È una pianta sempreverde con numerosi fiori viola e bacche rosse. ATTENZIONE: tutta la pianta è velenosa. Il nome della specie è un omaggio al francese Barthélemy V. Rantonnet che, vissuto nel XVIII secolo, si dedicò al giardinaggio con un'attenzione speciale per gli studi di acclimatazione.

***Lycium barbarum* L.**

NOMI COMUNI

Cin. **ning xia gou qi**

Fr. **lyciet de Barbarie**

It. **goji**

Ing. **barbary matrimony-vine, duke of Argyll's teaplant, goji-berry**

Sv. **bocktörne**

Ted. **Bocksborn**

Il goji è un arbusto con spine sparse sul fusto e sui rametti, foglie caduche e bacche che si consumano fresche o trasformate, ma solo a piena maturità (da acerbe contengono sostanze tossiche come saponine e solanina); sono eduli anche i giovani germogli cotti, caratterizzati da un vago sapore di menta. La specie proviene dalla Cina, dov'è largamente coltivata per le sue qualità medicinali, nutrizionali e ornamentali ed è naturalizzata in Europa, Africa settentrionale, Asia occidentale. Le bacche hanno un contenuto elevato di fibre, di micronutrienti, in particolare di vitamina A, essenziale per il meccanismo della visione e per il benessere degli occhi. Buono anche

il contenuto di vitamina C e decisamente interessante il contenuto di composti bioattivi, come carotenoidi e flavonoidi e di particolari polisaccaridi con attività antiossidante; sembra che questi possano avere un ruolo nella prevenzione di tumori, malattie neurodegenerative e nel miglioramento del metabolismo di zuccheri e lipidi (<https://smartfood.ieu.it/alimenti/bacche-di-goji/>). Il goji ha queste "qualità" solo a patto che i frutti non presentino residui di pesticidi, come è stato segnalato per esempio in Spagna.

***Lycium chinense* Mill.**

NOMI COMUNI

Cin. **gou qi**

Cor. **gugijanamu**

Indon. **daun koki**

Fr. **lyciet de Chine**

Giap. **kuko**

Ing. **chinese boxthorn, wolfberry**

It. **spina santa cinese**

Sv. **bredbladigt bocktörne**

Ted. **Chinesischer Bocksborn**

Questa specie è strettamente imparentata con la precedente, ha spine brevi sul fusto e talvolta mancanti, rami flessuosi penduli, può raggiungere l'altezza di 3 m. I frutti sono eduli solo a piena maturità, hanno leggero sapore di menta e sono usati crudi o cotti in zuppe vegetali o, essiccati, per essere consumati in tempi successivi alla raccolta; le foglie si usano in insalate miste o, essiccate, come sostituto del tè. Le bacche hanno proprietà medicinali simili a quelle di *L. barbarum*. La pianta è originaria dell'Asia orientale tropicale e temperata e, per il suo valore ornamentale, è diffusamente coltivata.

***Lycium europaeum* L.**

NOMI COMUNI

Fr. **couronne du Christ**

Ing. **boxthorn, european matrimony-vine**

It. **spina santa europea, spinacristi**

Arbusto con spine robuste sul fusto, foglie opposte o riunite in mazzetti, fiori bianchi ro-

Dall'alto in basso:
Fiore di mandragola
Fiori e frutti di nicandra
 (Foto Andrea Grigioni)



sati e bacche nere. Di origine mediterranea, è coltivato per formare siepi difensive e si trova inselvatichito su quasi tutto il territorio italiano. È sconsigliato il consumo come pianta alimentare.

***Mandragora officinarum* L.**

NOMI COMUNI

Fr. mandragore

Ing. mandrake

It. mandragola

Port. mandràgora

Sp. mandràgora

Sv. alruna

Ted. Alraunwurz

Erbacea perenne con foglie riunite in una rosetta basale, fusto ridottissimo o assente del tutto, fiori verdi o violetti a seconda della varietà. Il frutto è una bacca arancione. Il rizoma della mandragola raggiunge anche i 60 cm di lunghezza, presenta 2-4 ramificazioni assumendo una particolare forma, talvolta antropomorfa; tale caratteristica ha contribuito a darle nel passato un'aura di magia. Conosciuta come pianta medicinale fin dall'antichità, la mandragola era usata come calmante e analgesico presso Greci e Romani, era considerata una pianta magica nel Medioevo. Contiene iosciamina, scopolamina e altri alcaloidi simili. La troviamo citata in opere letterarie, ad esempio nella commedia *La Mandragola* di Niccolò Machiavelli e compare anche nei romanzi di Harry Potter. **ATTENZIONE:** tutta la pianta è tossica.

***Nicandra physalodes* (L.) Gaertn.**

NOMI COMUNI

Fr. nicandra

Ing. apple of Peru, shoo-fly plan

It. nicandra

Sp. capulì cimarron

Sv. ballonblomma

Ted. Giftbeere

Annuale, originaria del Perù, la nicandra è coltivata come pianta ornamentale e spesso si trova sfuggita alla coltivazione nelle aree

subtropicali. In Perù e in Cina è coltivata anche per le proprietà medicinali, in Russia è usata come foraggio da insilare. Il frutto è una bacca racchiusa nel calice, molto decorativa, adatta anche per le composizioni di fiori secchi. La pianta ha potere repellente contro taluni insetti come mosche e pidocchi dei capelli. In Italia si trova sporadicamente inselvatichita in seguito a coltivazione, ma è rara.

Nicotiana.

Al genere *Nicotiana* appartengono circa 90 specie; due sono particolarmente importanti ed entrambe tossiche.

***Nicotiana glauca* Graham.**

NOMI COMUNI

Afrik. vildtabak

Fr. tabac en arbre

Ing. tobacco-bush, tree tobacco

It. tabacco glauco

Sv. blåtabak

Ted. Blaugrüner Tabak

Questa specie è segnalata come una delle principali e più pericolose piante invasive arbustive o arboree diffuse in buona parte del mondo, insieme con *Acacia dealbata* Link, *Acacia melanoxylon* R.Br., *Ailanthus altissima* (Mill.) Swingle, *Casuarina equisetifolia* L., *Lantana camara* L., *Ligustrum lucidum* W.T. Aiton, *Melia azedarach* L., *Robinia pseudoacacia* L., *Salix xfragilis* L. In Italia si trova in gran parte del territorio peninsulare, soprattutto dal Centro al Sud; nelle isole, in Calabria e Puglia si comporta come invasiva.

Si tratta di un arbusto sempreverde alto fino a 3 m, con foglie cerosi al tatto, fiori gialli lunghi fino a 3,5 cm, impollinati da lepidotteri. Specie originaria dell'Argentina Nordoccidentale e centrale, è largamente distribuita nelle zone tropicali e subtropicali sudamericane, sfuggita alla coltivazione e naturalizzata. È coltivata per il valore ornamentale e medicinale e come fonte di una sostanza ad attività insetticida (anabasina). È stata impiegata anche come accumulatore di piombo per depurare aree contaminate. **ATTENZIONE:** tutta la pianta è velenosa per la presenza di nicotina.

Dall'alto in basso:

***Nicotiana glauca*:**

Isola di Capraia (LI) (Foto Andrea Grigioni)

Particolare del fiore (Foto Maria Adele Signorini)



Dall'alto in basso:

Coltivazione di tabacco in Toscana (Foto Vincenzo Gonnelli)



***Nicotiana tabacum* L.**

NOMI COMUNI

Cin. yan cao

Cor. dambae

Fr. tabac commun

Ing. tabacco

It. tabacco

Sp. tabaco

Sv. virginiatobak

Ted. Tabak

Il tabacco è una specie annuale che arriva fino a 1,2 m di altezza; ha fiori a corolla con lungo tubo e lobi aperti all'esterno, di colore da bianco-rosato a giallastro o rossastro, impollinati da api e farfalle. Probabilmente originaria dell'area che si estende dall'Argentina nordoccidentale alla Bolivia, ben prima della scoperta europea dell'America la specie era largamente coltivata nel Centro e Sud America. I nativi la usavano solo come pianta medicinale e ne fumavano le foglie essiccate; nel Nord America era fumata in lunghe pipe, soprattutto in ambito religioso e nei riti di pacificazione. Fin dal primo viaggio nel continente americano Cristoforo Colombo notò che gli indigeni fumavano dei sigari, ma il tabacco fu introdotto in Spagna solo nel 1519. Nel 1560 fu l'ambasciatore francese a Lisbona, Jean Nicot, a farlo conoscere a Parigi, inviandone i semi alla regina Caterina de' Medici. In un primo momento la pianta fu apprezzata come specie ornamentale e medicinale; l'uso per fumo si diffuse dopo il XVII secolo. Oggi il tabacco si coltiva soprattutto in Cina, Stati Uniti, India, Brasile e Russia. L'Italia è il primo coltivatore di tabacco in Europa: la pianta è coltivata soprattutto in Campania, Veneto, Umbria e Toscana. Una volta raccolte, le foglie del tabacco vengono poi avviate alla manifattura per ottenere tabacco da pipa, sigarette e sigari o anche da fiuto o da masticare. Il contenuto di nicotina cambia a seconda delle diverse cultivar. Oggi nessuno ignora l'effetto nocivo del tabacco sulla salute; nel passato era invece sottovalutata la tossicità della nicotina assorbita attraverso la pelle dai raccoglitori di tabacco.

Varietà coltivate di petunia

(Foto Andrea Grigioni)



La nicotina ha azione insetticida e insettifuga: il tabacco, lasciato macerare in acqua, si usa come repellente nei confronti dei pidocchi delle piante o afidi.

***Petunia hybrida* Vilm.**

NOMI COMUNI

Esp., It., Nor., Pol., Sv. **petunia**

Fr. **pétunia**

Ted. **Petunie**

La petunia è una pianta erbacea perenne di origine sudamericana, coltivata come annuale e in alcune zone inselvatichita. Ha fusto e foglie vischiosi, foglie opposte e fiori in infiorescenze più o meno ricche. Le varietà coltivate derivano da ibridazione fra *P. nyctaginiflora* Juss. e *P. violacea* Lindl.; le varietà a fiore doppio sono sterili. Dal punto di vista colturale si suddividono in diversi gruppi, fra i quali Nana compacta, Grandiflora, Fimbriata, Superbissima, Pendula, Doppia. Con il termine Surfinia si intendono gli ibridi di origine giapponese caratterizzati da fioritura abbondante, resistenza all'umidità e adatti a essere coltivate in cesti sospesi.

***Physalis alkekengi* L.**

NOMI COMUNI

Cin. **suan jiang**

Fr. **alkekenge, coqueret**

Ing. **winter cherry, chinese lantern,**

red-flesh Cape-gooseberry

It. **alchechengi, pomodoro giapponese, lampioncini**

Frutto di alchechengi

(Foto Andrea Grigioni)



Port. **alquequenje**

Sp. **alquequenje, vejiga de perro**

Sv. **judekörs**

Ted. **Judenkirsche**

Si tratta di una pianta erbacea perenne alta fino a 70 cm con fiori impollinati dalle api. Ha frutti molto decorativi: a maturità il calice arancione avvolge la bacca rossa o gialla, assumendo la forma di un lampioncino che col tempo lascia intravedere, fra le nervature, il frutto posto all'interno.

La specie è originaria dell'Europa e dell'Asia e in alcune zone si è naturalizzata; in Italia si trova su tutto il territorio, anche se rara; predilige posizioni umide e ombrose. Molto diffusa come pianta ornamentale, è coltivata in Oriente anche come specie medicinale: il frutto è ricco di vitamina C e in passato era considerato utile contro la gotta. **ATTENZIONE:** tutta la pianta è velenosa, a eccezione della bacca che è commestibile a piena maturità e che si presta a preparazioni curiose, come quella col frutto immerso nel cioccolato e sormontato dal ciuffo arancione del calice ormai secco.

***Physalis philadelphica* Lam.**

NOMI COMUNI

Fr. **coqueret, alkéenge du Mexique**

Ing. **husk-tomato, large-flowered tomatillo**

It. **tomatillo**

Sp. **mitomate, tomate de cascara**

Sv. **tomatillo**

Ted. **Mexikanische Blasenkirsche**

**Mercato nell'isola di Sulawesi,
Indonesia**
(Foto Marta Mariotti Lippi)





Dall'alto in basso:

Frutto di tomatillo (Foto Paolo Gullino)

Salpicroa; Particolare dei fiori (Foto Andrea Grigioni)



Il tomatillo è stato domesticato in Messico, prima dell'arrivo degli Spagnoli. Ora si trova anche nei mercati italiani. Si tratta di una pianta annuale con frutto verde, tondeggiante, avvolto dal calice; si consuma crudo o cotto o, com'è d'uso in Centroamerica, trasformato in salsa. Ma **ATTENZIONE**: il frutto va consumato privo del calice che è tossico.

***Salpicroa organifolia* (Lam.) Baill.**

NOMI COMUNI

Ing. cock's egg, pampas lily-of-the-valle

It. salpicroa

La salpicroa ha fusti legnosi, foglie ovali e spatolate, piccoli fiori bianchi urceolati, frutto (bacca) prima verde e poi marrone chiaro. Di origine sudamericana, si è naturalizzata in Africa, Australia, Europa, USA. In Italia è presente praticamente su tutto il territorio – tranne che in Lombardia, Valle d'Aosta, Nord-Est, Molise, Basilicata e Sardegna – in posizioni umide; si comporta da invasiva. **ATTENZIONE**: è tossica per l'uomo, ma nettari-fera per api e bombi.

***Scopolia carniolica* Jacq.**

NOMI COMUNI:

Ing. scopolia

It. scopolia

Sv. dårört

Ted. Krainer Tollkraut

La scopolia è una pianta perenne con fusto leggermente a zig-zag, foglie alterne, grandi, a margine intero, fiori campanulato-tubulosi viola; il frutto è una capsula. Originaria dei rilievi europei sudorientali, in Italia si trova solo in Piemonte (nel Biellese) e in Friuli Venezia-Giulia. **ATTENZIONE**: la pianta è molto tossica per la presenza di alcaloidi, atropina in particolare.

Solanum

Al genere *Solanum* appartengono numerosissime specie erbacee, lianose, arbustive o arboree, spinose o inermi. Il genere è cosmopolita, ma diffuso soprattutto nel continente americano. Alcune specie hanno importanza locale, come *Solanum aviculare* G. Forst. originario di Australia, Nuova Guinea e Nuova Zelanda, coltivato per estrarre solasodina (sostanza tossica) e altri alcaloidi, precursori di steroidi usati nell'industria farmaceutica. Altre specie sono coltivate per fornire materiale da impiegare nel miglioramento genetico, come *Solanum curtilobum* Juz. & Bukasov che, incrociato con altre specie o varietà, conferisce resistenza al freddo e al virus della patata. Ma al genere *Solanum* appartengono soprattutto la patata *Solanum tuberosum*, pomodoro *Solanum lycopersicum*, melanzana *Solanum melongena*, ortaggi diffusi in tutto il mondo, con un notevole rilievo nell'economia e nelle abitudini alimentari globali, con molte migliaia di varietà selezionate.

***Solanum aethiopicum* L.**

NOMI COMUNI

Fr. **aubergine amère**

Ing. **scarlet eggplant, gilo**

It. **melanzana rossa, melanzana-pomodoro**

Port. **jilo**

Sv. **röd**

È una specie originaria dell'Africa tropicale dove è largamente coltivata come ortaggio e da lì è stata introdotta in Brasile, Asia tropicale, Spagna, Italia del Sud. I frutti sono curiosi perché anche se simili alle melanzane, ricordano i pomodori per il colore dal verde al rosso vivace. Si distinguono 4 gruppi:

- *Gilo*: coltivato in orti e giardini africani e in Brasile, è conosciuto con tanti nomi comuni diversi: garden egg, ikan, ntula, ngogwe. I frutti differiscono nelle diverse cultivar per forma e dimensioni, sono in genere di colore rosso scarlatto a maturità e vengono mangiati crudi quando sono ancora immaturi, o cotti.



Melanzana rossa

(Foto Carla Giusti)

- *Shum*: coltivato soprattutto in Camerun e Uganda, ha getti eduli che si consumano come gli spinaci.
- *Kumba*: anche in questo caso si usano le foglie come gli spinaci; i frutti sono dolci, grandi, mangiati crudi o cotti.
- *Aculeatum*: varietà ornamentale, con frutto molto amaro, interessante per la resistenza alle malattie.

Nella domesticazione di *S. aethiopicum* sono coinvolte ibridazioni (o incroci) con alcune specie, come *S. anguivi* Lam. e *S. distichum* Schumacher & Thonn.

***Solanum americanum* Mill.**

(sinonimo *S. nigrum* L.)

NOMI COMUNI

Ar. **'enab el-deeb**

Fr. **morelle noire;**

Ing. **black nightshade, blackberry nightshade, poisonberry**

It. **morella, erba mora**

Port. **pimenta-de-galinha**

Sp. **hierba mora**

Sv. **nattskatta**

Ted. **Schwarzer nachtschatten**

La morella è un'annuale o, in climi più caldi, una perenne. I fiori sono bianchi, rosati o violacei e il frutto è una piccola bacca prima verde e poi nera-violacea a maturità. È una specie cosmopolita, diffusa in tutti i continenti e



Dall'alto in basso:

Dulcamara

(Foto Maria Adele Signorini)

Pomo di Sodoma, Isola di Lampedusa (AG)

(Foto Marina Clauser)

in Italia si trova su tutto il territorio, in ambienti generalmente ruderali, fino a 1.000 m di altitudine. Può divenire infestante. Comprende alcune sottospecie. **ATTENZIONE:** la pianta è tossica.

***Solanum betaceum* Cav.**

NOMI COMUNI

Fr. tomate d'arbre

Ing. tree tomato

It. tamarillo

Port. tomate de àrvore

Sp. tomate del árbol, tamarillo

Sv. trädmat

Ted. Baumtomate

Il tamarillo è un arbusto sempreverde con fiori bianchi o rosa e frutti che sembrano uova rosse, arancioni o gialle. È originario della Bolivia meridionale, Cile e Argentina nordoccidentale; è coltivato e spesso naturalizzato in Sud America, Africa, Asia, Nuova Zelanda e nella regione mediterranea per i frutti eduli. Non sopporta le basse temperature. I frutti, ricchi di vitamina A, C, E, ferro, magnesio, potassio, si consumano crudi, cotti o conservati scioppati o trasformati in conserve. Ma **ATTENZIONE:** i frutti immaturi sono leggermente tossici.

***Solanum dulcamara* L.**

NOMI COMUNI

Fr. morelle douce-amère

Ing. bittersweet, climbing nightshade

It. dulcamara, corallini

Sv. besksöta

Ted. Bittersüßer

Pianta a portamento rampicante o prostrato, legnosa alla base, pelosa, con fiori lungamente pedunculati, violetti, raccolti in grappoli; le bacche ovali sono prima verdi e poi rosse. La pianta è di origine eurosiberiana e oggi è diffusa in molte regioni del pianeta. Sul territorio italiano si trova dal livello del mare fino a 1.000 m di quota, lungo i fossi, negli incolti, nelle macchie. Fornisce nettare e polline ai bombi e frutti agli uccelli. **ATTENZIONE:** la

pianta è velenosa per la presenza di glucoalcaloidi (solanina prima di tutto) e saponosidi.

***Solanum linnaeanum* Hepper & P.-M.L. Jaeger.**

NOMI COMUNI

Ing. **apple of Sodom, black-spine**

nightshade, Sodom-apple

It. **pomo di Sodoma o pomodoro selvaggio**

Sv. **Sodomsäpple**

La specie ha fusto ispido, spinoso, foglie lobate grandi, fiori viola; il frutto è una bacca gialla spinosa, la cui polpa a maturità secca e diventa nerastra. Originaria di Kenya, Sudafrica, Tanzania, Zimbabwe, Mozambico, è ormai naturalizzata in molte aree. Sul territorio italiano si incontra dalla Liguria fino alle isole, spesso in ambienti costieri, sabbiosi o in riva ai fiumi o in aree ruderali. ATTENZIONE: la bacca è velenosa.

***Solanum lycopersicum* L. (sinonimo *Lycopersicon esculentum* Mill.).**

NOMI COMUNI

Ar. **bawmuduru**

Fin. **tomaatti**

Fr. **tomate**

Ing. **tomato**

It. **pomodoro**

Ol. **tomaat**

Por. **tomate**

Rum. **roşie**

Rus. **pomidor**

Sp. **tomate**

Som. **yaanyo**

Sudan. **tomat**

Ted. **Tomate**

Tur. **domates**

Ungh. **paradicsom**

Xhosa **itumato**

Il pomodoro e le sue numerosissime cultivar sono importanti nella nostra storia culinaria e, anche se non abbiamo esperienza diretta di tutte le varietà, ne conosciamo sicuramente molte. 'Cuore di bue', 'Costoluto fiorentino', 'San Marzano', 'Ciliegino', 'Datterino' e altre

sono presenti sulle tavole italiane come ortaggio da mangiare crudo, come ingrediente indispensabile per preparare i piatti regionali, la pizza, i vari condimenti per la pasta, la carne o il pesce, trasformato in succo, passata, polpa, concentrato, ketchup. Sembra impossibile che il pomodoro non abbia fatto parte della cultura italiana fin dall'antichità, visto il suo utilizzo imprescindibile in numerose preparazioni tipiche del nostro territorio. Ma la pianta, originaria della costa occidentale dell'America del Sud, è arrivata in Europa dopo la scoperta europea delle Americhe ed è stata a lungo guardata con diffidenza, tardando ad affermarsi come ortaggio. Nella cucina italiana si diffonde in modo stabile solo a partire dall'Ottocento.

Centocinquanta sono i paesi del mondo in cui viene oggi coltivato il pomodoro, ma si sa ancora poco sulla sua origine e sulla sua diffusione nel mondo, non esistendo reperti archeologici a causa della deperibilità del frutto. In America del Sud vivono diverse specie selvatiche di *Solanum* e l'area costiera fra Cile, Ecuador e Perù è il centro di origine e di maggior diversità del pomodoro spontaneo. Fra le specie selvatiche, *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme* D.M. Spooner, G.J. Anderson & R.K. Jansen (cherry tomato), caratterizzato da frutti grandi come ciliegie, è considerato il progenitore delle moderne cultivar; probabilmente è stato domesticato in Messico.

Gli Spagnoli hanno avuto un ruolo fondamentale nella diffusione dell'utilizzo alimentare del pomodoro in Europa, dove il consumo rimase però a lungo limitato: nei primi tempi la pianta era infatti considerata una curiosità botanica, apprezzata per il valore ornamentale e solo molto più tardi fece la sua comparsa in alcuni ricettari. Negli Stati Uniti arrivò dall'Europa, le sue coltivazioni ebbero un impulso solo sotto il governo di Thomas Jefferson nel XVIII secolo.

Nelle varie cultivar la pianta può essere a crescita determinata o indeterminata; il fusto è allungato e necessita di un sostegno. Le foglie sono pennatosette e i fiori gialli sono riuniti in infiorescenze più o meno ricche. Il frutto è una bacca di dimensioni, colori e forme molto variabili a seconda della cultivar. Il 90% del pomodoro è costituito da acqua,

Varietà di pomodoro a frutti neri

(Foto Archivio Orto botanico di Bergamo)



una piccola percentuale è costituita da carboidrati e sali. Il valore nutraceutico del pomodoro è dovuto alla presenza di licopene, pigmento responsabile del colore rosso del frutto, contenuto in notevole quantità, oltre ad altri carotenoidi e all'acido ascorbico (fino a 200 mg/kg).

In origine i frutti erano viola scuro per la presenza di antociani – oggi la loro presenza è ricercata per le proprietà antiossidanti –, ma la loro sintesi è poi stata inibita da una mutazione. Il frutto di pomodoro immaturo contiene una sostanza leggermente tossica (tomatina o licopersicina), un glicoalcaloide che si degrada progressivamente con la maturazione.

In base alla destinazione d'uso si distinguono i pomodori da industria (per conserve, passate, salse e pelati) da quelli da tavola o da mensa da consumare freschi. Fortunatamente esistono tante varietà locali coltivate un tempo a livello soprattutto familiare, che ora sono inserite in programmi di recupero e tutela.

In Europa, i maggiori produttori sono: Italia (Sicilia, Calabria, Lazio, Campania, Puglia, Emilia Romagna), Spagna, Paesi Bassi, Fran-

cia, Grecia. A livello mondiale il maggior produttore è la Cina, seguita da USA e India. Se non si fosse ancora capito, il pomodoro, dopo la patata, è l'ortaggio più consumato al mondo!

Diverse istituzioni universitarie italiane si occupano oggi del miglioramento genetico del pomodoro. Per esempio il pomodoro nero 'Sun Black', che ha un elevato contenuto di antociani (sostanze antiossidanti), è stato sviluppato dalla Scuola superiore Sant'Anna di Pisa insieme con le università della Toscana di Viterbo, di Modena e Reggio Emilia. Il pomodoro 'Super Bio', è oggetto di ricerca nell'Università di Pisa, che ha posto l'attenzione sul fatto che il valore nutraceutico è condizionato dai metodi di coltivazione.

Viene coltivato come pianta alimentare, ornamentale e per il miglioramento genetico anche ***Solanum pimpinellifolium (L.) Mill.***, chiamato 'currant tomato' (pomodoro ribes) per le piccole dimensioni dei frutti. Questo pomodoro in natura si ibrida facilmente con *S. lycopersicum* e viene impiegato soprattutto per conferire resistenza alle malattie fungine.

Dall'alto in basso:

Pomodori a grappolo (Foto Archivio Orto botanico di Bergamo)

Fiori e frutti di melanzana (Foto Andrea Grigioni)



***Solanum melongena* L.**

NOMI COMUNI

Cin. qie

Cor. gaji

Fr. aubergine béringène, mélongène

Giap. nasu

Ing. eggplant, aubergine

It. melanzana, petonciana, mulignana, maranziana

Port. berinjala

Sp. berenjena

Sv. aubergine

Ted. Eierfrucht-Aubergine

La melanzana è una pianta perenne, ma annuale in Italia, con fusti tomentosi, foglie grandi, fiori viola, frutti (bacche) ingrossati, lucidi. La sostanza chimica più importante è la nasunina, un flavonoide con proprietà antiossidanti presente anche nell'uva e nei mirtilli, che contribuisce alla pigmentazione viola della buccia.

Il progenitore selvatico da cui è iniziata la domesticazione della melanzana è ***Solanum incanum* L.**, specie africana dai frutti gialli. Ma le vicende che hanno portato alle melanzane come le conosciamo noi oggi si sono svolte in Asia meridionale e orientale, con un percorso evolutivo fondamentale in India. Le prime varietà coltivate erano a frutto piccolo, bianco e ovale. La somiglianza di questi frutti bianchi con uova dà ragione dei nomi comuni inglese e tedesco che significano "pianta (o frutto) delle uova". Nel bacino del Mediterraneo la melanzana è arrivata grazie agli Arabi durante il Medioevo. Le proprietà nutrizionali del suo frutto non sono straordinarie e la melanzana deve la propria fortuna ai molteplici utilizzi culinari, a tante ricette regionali, come la *mussaka* greca, le melanzane alla parmigiana, la pasta alla Norma siciliana.

Altre specie affini alla melanzana e importanti a livello locale sono altre specie come ***S. macrocarpon* L.**, coltivata come ortaggio e diffusa in Africa tropicale, Asia sudorientale, America centrale e meridionale e ***S. aethiopicum***, descritta precedentemente.

Varietà di melanzane
(Foto Marina Clauser)



***Solanum pseudocapsicum* L.**

NOMI COMUNI

Afrik. **Jerusalemkirsche**

Ing. **false Jerusalem-cherry, winter cherry**

It. **ciliegia di Gerusalemme, falso peperone**

Sv. **korallbär**

Ted. **Jerusalemkirsche**

La ciliegia di Gerusalemme è originaria del Perù e dell'Ecuador; è coltivata per scopi ornamentali e si è naturalizzata diffusamente in Sudafrica, India, Australia e Nuova Zelanda. È un piccolo arbusto di aspetto molto variabile, sopporta le basse temperature, fiorisce e fruttifica in abbondanza con bacche rosse molto attraenti e facilmente confondibili con i pomodori ciliegini e con certi tipi di peperoncini. **ATTENZIONE:** la pianta è velenosa per la presenza di alcaloidi, e si può facilmente confondere con il peperoncino.

***Solanum torvum* Swartz**

NOMI COMUNI

Fr. **mélongène-diable, bellangère bâtarde, aubergine pois**

Ingl. **pea eggplant, cherry eggplant, devil's fig, plate brush, Turkey berry, susumber berry**

It. **fico del diavolo, bacca turca**

Pianta arbustiva spinosa, sempreverde con foglie intere rivestite di peli stellati, raggiunge velocemente i 2 m di altezza (5 m in condizioni favorevoli), porta numerose infiorescenze dense, ramificate, formate da decine di fiori singoli bianchi con i caratteri tipici della famiglia. I frutti sono bacche verdi sferiche che diventano gialle quando maturano, del diametro di 1-1,5 cm.

La specie è centro-sudamericana, con un'origine incerta considerata la forte capacità di



Dall'alto in basso:

Falso peperone (Foto Marina Clauser)

Solanum torvum (Foto Paolo Gullino)

diffusione negli ambienti ruderali, boscaglie e incolti che la presenza dell'uomo ha creato un po' ovunque. Non ha trovato difficoltà a naturalizzarsi in regioni dal clima caldo in Asia, Africa, Australia, isole del Pacifico, al punto da essere considerata un'aliena invasiva a diffusione pantropicale. In Italia non è stata ancora segnalata allo stato selvatico, mentre è coltivata a livello amatoriale.

Sono noti sia l'impiego in varie medicine tradizionali tropicali, grazie alla presenza di steroidi, glicosidi, saponine, flavonoidi, vitamine del gruppo B, C, sia l'utilizzo come ingrediente nella cucina giamaicana, thailandese, ivorienne. **ATTENZIONE:** È bene ricordare che le varietà tossiche di questa specie sono pressoché identiche d'aspetto a quelle innocue e in letteratura sono documentati casi di intossicazioni molto seri.

***Solanum tuberosum* L.**

NOMI COMUNI

Ing. potato

It. patata

Fr. pomme de terre

Sp. patata, papa

Ted. Kartoffel

Col nome di *Solanum tuberosum* si intende un gruppo complesso di specie suddiviso a sua volta in due gruppi di cultivar (*Andigena* e *Tuberosum*), con numero cromosomico che varia da $2n=24$ a $2n=48$.

La patata è originaria del Sud America. Un'ipotesi accreditata indica che la domesticazione, risalente a 8.000 anni fa, sarebbe partita da un complesso di specie identificate nell'insieme come ***S. brevicaulis* Bitter** del Perù meridionale. All'interno della specie *Solanum tuberosum* viene riconosciuta la **subsp. *andigena* (Juz. & Bukasov) Hawkes**, che ha dato origine a varietà coltivate soprattutto nella regione andina e in altre aree sudamericane. Probabilmente questa è la patata portata dagli spagnoli in Europa nel 1570 dopo la scoperta del continente. È la progenitrice delle mo-



derne cultivar e si ipotizza che sia il frutto dell'ibridazione fra ***S. stenotomum* Juz. & Bukasov** e ***S. sparsipilum* (Bitter) Juz. & Bukasov**. Rispetto alla sottospecie tipica, questa sottospecie si differenzia per avere le foglioline più strette e numerose.

Secondo le stime del CGIAR (Consultive Group on International Agricultural Research), la patata è una delle colture alimentari più importanti del mondo: nei paesi meno sviluppati è la quinta coltura in termini di produzione totale e la terza per consumo alimentare.

La patata è ricca di amido (amilopectina in prevalenza), vitamine, sali minerali e proteine. È utilizzata anche come foraggio da ingrasso per gli animali (i cavalli la tollerano solo in modeste quantità); nell'industria è usata per la produzione di alcol e di fecola. **ATTENZIONE:** il frutto è velenoso, così come i tuberi quando hanno una colorazione verde.

Oggi la patata è ampiamente coltivata nelle zone temperate di Europa, Australia, America settentrionale, Asia orientale; 130 diversi paesi del mondo sono produttori e in Italia è coltivata soprattutto in Campania e

Abruzzo. Cina e India, negli ultimi trent'anni, hanno aumentato la produzione, mentre le tradizionali zone dell'Europa occidentale l'hanno diminuita; in Africa c'è ancora una certa riluttanza a coltivarla perché non è accettata del tutto come cibo quotidiano.

La patata ha fusti ascendenti e fusti rizomatosi sotterranei; il tubero è un fusto sotterraneo trasformato in organo di riserva. Le foglie sono imparipennate, i fiori sono riuniti in infiorescenze e hanno corolla a petali saldati, con tubo brevissimo e lobi aperti, di solito bianca, ma anche rosata o più raramente rossa o blu a seconda delle varietà; gli stami sono gialli; generalmente il fiore è impollinato da insetti, anche se può verificarsi l'autoimpollinazione. Il frutto è una bacca che da verde diventa rossa a maturità.

La patata è sensibile a funghi (il più importante è la peronospora, *Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary), batteri, virus e insetti (come la dorifora *Leptinotarsa decemlineata* Say). La peronospora, probabilmente originaria delle Ande, fu osservata per la prima volta in Germania nel 1830; attaccò le coltivazioni europee fin dal 1840, nel 1845

Pagina a fronte:

Varietà di patate in vendita al mercato di Quito, Ecuador (Foto Andrea Grigioni)

provocò la morte per carestia di 750.000 irlandesi – per i quali costituiva l'alimento principale – e l'emigrazione di un milione di persone. Alla base di questi fatti tragici c'è l'omogeneità genetica che rende le piante più suscettibili ai patogeni.

Altre specie selvatiche di patata si trovano in Messico e nella regione andina e sudamericana; si tratta di specie molto apprezzate per il miglioramento genetico, per ottenere con selezioni e ibridazioni patate resistenti alle malattie e ai fattori ambientali avversi.

Esistono altre specie del genere *Solanum* coltivate localmente per frutti, tuberi o foglie eduli o come fonte di alcaloidi da usare in medicina: la naranjilla (*Solanum quitoense* Lam.) e il pepino (*Solanum muricatum* Aiton) che provengono dal continente americano, oppure la kumba (*Solanum macrocarpon* L.) originaria del Vecchio continente.

***Withania somnifera* (L.) Dunal**

NOMI COMUNI

Ind. ashwagandha

Ing. winter cherry, poison gooseberry

It. ginseng indiano, falso alchechengi, ciliegia d'inverno, uva spina velenosa

Sv. *Withania*

Il falso alchechengi è una pianta arbustiva, tomentosa, con piccoli fiori verdi e sessili riuniti in glomeruli; il frutto è una bacca avvolta completamente dal calice, come nel genere *Physalis*. La specie è originaria delle aree subtropicali africane, asiatiche occidentali e sudeuropee; in Italia è naturalizzata in Sicilia e Sardegna. È considerata una delle specie più importanti della medicina ayurvedica tradizionale indiana, che la utilizza da almeno 6.000 anni.

ATTENZIONE: tutta la pianta è velenosa per la presenza di alcaloidi, lattoni steroidei, saponine, glucosidi.

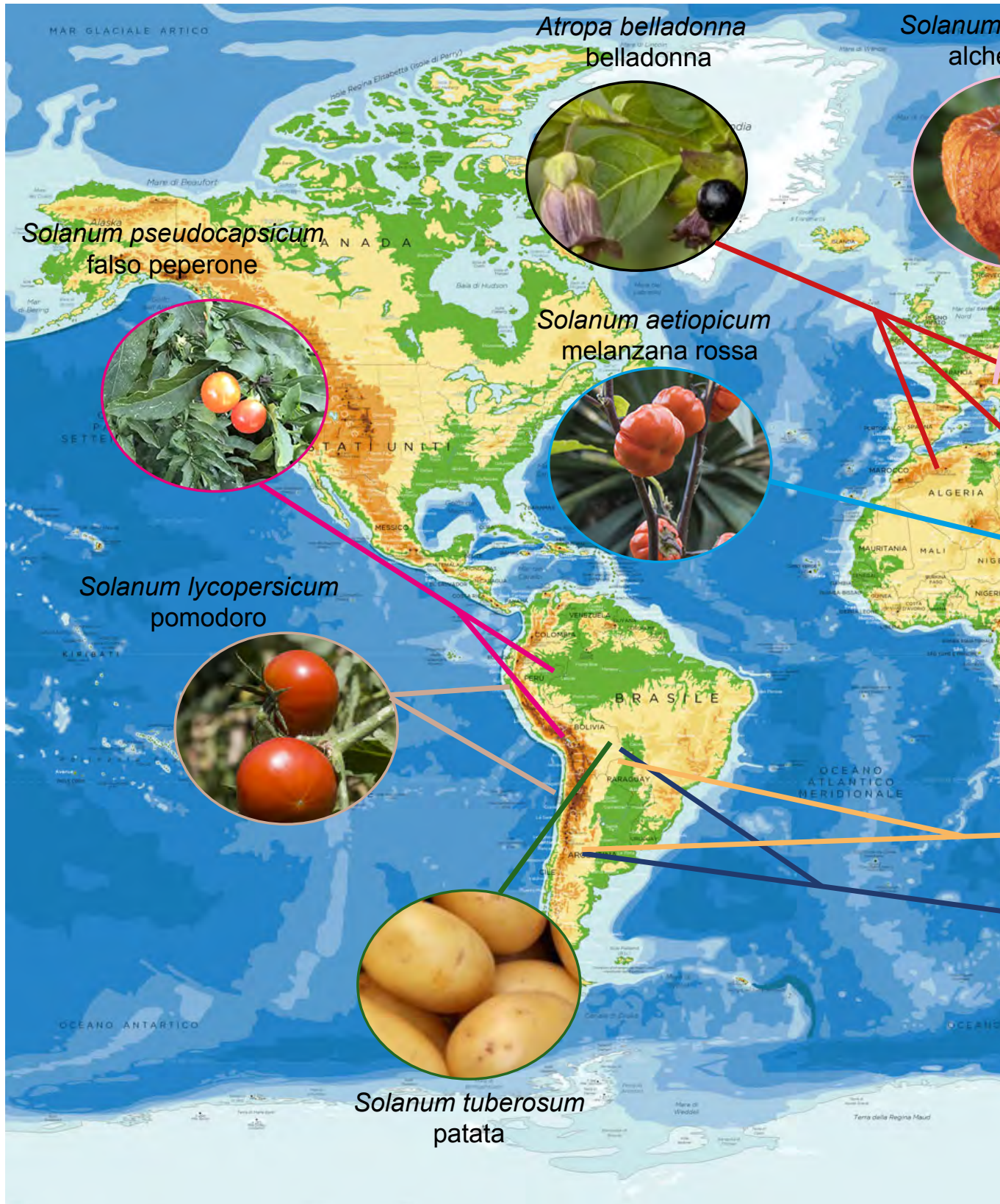
Dall'alto al centro:

Fiore di patata (Archivio Orto botanico di Bergamo)

Frutti di *Withania* (Archivio Orto botanico di Firenze)

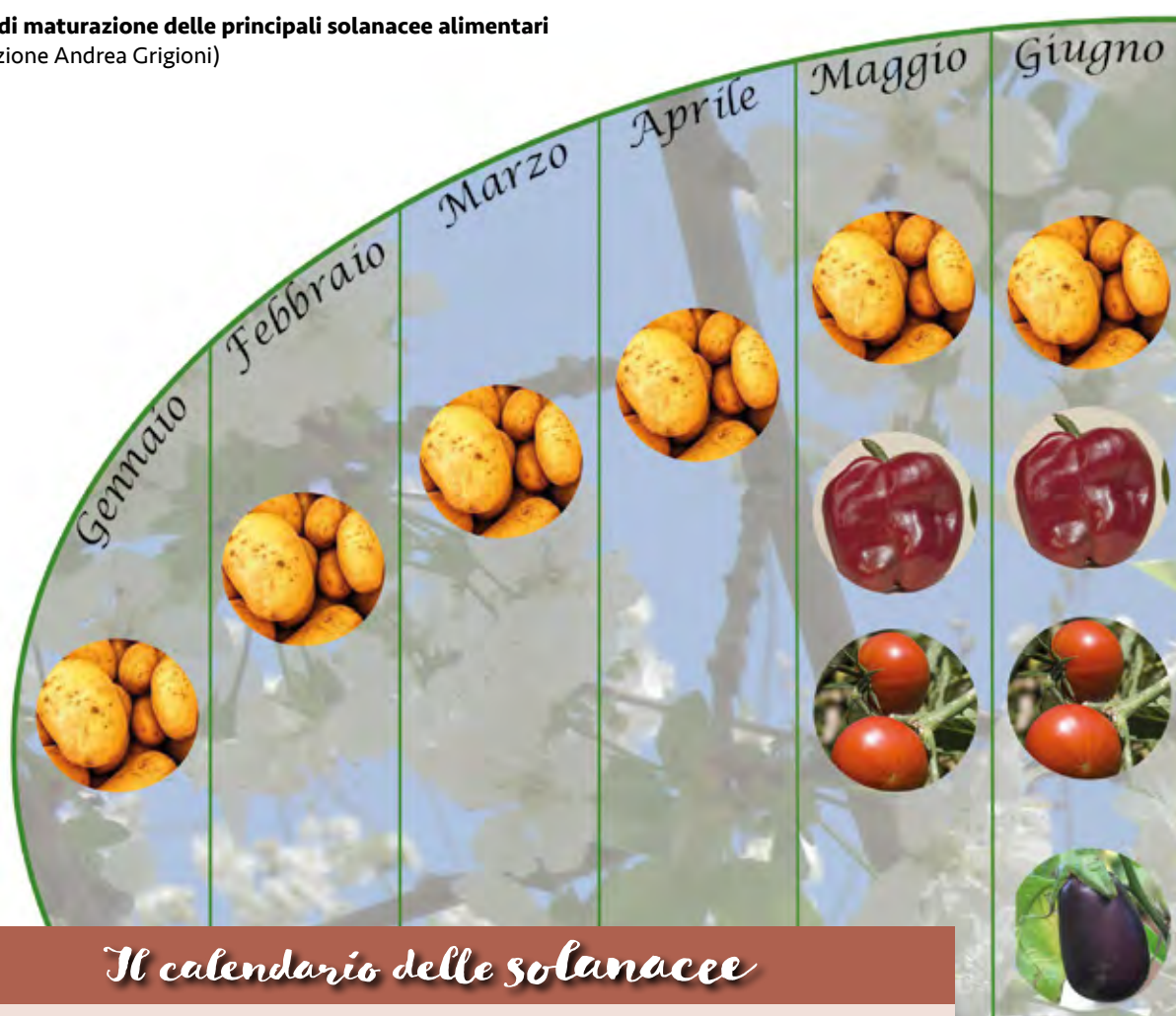


Area di origine delle più importanti solanacee
(Elaborazione Andrea Grigioni)





Periodo di maturazione delle principali solanacee alimentari
(Elaborazione Andrea Grigioni)



Il calendario delle solanacee

Pomodori a Natale, peperoni a febbraio: molti frutti e ortaggi si trovano quasi tutto l'anno sui banchi dei supermercati e dei mercati rionali.

Ma il pomodoro può maturare in qualsiasi periodo dell'anno? Se si coltiva per esempio in Toscana, no. Per avere frutta e verdura fuori stagione occorre coltivare i prodotti in serra o farli arrivare da molto lontano. Coltivare in serra significa consumare energia per controllare la temperatura e usare prodotti chimici per forzare la maturazione o conservare i prodotti.

Far arrivare frutta e verdura da molto lontano significa incidere negativamente non solo sul prezzo, ma anche sull'ambiente:

per esempio una pera che proviene dall'Argentina percorre circa 12.000 km (= 19 Kg di CO₂ emessa nell'ambiente); l'uva del Sudafrica copre circa 8.000 km (= 15 Kg di CO₂); i Kiwi della Nuova Zelanda 23.000 Km ecc.

Quindi conviene mangiare frutta e verdura di stagione perché è più sana, più economica, ha minor impatto sull'ambiente.

Nello schema seguente si riportano i periodi in cui maturano le principali solanacee alimentari: occorre considerare che in realtà i tempi di maturazione sono più ampi perché ci sono i prodotti precoci che provengono dalle coltivazioni delle regioni del Sud e quelli tardivi dalle zone di montagna del Nord. Un discorso a parte meritano le patate: la stagione di raccolta è l'estate, mentre le patate novelle sono già disponibili da aprile a giugno. Se ben conservate, le patate sono disponibili nel mercato per un lungo periodo dell'anno.



In alto, **Frutti di alchechengi racchiusi nel calice**
(Foto A. Grigioni)

A fianco, **Pomodoro, melanzana e melanzana-pomodoro**
(Foto A. Grigioni)

TUTTA COLPA DEI CATTIVI PARENTI

*Il difficile cammino
delle solanacee, da terre
lontane fino alle nostre tavole*

Non c'è che dire: sono piante che non amano le mezze misure, queste solanacee. La famiglia comprende ortaggi tra i più apprezzati ma anche erbe dalla tossicità fatale, rimedi medicinali potenti con effetti secondari a volte terribili e piante con azione allucinogena usate forse nelle antiche pozioni delle streghe. C'è il tabacco, capace di uccidere e di muovere interessi economici enormi, legali e non. E poi piante ornamentali, erbe infestanti, aliene invasive. Nulla che passi inosservato, insomma.

In passato la famiglia godeva in Europa di una fama alquanto sinistra, visto che prima della scoperta del continente americano, nel Vecchio Mondo molte solanacee erano conosciute per i loro effetti potenti sul corpo e sulla psiche degli umani, dovuti alla presenza di alcuni alcaloidi. A seconda della specie e delle dosi, questi composti chimici potevano avere un'azione curativa, psicotropa, tossica, o addirittura letale. Il che le rendeva ingredienti di elezione nelle pratiche medicinali, magiche e stregonesche.

La mandragola, ad esempio (*Mandragora officinarum*). Con le sue radici biforcute e la corona di foglie, che la rendevano simile nell'aspetto a un essere umano in miniatura, era usata per curare numerosi malanni e come sedativo e narcotico; ma l'inquietante aspetto antropomorfo e gli effetti allucinogeni che si verificavano con la somministrazione di alte dosi dell'erba avevano stimolato la nascita di leggende e superstizioni sulle sue proprietà, rendendola una delle piante più ammantate di inquietante mistero di tutto il mondo vegetale. Si diceva che urlasse quando veniva estratta da terra e che chi avesse udito le sue grida sarebbe diventato pazzo: per questo la sua raccolta era accompagnata

da complicati rituali, che si vedono descritti in molte immagini medievali. A distanza di secoli, la durevole fama della pianta è testimoniata ancora ai nostri giorni dai romanzi della saga di Harry Potter: anche alla scuola di magia di Hogwarts la mandragola è una delle piante più coltivate e usate! E certo non per caso, aveva il nome inglese della pianta (*mandrake*) un misterioso mago dei fumetti popolare negli anni '40 e '50 del Novecento, protagonista di storie vagamente orrifiche.

Anche le diverse specie di giusquiamo e in particolare il giusquiamo nero (*Hyoscyamus niger*) erano utilizzate non solo per curare vari malanni e per indurre il sonno, ma anche per preparare pozioni magiche.

E che fascino malvagio, quello della belladonna! A cominciare dal suo nome scientifico: *Atropa belladonna*. Da una parte evoca la fatale Àtropo, l'inesorabile Parca che recideva il filo della vita. Dall'altra, allude alla proprietà di rendere lo sguardo più affascinante e seducente, grazie all'azione dell'atropina, un alcaloide che dilata le pupille e che è tuttora usato a questo scopo nella pratica oculistica. Erba delle streghe per eccellenza, ingrediente di pozioni e protagonista dei sabba, la belladonna è una pianta velenosissima. Con le sue invitanti bacche lucide e nere (nere!), è particolarmente pericolosa per i bambini, che sono anche più sensibili degli adulti agli alcaloidi tossici che contiene.

Diverse altre solanacee conosciute in Europa erano usate nelle pratiche medicinali e magiche. Solo una, originaria dell'Asia, era nota anche come alimentare: la melanzana (*Solanum melongena*). Ma con una simile parentela, non c'è da stupirsi del fatto che fosse guardata con una certa diffidenza, tanto più che quel leggero retrogusto amaro alimen-

tava più di un sospetto e che il colore scuro e lucido dei frutti evocava le temibili bacche di belladonna e più avanti nella maturazione quelle giallastre della mandragola. Ecco perché questo strano ortaggio, chiamato *mala insana* (mela matta), tarderà ad affermarsi sulle mense europee. Arrivata in Europa già in epoca medievale, impiegherà qualche secolo prima di guadagnarsi un ruolo di rilievo nella cucina mediterranea, mentre in altre regioni europee continuerà a lungo a essere guardata con sospetto. Non così in America, dove dopo l'introduzione da parte dei colonizzatori spagnoli e portoghesi si diffuse rapidamente. Ma a differenza degli europei, le popolazioni del Nuovo Mondo non avevano motivo di essere diffidenti, dal momento che erano molte le piante di questa famiglia che entravano nella vita quotidiana di diverse civiltà native. E non si trattava solo di rimedi medicinali o di elementi di rituali religiosi, ma anche di cibi e condimenti.

Probabilmente stupiti da una simile consuetudine con piante che in Europa ispiravano un rispettoso timore, i conquistatori furono incuriositi da quegli strani ortaggi che venivano mangiati con gusto dalle popolazioni locali e li fecero conoscere nel Vecchio continente. Dove però ebbero quasi tutti vita difficile, impiegando a volte secoli per liberarsi completamente di quell'ombra 'maledetta' che accompagnava da sempre le solanacee europee e che si proiettava anche sulle nuove arrivate.

Prendiamo il caso del pomodoro (*Solanum lycopersicum*), che oggi è l'ortaggio più coltivato in Europa e, crudo o cotto, è un ingrediente irrinunciabile della cucina mediterranea e di quella italiana in particolare. Al momento della conquista del Messico, gli

Sotto:

Pepe d'India. Tavola tratta da "I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli", Vagrisi, Venezia, 1568

Il medico e botanico P.A. Matthioli (1501-1578) chiama il peperoncino Pepe d'India e ne descrive i frutti prima verdi e poi rossi "come bruniti coralli, tanto acute (sic) nel gusto che superano in ciò ogni altro pepe"

Nella pagina a fianco:

Varietà viola di patate

(Foto Maria Cristina Poccianti)



Aztechi lo avevano da tempo domesticato in numerose varietà e ne facevano grande uso, consumandolo fresco, o cucinato in forma di salse di accompagnamento a *tortillas* di mais. In Europa viene menzionato per la prima volta nel 1544 dal botanico Pier Andrea Matthioli, che lo considera una sorta di 'varietà' americana di mandragola. Dieci anni dopo, in una nuova edizione del suo trattato botanico, lo stesso Matthioli usa per la prima volta il nome 'Pomi d'oro', alludendo chiaramente alla colorazione gialla dei frutti e scrive che ce ne sono anche varietà che producono frutti rossi 'come sangue'. Il nome è accattivante, ma i colori ispirano allarme: un ortaggio rosso non si è mai visto e quanto alle varietà a buccia gialla, ricordano troppo i frutti della malefica mandragola. Come se non bastasse, le parti verdi della pianta emanano un odore sgradevole. Di mangiarlo dunque non se ne parla: medici e botanici disquisiscono sulle sue presunte virtù medicinali e afrodisiache, mentre la pianta trova apprezzamento nei giardini come rarità esotica ornamentale. Ma mentre gli esperti di piante descrivono e ritraggono questa come tutte le altre novità botaniche arrivate da oltre oceano, invitando però alla diffidenza quanto al suo consumo alimentare, il popolo mostra maggiore saggezza: in Spagna – in particolare a Siviglia – e poi nel vicereame spagnolo di Napoli, la gente si accorge che con quell'ortaggio disprezzato nelle classi elevate si possono fare salse che rendono più saporito il pane. E complice la fame, già nel Seicento l'uso si diffonde nella cucina povera napoletana e dell'Italia meridionale. Il riconoscimento ufficiale arriverà però molto tempo dopo. Nelle classi agiate, l'uso culinario del pomodoro rimane sporadico fino a gran parte del Settecento e in Italia si dovrà attendere la metà dell'Ottocento perché quello che oggi è un protagonista indiscusso della nostra cucina entri a pieno titolo nelle abitudini alimentari della generalità delle famiglie.

Anche la patata (*Solanum tuberosum*) fece inizialmente fatica ad affermarsi. Coltivato in tutta la regione andina fin da prima dell'im-

però Inca, questo nutriente tubero ricco di amido era venerato da alcune popolazioni dell'area quasi come una divinità. All'epoca della conquista spagnola del Perù, le patate erano un elemento fondamentale della dieta delle comunità locali; ma nonostante le buone proprietà nutrizionali, l'elevata produttività e la facilità di trasporto e di propagazione, furono inizialmente accolte con diffidenza dagli europei. Ai consueti timori legati alla parentela con altre solanacee velenose, si aggiungevano in questo caso sospetti di oscuri legami col mondo dei demoni: non solo la Bibbia non menzionava nulla di simile a questi tuberi dalle strane forme, ma appariva inquietante il fatto che le patate, una volta seppellite sotto terra, fossero misteriosamente in grado di moltiplicarsi. C'era più di un motivo per immaginare legami con pratiche stregonesche e mondi infernali. Per non dire che i frutti e le parti verdi della pianta sono effettivamente tossici e che le stesse patate, mangiate crude, possono provocare qualche inconveniente. Anche in questo caso, ci vorrà dunque parecchio tempo prima che la patata – che è attualmente l'ortaggio più coltivato al mondo – venga accettata sulle tavole europee.

Un po' più agevole invece il percorso dei peperoncini (*Capsicum* sp. pl.), aiutati dalla loro piccantezza che ricordava il gusto del pregiatissimo pepe e di altre spezie di origine orientale, divenute rarissime in Europa dopo la caduta di Costantinopoli. Visto che proprio la ricerca di nuove rotte per approvvigionarsi di spezie era stata una delle molle che aveva spinto i viaggi di esplorazione, i peperoncini che già Colombo vide mangiare ai nativi caraibici sembrarono forse un giusto riconoscimento alla sua avventura. E così, dopo qualche iniziale esitazione, le diverse specie di *Capsicum* introdotte in Europa riuscirono ad affermarsi nelle cucine e negli orti in un tempo tutto sommato breve. Poter coltivare nei climi europei una pianta che produceva una spezia piccante come il pepe dovette apparire quasi un miracolo. Potenza del fascino delle spezie!

Oggi che l'orientale melanzana e gli americani pomodoro, patata e peperone sono diventate presenze consuete e apprezzate sulle nostre tavole, le vicende della loro accidentata affermazione ci fanno sorridere. E tanto più se le si confronta con la storia di una pianta americana di cui i nativi caraibici usavano fumare le foglie per uso medicinale e rituale: il tabacco. Introdotto in Europa nei primi decenni del '500, fu subito molto apprezzato come rimedio di grande efficacia, quasi una panacea capace di guarire da mille malanni e addirittura di difendere dal contagio delle pestilenze. Sull'onda del successo, già nella seconda metà del Cinquecento il tabacco risulta coltivato in Italia; nel Seicento è diffuso in tutt'Europa e da lì si propaga nel resto del mondo.

Oggi, la pianta americana che il Vecchio Continente accolse con entusiasmo è ritenuta responsabile ogni anno della morte di alcuni milioni di persone nel mondo (dati OMS: www.wpro.who.int/media_centre/factsheets/fs_20070529.htm) e di oltre 93 mila in Italia (dati Ministero della Salute: www.salute.gov.it/portale/news).





'Rocoto' (foto Andrea Grigioni)

25

Ricette originali con i peperoncini

ACRATA Pesto di pistacchi	174
AJI AMARILLO Sorbetto al mandarino	175
ANDINO Ceci alle erbe aromatiche	176
BANANA PEPPER Tagliolini al limone piccante	177
CAMARENA Sugo di peperoni	178
CEDRINO Tagliolini alle vongole e arancia	179
CHILE DE ARBOL Couscous di cavolfiore	180
CHUPETINHO Maltagliati cime di rapa e pomodorini	181
DEEP PURPLE Involtini di verza allo yogurt con ripieno di zucche e verdure	182
FATALII Zuppa di funghi e fagioli	183
HABANERO CHOCOLATE Ragù al cioccolato e peperoncino	184
HABANERO RED SAVINA Pappardelle al ragù di cinghiale	185
HOT LEMON BACCATUM Filetti di triglie alla pescatora	186
JALAPEÑO Pesto di noci	187
MALAGUETA Pollo alla portoghese	188
NAGA MORICH Sugo al tonno capperi e olive	189
PEQUIN Spaghetti alla puttanesca	190
PIMENTA DE NEYDE Marmellata di agrumi	191
ROCOTILLO Pepite di cioccolato piccante	192
ROCOTO ROSSO Burrata e polipetti in salsa piccante	193
STROMBOLI Seppioline e cozze in salsa fricasea piccante	194
TABASCO Ketchup casalingo	195
TEPIN Torta rovesciata pere e parmigiano	196
THAI Tagliatelle ai carciofi	197
TRINIDAD SCORPION Mafaldine con ricotta e zafferano	198

*La scala di piccantezza prevede diversi gradi:
BASSO, MEDIO, ALTO, ELEVATO, ELEVATISSIMO, ESTREMO*

Le foto delle schede sono di Andrea Grigioni

Acrata

Grado di piccantezza: **MEDIO** (15.000 - 30.000 SHU)



PESTO DI PISTACCHI

Per tagliolini o crostini

Lessate i pistacchi per 5 minuti, aggiungete acqua fredda e pelateli.

In un mixer versate i pistacchi, l'olio extravergine di oliva, il parmigiano grattugiato, le foglie di basilico, la scorza di ¼ di limone, la curcuma grattugiata, l'aglio e il peperoncino Acrata.

Azionate per un minuto. Se occorre, radunate il composto che rimane sulle pareti del mixer rimettendolo al centro dello stesso. Aggiungete l'acqua sufficiente a ottenere una crema densa, frullate per altri 2 secondi e versatelo in una coppa di vetro.

Ottimo per condire la pasta o per farcire panini o tartine.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 220 gr di pistacchi non salati
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 4 foglie di basilico
- scorza di ¼ di limone
- uno spicchio d'aglio piccolo
- una tazzina di olio extravergine di oliva
- pepe nero appena macinato
- una grattugiata di radice di curcuma
- una tazzina di acqua
- ½ cucchiaino di peperoncino **Acrata** in polvere



Aji Amarillo

Grado di piccantezza: **MEDIO** (12.000 - 30.000 SHU)



SORBETTO AL MANDARINO

Versare in una pentola 200 ml di acqua, lo zucchero, la buccia grattugiata di 3 mandarini e lasciar bollire per circa 20 minuti. Passato questo tempo, filtrare lo sciroppo ottenuto, lasciarlo raffreddare e unire il succo di mandarino.

Versare in un contenitore e riporre in freezer per almeno 3 ore, avendo cura di mescolare di tanto in tanto.

Trascorso questo tempo, togliere il contenitore dal freezer e lavorare il composto, unendo l'albume montato a neve, la buccia del quarto mandarino e i 2 cucchiaini di Aji Amarillo in polvere. Riporre il composto nuovamente in freezer.

Trascorse altre 3 ore, frullarlo con un frullatore per far incorporare aria e renderlo più cremoso, quindi servire subito.

Tempo di preparazione: circa 45 minuti di preparazione e 3+3 ore di congelamento

Ingredienti per 4 persone

- 500 ml di succo di mandarino
- 200 ml di acqua
- 2 cucchiaini di polvere di peperoncino **Aji Amarillo**
- 220 gr di zucchero
- 4 mandarini (buccia grattugiata)
- un albume montato a neve

Andino

Grado di piccantezza: **MEDIO** (10.000 - 15.000 SHU)



CECI ALLE ERBE AROMATICHE

Sciacquare i ceci dopo che sono stati a bagno per una notte in acqua con poco bicarbonato. Metterli in una casseruola ricoperta di acqua e portare a ebollizione. Cuocerli a fuoco basso per mezz'ora circa. In alternativa vanno bene anche quelli in scatola. In questo caso il tempo di preparazione scende a 30 minuti.

A cottura ultimata scolarli tenendo da parte una tazza della loro acqua di cottura.

Mondare, lavare e tritare il sedano, la carota e la cipolla. Mettere il trito in una casseruola con 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, facendolo dorare leggermente, quindi unirvi i ceci.

Mescolare bene e spolverizzare con il curry e lo zafferano.

Bagnare con la tazza di acqua di cottura dei ceci tenuta da parte e cuocere a fuoco moderato per una ventina di minuti. Solo a questo punto salare a piacere.

Nel frattempo, lavare i pomodori, tuffarli per qualche istante in acqua bollente, pelarli e tagliarli a filetti. Mondare, lavare e tritare le erbe aromatiche fresche e aggiungerle al preparato a cottura ultimata assieme ai filetti di pomodoro e il peperoncino Andino.

Mescolare e servire il piatto tiepido.

Tempo di preparazione: circa 60 minuti
(a parte l'ammollo dei ceci)

Ingredienti 4 persone

- 300 gr di ceci secchi
- 200 gr di pomodoro
- una cipolla
- una carota
- una costa di sedano
- ½ bustina di zafferano
- un cucchiaino di curry
- un mazzetto di erbe aromatiche fresche (timo, maggiorana, basilico, menta)
- olio extravergine di oliva
- sale q.b.
- ½ cucchiaino di peperoncino **Andino** in polvere



Banana pepper

Grado di piccantezza: **BASSO** (100 - 500 SHU)



TAGLIOLINI AL LIMONE

Lavare e asciugare il limone, grattugiare la scorza senza asportare il bianco del limone. Strizzare il limone e passare il succo attraverso un colino.

Utilizzare una padella larga nella quale mettere l'olio extravergine di oliva e il burro da amalgamare a fuoco dolcissimo. Aggiungere la scorza di limone, il peperoncino Banana Pepper e il succo del limone filtrato.

Cuocere i tagliolini, scolarli e aggiungerli alla padella.

Saltare velocemente e se occorre aggiungere un ½ mestolo di acqua di cottura della pasta.

Servire con qualche fogliolina di timo.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti

Ingredienti 4 persone

- una scorza di un limone biologico
- succo di 1 limone biologico
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- due rametti di timo
- un cucchiaino di peperoncino **Banana pepper** in polvere
- un cucchiaio di burro salato

Camarena

Grado di piccantezza: **MEDIO** (10.000 - 15.000 SHU)



SUGO DI PEPERONI

Sbucciare la cipolla e affettarla finemente. In un tegame far scaldare l'olio con i due filetti di alici e la cipolla, che verrà poi fatta stufare, se necessario, con l'aggiunta di un po' d'acqua.

Lavare i peperoni e privarli di peduncolo, semi e filamenti interni. Tagliarli a listarelle e unirli alla cipolla stufata, avendo l'accortezza di aggiungere un bicchiere d'acqua. Lasciar sfumare per circa 15 minuti.

Profumare il sugo di peperoni con qualche foglia di basilico e lasciar cuocere, mescolando di tanto in tanto, per altri 20 minuti almeno.

A cottura quasi ultimata, regolare di sale e aggiungere la polvere di Camarena (l'ideale sarebbe mezzo cucchiaino, ma la dose si può ridurre o aumentare a seconda del proprio gusto).

Questo sugo è ottimo per condire la pasta corta, ma anche per accompagnare carni bianche o filetti di merluzzo.

Tempo di preparazione: 35 - 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di peperoni rossi
- 300 gr di peperoni gialli
- una cipolla piccola
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 filetti di alici sott'olio
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ di cucchiaino di polvere di **Camarena**
- sale q.b.
- 4 foglie di basilico



Cedrino

Grado di piccantezza: **ALTO** (50.000 SHU)



TAGLIOLINI ALLE VONGOLE E ARANCIA

Lavare accuratamente le vongole scartando quelle che presentano rotture. Mettere in ammollo le vongole in una casseruola di acqua e sale grosso per almeno 3 ore. Sciacquare nuovamente le vongole sotto un getto di acqua per assicurarvi che non ci siano residui di sabbia.

Scaldare l'olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio, aggiungere le vongole e coprirle. Le vongole si apriranno rilasciando il loro succo. Se notate che sul fondo di cottura c'è del residuo di sabbia, togliere le vongole con una schiumarola lasciando il liquido nella padella che dovrà essere filtrato e aggiunto alle vongole in un secondo tempo.

Cuocere la pasta. In una padella aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta con il peperoncino Cedrino, alzare la fiamma, aggiungere la pasta e le vongole con il prezzemolo. Saltate energicamente fino a fine cottura della pasta. Servir e aggiungendo a ogni porzione la scorza di arancia tagliata fine fine e un filo di olio extravergine di oliva.

Tempo di preparazione: 15 minuti
(escluso l'ammollo delle vongole)

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di vongole
- uno spicchio d'aglio
- scorze di 2 arance biologiche
- un cucchiaino di peperoncino **Cedrino** in polvere
- una tazzina di prezzemolo tritato fine
- una tazzina di olio extravergine di oliva.

Chile de Arbol

Grado di piccantezza: **MEDIO** (15.000 - 30.000 SHU)



COUSCOUS DI CAVOLFIORE

Preparare un'emulsione con il succo di olivello spinoso, il succo del limone, il sale e il cucchiaino di Chile de Arbol e lasciarla riposare per qualche minuto.

Fare un couscous di cavolfiore, grattando le cime direttamente su una grattugia. Condire la granella così ottenuta con l'emulsione e tenere da parte.

Tagliare le zucchine e le carote a listarelle, il finocchio a fettine molto sottili e infine i pomodorini a piccoli spicchi.

Impiattare mettendo alla base il couscous di cavolfiore e via via il finocchio, le zucchine, le carote e i pomodorini.

Aggiungere a piacere su ogni piatto le foglioline di menta fresca e qualche goccia di olio extravergine d'oliva.

Tempo di preparazione: circa 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

- un cavolfiore di media grandezza
- un cucchiaino di polvere di **Chile de Arbol**
- 2 zucchine grandi
- 3 carote grandi
- un finocchio
- 10 pomodorini ciliegini
- 10 foglioline di menta fresca
- 2 cucchiaini di succo di olivello spinoso
- un limone (succo)
- un cucchiaino di olio extravergine di oliva
- sale q.b.



Chupetinho

Grado di piccantezza: **MEDIO** (20.000 SHU)



MALTAGLIATI CIME DI RAPA E POMODORINI

Pulire e sbollentare le cime di rapa, sminuzzarle e con poca acqua frullarle.

Preparazione della pasta

Sulla spianatoia fare una fontana con le farine, aggiungere la verdura e acqua quanto basta per ottenere un impasto morbido e elastico. Dividere il panetto in tre parti, passarle tra i rulli della macchina per la pasta e ottenere tre sfoglie non molto sottili. Se la pasta sarà più umida del previsto, aiutatevi con un po' di farina. Lasciare asciugare una mezz'ora e poi, dopo aver spolverato ciascuna sfoglia, arrotolarla e con un coltello affilato tagliarla a strisce irregolari per farne tante piccole fettucce... per l'appunto "mal tagliate".

Mentre la pasta riposa, in una larga padella soffriggere uno spicchio di aglio nell'olio e aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a pezzi. Aggiustare di sale, insaporire col peperoncino Chupetinho e cuocere per una decina di minuti.

Portare a bollore una pentola d'acqua, salare e cuocere i maltagliati per 3/4 minuti. Scolare la pasta (tenere da parte un po' d'acqua di cottura, può servire in seguito per mantecare) e buttarla nella padella col sugo.

Amalgamare il tutto su fuoco vivo per qualche istante e servire.

Rifinire il piatto col parmigiano reggiano appena grattugiato e, se il piccante non fosse abbastanza, chi vuole potrà aggiungerne ancora a piacere.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 150 gr cime di rapa
- 100 gr di farina di grano tenero tipo 0
- 100 gr di farina di semola di grano duro
- 150 gr pomodorini
- 1 spicchio di aglio
- una punta di cucchiaino di peperoncino

Chupetinho

- olio extravergine di oliva
- formaggio parmigiano reggiano
- sale q.b.

Deep Purple

Grado di piccantezza: **MEDIO** (20.000 - 30.000 SHU)



INVOLTINI DI VERZA ALLO YOGURT CON RIPIENO DI ZUCCA E VERDURE

Privare la verza delle foglie esterne più dure e tenere da parte quelle più grandi. Sbollentarle in acqua salate per non più di 5 minuti e metterle da parte una sopra l'altra in un piatto.

Preparazione del ripieno

Tagliare la zucca a fette e cuocerla al vapore per circa 10 minuti.

A parte preparare un lieve soffritto di zucchine, sedano, carote e porro tagliati finemente. Aggiungere al soffritto gli eventuali rimasugli delle foglie di verza più dure.

Lasciare raffreddare il soffritto e versarlo in una ciotola assieme alla zucca cotta al vapore e tagliata a dadini, la scamorza grattugiata grossolanamente, l'uovo, un pizzico di noce moscata e mezzo cucchiaino di peperoncino Deep Purple in polvere.

Mescolare bene fino a ottenere un impasto omogeneo.

Riprendere le foglie di verza precedentemente preparate e aggiungere al centro un paio di cucchiaini del ripieno. Ripiegare ciascuna foglia prima dai lati e poi arrotolarla per sigillarla bene.

Dorare gli involtini in una padella con il burro e poi riporli in una capace teglia.

Coprire con yogurt e mettere nel forno preriscaldato a 190°C per circa 20 minuti.

Servire con pane casereccio unto con olio extravergine di oliva.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 800 gr di verza
- 300 gr di zucca gialla
- 200 gr di zucchine
- 100 gr di carote
- 100 gr di sedano
- un porro
- 200 gr di scamorza affumicata
- 500 gr di yogurt intero
- un uovo intero
- un pizzico di noce moscata
- olio extravergine di oliva
- ½ cucchiaino di peperoncino **Deep Purple** in polvere
- 50 gr di burro
- sale q.b.



Fatalii

Grado di piccantezza: **ELEVATO** (400.000 SHU)



ZUPPA DI FUNGHI E FAGIOLI

Mondare, lavare e tagliare a pezzettoni i funghi porcini.

In una padella mettere a soffriggere nell'olio a fuoco sostenuto per pochi minuti il porro tagliato a striscioline assieme a metà dei funghi.

Coprire con acqua, salare a piacere e lasciare stufare per 20 minuti.

Aggiungere metà dei fagioli e quindi frullare o passare al passaverdure per ottenere una crema semidensa.

Rimettere sul fuoco aggiungendo i restanti funghi e fagioli e cuocere per altri 10 minuti.

Se la crema si presenta troppo densa aggiungere acqua calda.

Tre minuti prima della fine aggiungere il prezzemolo tritato grossolanamente e una punta di cucchiaino di peperoncino Fatalii.

Versare la zuppa in una fondina con una fetta di pane tostato sul fondo e aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva a crudo prima di servire.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr funghi porcini freschi
- 500 gr fagioli borlotti in scatola
- 1 porro
- 50 cc olio extravergine di oliva
- sale q.b.
- la punta di un cucchiaino di peperoncino **Fatalii** in polvere
- un mazzetto di prezzemolo fresco
- 4 fette di pane integrale casereccio

Habanero Chocolate

Grado di piccantezza: **ELEVATO** (200.000 - 350.000 SHU)



RAGÙ AL CIOCCOLATO E HABANERO CHOCOLATE

Preparare un soffritto con sedano, cipolla e carota in una pentola dai bordi alti. Quando sarà imbrunito aggiungere la carne macinata, prima che sia cotta completamente aggiungere il bicchiere di vino rosso e lasciar sfumare.

Una volta sfumato il vino, aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere a fiamma molto bassa per almeno 2 ore. Passato il tempo necessario, aggiungere il cioccolato, continuando a mescolare per assicurarsi che si sia amalgamato del tutto.

Quasi a cottura ultimata, aggiungere il sale, una spolverata di noce moscata e la punta di un cucchiaino di Habanero Chocolate.

Questo condimento è ideale per accompagnare pasta fresca all'uovo come tagliatelle, pappardelle, ma anche lasagne o maccheroni.

Tempo di preparazione: 2 ore e 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- un gambo di sedano
- una cipolla piccola
- una carota
- 500 gr di passata di pomodoro
- 500 gr di carne macinata
- un bicchiere di vino rosso
- 100 gr di cioccolato fondente 80%
- la punta di un cucchiaino di peperoncino **Habanero Chocolate** in polvere
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e noce moscata q.b.



Habanero Red Savina

Grado di piccantezza: **ELEVATO** (100.000 - 350.000 SHU)



PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Pulire la carota, la cipolla e il sedano e tritarli finemente. In un tegame capiente versare i 4 cucchiaini d'olio e unire il trito di cipolla, carota e sedano, poi lo spicchio intero di aglio (in questo modo sarà più facile da eliminare).

Lasciare stufare 10 minuti a fiamma bassa, poi unire il macinato di cinghiale, il rosmarino sminuzzato e le foglie d'alloro.

Lasciar rosolare il tutto per altri 10 minuti a fiamma più alta, mescolando di tanto in tanto in modo da far cuocere la carne in maniera uniforme. Versare il bicchiere di vino rosso, quando sarà completamente sfumato aggiungere la passata di pomodoro.

Aggiungere il sale e lasciar cuocere per circa 3 ore con il coperchio a fuoco dolce, quindi togliere il coperchio e lasciar cuocere il ragù per altri 30 minuti. Solo alla fine aggiungere il peperoncino Habanero Red Savina: sarà sufficiente la punta di un cucchiaino (la quantità di peperoncino dipende dal gusto e dalla tolleranza personale).

Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, quindi versarle insieme al condimento in una pentola capiente e mescolare fino a amalgamare il tutto.

Tempo di preparazione: 4 ore + cottura della pasta

Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di pappardelle all'uovo
- 500 gr di macinato di cinghiale
- una cipolla bianca piccola
- una carota
- un gambo di sedano
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 foglie di alloro
- 400 gr di passata di pomodoro
- uno spicchio d'aglio
- un rametto di rosmarino
- un bicchiere di vino
- una punta di cucchiaino di **Habanero Red Savina**
- sale q.b.

Hot Lemon

Grado di piccantezza: **MEDIO** (15.000 - 30.000 SHU)



FILETTI DI TRIGLIE ALLA PESCATORA

Pulire le triglie usando solo acqua fredda. Dopo averle eviscerate, squamate e decapitate, aprirle delicatamente per diliscarle, ottenendo così i filetti da passare nella farina.

Preparare un battuto di aglio, peperoncino Hot Lemon e prezzemolo.

Disporre metà del battuto sul fondo di una casseruola antiaderente irrorata di olio extravergine di oliva e adagiarvi sopra le triglie infarinate.

Quando le triglie saranno dorate da entrambi i lati, aggiungere il vino bianco e lasciare evaporare.

Unire i pomodori tagliati a dadolini, salare a piacere, incoperchiare e cuocere per 15 minuti a fuoco moderato.

Infine, aggiungere l'altra metà del battuto, rivoltare le triglie delicatamente e cuocere per altri 3 minuti.

Servire spolverando con una manciata di origano, meglio se fresco.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di triglie
- farina 00
- 150 ml vino bianco secco
- 300 gr di pomodori da salsa
- uno spicchio di aglio
- un ciuffo abbondante di prezzemolo
- una manciata di origano
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- ½ cucchiaino di peperoncino **Hot Lemon** in polvere
- sale q.b.



Jalapeño

Grado di piccantezza: **BASSO** (2.500 - 8.000 SHU)



PESTO DI NOCI

Nel mixer far frullare le noci a velocità media, aggiungendo il mezzo spicchio d'aglio, il cucchiaio d'olio e il formaggio grana grattugiato. Solo gli ultimi 3 o 4 impulsi devono essere a velocità massima.

Aggiungere i 2 cucchiaini di latte, il sale e il peperoncino Jalapeño.

A questo punto il pesto è pronto per essere utilizzato.

È ottimo per condire pasta lunga e corta, gnocchi e pasta ripiena.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 100 gr di noci
- 60 gr di formaggio grana grattugiato
- un cucchiaio di olio
- 2 cucchiaini di latte
- ½ spicchio d'aglio
- ½ cucchiaino di peperoncino **Jalapeño** in polvere
- sale q.b.

Malagueta

Grado di piccantezza: **MEDIO** (15.000 - 30.000 SHU)



POLLO ALLA PORTOGHESE

Preparare una salsa a freddo mettendo in un frullatore l'aceto, l'olio extravergine di oliva, la paprika dolce, lo spicchio di aglio, il peperoncino Malagueta in polvere e salare a piacere

Tagliare il pollo dalla pancia al petto con forbici da pollo, aprirlo cercando di non rompere gli ossi e distenderlo su di una piastra rovente. Tenerlo schiacciato sulla piastra appoggiando sopra il pollo una pentola di acciaio piena di acqua. Cuocere per 15-20 minuti da entrambi i lati.

Cospargere il pollo da un lato con metà della salsa precedentemente preparata e cuocere per altri 5 minuti senza alcun peso sopra. Girare il pollo e ripetere l'operazione.

Porzionare con forbici da pollo e servire caldo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- un pollo intero
- uno spicchio di aglio
- 5 gr di aceto di mele
- 50 gr di olio extravergine di oliva
- 10 gr di paprika dolce in polvere
- un limone intero (succo)
- sale q.b.
- ½ cucchiaino di peperoncino **Malagueta** in polvere



Naga Morich

Grado di piccantezza: **ELEVATISSIMO** (850.00 - 1.100.000 SHU)



SUGO AL TONNO, CAPPERI E OLIVE

In una padella larga e capiente mettere l'olio extravergine di oliva e l'aglio schiacciato, alzare la fiamma e aggiungere i pomodori pelati.

Mettere la fiamma a media intensità e fare ritirare il pomodoro per 5 minuti.

Aggiungere una parte di prezzemolo, togliere l'aglio, aggiungere i capperi, le olive, il tonno sgocciolato e il peperoncino Naga Morich in polvere*.

Cuocere a fuoco vivace per 2 minuti, aggiungere la pasta e saltare.

Servire aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva e il restante prezzemolo fresco.

*Data la sua estrema piccantezza, se ne consiglia una quantità minima come la punta di un cucchiaino. La dose dipende dal proprio gusto e dal personale grado di tolleranza.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- una confezione di tonno da 160g
- 30 olive nere snocciolate
- un barattolo di pomodori pelati
- una manciata di capperi salati
- la punta di un cucchiaino di peperoncino **Naga Morich** in polvere
- uno spicchio d'aglio
- prezzemolo q.b.
- una tazzina di olio extravergine di oliva.

Pequin

Grado di piccantezza: **ALTO** (30.000 - 60.000 SHU)



SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Mentre l'acqua per la pasta è sul fuoco, tagliare l'aglio a fettine sottili e farlo soffriggere leggermente nell'olio extravergine di oliva. Appena l'aglio sarà imbiondito aggiungere i capperi sciacquati e tritati grossolanamente, i pomodori, le olive e il peperoncino Pequin in polvere.

A fine cottura completare la salsa con il prezzemolo e l'origano appena tritati e i filetti di acciughe tagliati a pezzettini. Correggere se necessario con il sale, anche se la presenza delle acciughe e dei capperi dovrebbe dare sufficiente sapidità alla salsa.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con la salsa ancora calda. Servire aggiungendo un'ulteriore spolverata di prezzemolo e origano.

Rendere disponibile a tavola dell'altro Pequin in polvere per chi volesse il proprio piatto ancora più piccante.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

- 600 gr di spaghetti (vermicelli)
- 500 gr di pomodori pelati
- 150 ml di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 6 filetti di acciughe
- un ciuffo di prezzemolo
- un ciuffo di origano fresco
- 100 gr di olive nere di Gaeta già snocciolate
- 50 gr di capperi di Pantelleria sotto sale
- ½ cucchiaino di peperoncino **Pequin** in polvere



Pimenta de Neyde

Grado di piccantezza: **ELEVATO** (150.000 - 250.000 SHU)



MARMELLATA DI AGRUMI

Mettere da parte la buccia di due agrumi a piacere avendo cura di pelare solo la parte esterna (flavido) cercando di non asportare la parte bianca interna (albedo), generalmente molto amara. Spellare a vivo tutti gli agrumi privandoli dell'albedo e tagliarli a piccoli spicchi. In un tegame dai bordi alti versare il succo di limone, lo zucchero, le scorze dei due agrumi e la polpa a pezzettoni.

Cuocere a fuoco lento e verso fine cottura aggiungere il peperoncino Pimenta de Neyde in polvere. La giusta consistenza si può misurare in due modi: per chi possedesse un rifrattometro da cucina il valore da raggiungere è di 65°Brix, altrimenti effettuare una prova empirica facendo gocciolare un cucchiaino di marmellata prelevato dalla pentola su un piatto freddo da frigo. Il composto si raffredderà in pochi secondi e risulterà pronto se inclinando il piatto non scivolerà. A questo punto la marmellata potrà essere versata in vasetti ben puliti.

Una volta chiusi ermeticamente, riporre i vasetti in una capiente pentola, coprire con acqua e pastorizzare.

Per vasetti da 200cc saranno sufficienti 20 minuti dall'inizio del bollore.

In questo modo la marmellata si conserverà per circa un anno a temperatura ambiente.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di agrumi singoli o misti a piacere (arance, pompelmo, mandarino, cedro ecc.)
- succo di un limone
- 350 gr zucchero di canna
- ¼ di cucchiaino di peperoncino

Pimenta de Neyde in polvere

Rocotillo

Grado di piccantezza: **BASSO** (2.500 SHU)



PEPITE DI CIOCCOLATO PICCANTE

Tostare le mandorle a 200°C per 5/6 minuti. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria in un pentolino e sempre mescolando, aggiungere il cucchiaino di Rocotillo in polvere, il pizzico di sale, poi il cardamomo e la noce moscata a proprio piacimento.

Una volta pronto, aggiungere le mandorle tostate e mescolare in modo che si ricoprano completamente di cioccolato. Prendere dal pentolino delle mandorle ricoperte con l'aiuto di un cucchiaino o di una pinzetta e porle negli appositi pirottini.

Lasciar raffreddare per circa 2 ore e servire.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per circa 40 dolcetti

- 500 gr di cioccolato fondente
- 600 gr di mandorle
- un cucchiaino di **Rocotillo** in polvere
- un pizzico di sale
- cardamomo in polvere q.b.
- noce moscata q.b.
- 40 pirottini di carta



Rocoto rosso

Grado di piccantezza: **ELEVATO** (50.000 - 100.000 SHU)



BURRATA E POLIPETTI IN SALSA PICCANTE

Mettere i pomodori secchi in ammollo per 30 minuti.

Disporre i polipetti in una capace pentola assieme al sedano e alla carota e ricoprirli di acqua.

Dal momento in cui l'acqua bolle contare 30 minuti, spegnere il fuoco e lasciare riposare in pentola con il coperchio per altri 30 minuti, quindi ripescare i polipetti e conservare l'acqua di cottura. Non salare mai, tutto il sale necessario è già naturalmente presente.

In un'altra pentola, dal bordo alto, soffriggere leggermente in olio extravergine di oliva lo scalogno tagliato a pezzettoni assieme al pomodoro secco strizzato con le mani e tagliato anch'esso grossolanamente e i filetti di acciuga.

Sfumare con un bicchiere di vino rosato e aggiungere il pomodoro fresco tagliato a cubetti, i capperi e le olive sminuzzati, assieme a un paio di mestoli del brodo di cottura dei polipetti.

Cuocere fino a ottenere una salsa densa, poi aggiungere nuovamente del brodo, i polipetti, il prezzemolo, l'origano tritato fine e il peperoncino Rocoto rosso in polvere. Finire di cuocere per altri 10-15 minuti.

In un piatto fondo caldo adagiare la burrata aperta (rigorosamente a temperatura ambiente!) vicino a una fetta di pane tostato (preferibilmente sulla griglia), cospargere entrambi di olio extravergine di oliva, coprire la fetta di pane con la salsa di pomodoro e appoggiarvi in cima un polipetto.

Servire guarnendo la burrata con le foglioline di basilico tritate oppure intere.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 2 kg di polipetti (4 da 500 gr)
- 8 teste di scalogno
- 2 filetti di acciuga sott'olio
- un gambo di sedano
- una carota
- un ciuffo di prezzemolo fresco
- un ciuffo di origano fresco
- un ciuffo di basilico fresco
- una manciata di capperi
- una manciata di olive nere
- 100 gr di pomodori secchi
- 800 gr di pomodori freschi
- un bicchiere di vino rosato
- 4 fette di pane integrale toscano
- 500 gr di burrata (4 piccole o 2 grandi)
- olio extravergine d'oliva
- ¼ di cucchiaino di peperoncino **Rocoto rosso** in polvere

Stromboli

Grado di piccantezza: **MEDIO** (5.000 - 15.000 SHU)



SEPPIOLINE E COZZE IN SALSA FRICASSEA PICCANTE

In una capiente padella soffriggere l'aglio incamiciato in un cucchiaino di olio d'oliva, aggiungere i gambi di sedano tagliati a pezzetti con le relative foglie e un ciuffo di prezzemolo con i gambi. Aggiungere le cozze preventivamente pulite e il vino bianco, incoperchiare e lasciare cuocere per pochi minuti, fino a quando i gusci non si saranno aperti e avranno rilasciato la loro acqua.

Togliere dal fuoco la padella e dividere i molluschi dalle valve, conservandone una dozzina intere per la guarnizione. Filtrare il liquido rimasto in padella e conservarlo per la preparazione successiva.

Grigliare le fette di pane e le seppie, tagliare i tubolari di queste ultime a rondelle e dividere i tentacoli in ciuffi da due o tre.

Disporre nelle ciotole di servizio, preventivamente riscaldate nel forno, due fette di pane ciascuna dello spessore di circa 1 cm, adagiandovi sopra le cozze sgusciate e le seppie.

A lato disporre quelle non sgusciate per guarnizione.

Mettere il liquido filtrato in un piccolo bollitore e portarlo a 70-75°C circa. Togliere il bollitore dal fuoco, aggiungere i due rossi d'uovo, lo zafferano, il peperoncino Stromboli in polvere, l'olio extravergine di oliva e frullare energicamente per pochi secondi fino a ottenere una salsa liquida, omogenea e gialla.

Versare la salsa ancora tiepida, spolverare con del prezzemolo appena tritato e servire.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di cozze
- 4 seppie di media grandezza
- 2 gambi di sedano con le foglie
- uno spicchio di aglio
- 8 fette di pane integrale bianco
- 2 rossi d'uovo
- 60 ml di olio extravergine di oliva
- 200 ml di vino bianco secco
- ½ gr di zafferano
- un ciuffo di prezzemolo
- ½ cucchiaino di peperoncino **Stromboli** in polvere



Tabasco

Grado di piccantezza: **ALTO** (30.000 - 50.000 SHU)



KETCHUP CASALINGO

Tagliare le cipolle a fettine, soffriggerle leggermente nell'olio extravergine di oliva e prima che imbiondiscano aggiungere la polpa di pomodoro e lasciare cuocere a fuoco basso.

In una tazza sciogliere miele e zucchero nell'aceto, disperdere la farina, aggiungere la noce moscata, i chiodi di garofano, la cannella e lo zenzero mescolando uniformemente.

Aggiungere il preparato al pomodoro, continuare la cottura a fuoco lento per ridurre la salsa alla giusta densità.

Aggiungere la salsa Worcester, il peperoncino Tabasco in polvere e frullare per ottenere una buona cremosità.

Assaggiare e aggiustare con il sale quanto basta. Passare il preparato al colino e invasare.

Prima di servire mettere il ketchup ottenuto in frigorifero a raffreddare.

Se si vuole conservare il ketchup casalingo più a lungo - circa 10-12 mesi - usare gli appositi vasetti a chiusura ermetica e pastorizzare facendoli bollire per 20 minuti.

Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti

- 400 gr di polpa di pomodoro
- 2 cipolle
- 40 ml di olio extravergine di oliva
- 70 ml di aceto di mele
- un cucchiaino di farina 00
- 25 gr di miele (acacia)
- 30 gr di zucchero di canna
- una grattata di noce moscata
- 2 chiodi di garofano
- una scorzetta di cannella
- una grattata di zenzero
- un cucchiaino di salsa Worcester
- ½ cucchiaino di peperoncino **Tabasco** in polvere
- un pizzico di sale

Tepin

Grado di piccantezza: **ELEVATO** (150.000 - 300.000 SHU)



TORTA ROVESCIATA PERE E PARMIGIANO

Imburrare una teglia tonda, spolverizzare con lo zucchero e coprire il fondo con le pere tagliate a spicchi e private della buccia, condire con un pizzico di sale e completare con il burro a fiocchi. Far cuocere a 190° per 30 minuti la torta, facendo caramellare lo zucchero.

A cottura ultimata cospargere con il parmigiano grattugiato mescolato al peperoncino Tepin in polvere. Stendere sopra la pasta sfoglia rivoltando i bordi all'interno dello stampo. Bucherellare la superficie e mettere ancora qualche fiocchetto di burro.

Far cuocere a 200° per 15-20 minuti. A fine cottura rovesciare delicatamente la torta in un piatto e servirla ben calda.

Tempo di preparazione: 15 minuti +
50 minuti per le cotture

Ingredienti

- 800 gr di pere abate (3 pezzi) non molto mature
- 150 gr di parmigiano reggiano media stagionatura
- 40 gr di burro salato
- sale q.b.
- 40 gr di zucchero grezzo di canna
- un cucchiaino di peperoncino **Tepin** in polvere
- 250 gr di pasta sfoglia in dischi



Thai

Grado di piccantezza: **ELEVATO** (50.000 - 100.000 SHU)



TAGLIATELLE AI CARCIOFI

Fare un battuto con un ciuffo di prezzemolo e due spicchi d'aglio.
Soffriggere metà del battuto.

Aggiungere al soffritto i cuori tagliati a fettine dei 6 carciofi e lasciare cuocere per 5 minuti.
Scolare le tagliatelle molto al dente e tenere da parte un po' di acqua di cottura.
Versare le tagliatelle nella padella, aggiungere l'altra metà del battuto, il peperoncino Thai in polvere e mescolare, mantenendo il fuoco moderato.

Se necessario aggiungere l'acqua di cottura per intenerire la pasta.
Servire con una grattugiata di parmigiano e condire con dell'olio extravergine di oliva. Un buon Frantoiano, dal gusto verde di carciofo, si sposerà a meraviglia.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti

- 250 gr di tagliatelle
- 6 carciofi
- un ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- olio extravergine di oliva
- 60 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- ½ cucchiaino di peperoncino **Thai** in polvere

Trinidad Scorpion

Grado di piccantezza: **ESTREMO** (1.000.000 - 2.000.000 SHU)



MAFALDINE CON RICOTTA, ZAFFERANO

In una ciotola di ceramica, sufficientemente capiente, lavorare la ricotta con il latte e lo zafferano.

Una volta ottenuta la crema, aggiungere il peperoncino Trinidad Scorpion*. Solo alla fine regolare di sale.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Trascorso il tempo necessario, unire la pasta cotta alla crema di ricotta, zafferano e peperoncino e mescolare.

Trasferire il tutto in una padella dal fondo già caldo, avendo l'accortezza di aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura per evitare che la crema di ricotta si asciughi troppo.

Una volta riscaldata, la pietanza è pronta per essere servita.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di mafaldine
- 300 gr di ricotta fresca vaccina
- 4 cucchiaini di latte
- una bustina di zafferano
- **Trinidad Scorpion** in polvere
- sale q.b.

**Data la sua estrema piccantezza, se ne consiglia una quantità minima come la punta di un cucchiaino. La dose dipende dal proprio gusto e dal personale grado di tolleranza.*

Il peperoncino vince il Nobel

Proprio mentre questo volume stava per andare in stampa (ottobre 2021), è arrivata la notizia che il premio **Nobel per la Medicina** per l'anno 2021 è stato assegnato a **David Julius** e **Ardem Patapoutian** 'per le loro scoperte sui recettori che regolano la percezione della temperatura e del tatto', scoperte che potranno contribuire ad aiutare milioni di persone nel mondo afflitte da dolori cronici. In particolare, Julius è riuscito a identificare sia il gene che codifica la proteina responsabile della sensibilità al calore, sia il recettore implicato nel processo. Per le sue ricerche, lo scienziato americano ha utilizzato la capsaicina, la sostanza che conferisce al peperoncino il gusto piccante e che al contatto con la pelle dà una sensazione di calore.



Bibliografia

- Acosta J., 1596 - *Istoria naturale e morale delle Indie occidentali*. Bernardo Basa, all'insegna del Sole, Venezia. Citato in "Afrodisiaco in tutto il mondo", a cura dell'Accademia Italiana del Peperoncino <https://www.peperoncino.org/il-peperoncino/usi-e-costumi/eros/>
- Agenzia italiana del farmaco, 2009 - *Il peperoncino*. Bollettino d'Informazione sui Farmaci XVI N.1: 35-37.
- Arrigoni P.V., Viegi L., 2011 - *La flora vascolare esotica spontaneizzata della Toscana*. Regione Toscana, Firenze, 261 pp.
- A.A.V.V., 2008 - *Solanaceae*. pp. 855-883 in: Janick J., Paull E.R. (eds) - *The Encyclopedia of Fruit & Nuts*. CAB International, Cambridge University Press, Cambridge, 954 pp.
- Battisti C., Alessio G., 1957 - *Dizionario Etimologico italiano*. G. Barbera Ed., Firenze, 4 voll.
- Bègue L., Bricout V., Boudesseul J., Shankland R., Duke A.A., 2015 - *Some like it hot: testosterone predicts laboratory eating behavior of spicy food*. *Physiology & Behaviour*, Elsevier, 139: 375-377.
- Black M., Bewley J.D., Hawlmer P. (eds), 2006 - *The Encyclopedia of Seeds. Science, Technology and Uses*. CAB International, Wallingford (UK), Cambridge (MA USA), 828 pp.
- Bosland P.W., Votava E.J., 2000 - *Peppers: vegetable and spice Capsicums*. CABI Publishing Wallingford (UK), 204 pp.
- Brücher H., 1989 - *Useful Plants of Neotropical Origin and their Wild Relatives*. Springer Verlag, Berlin, 296 pp.
- Castioni F., Cerretelli G., De Meo A., Vazzana C., 1999 - *Germoplasma di specie erbacee di interesse agricolo*. ARSIA Regione Toscana, Firenze, 135 pp.
- Clapham D.E., 1997 - *Some like it hot: spicing up ion channels*. *Nature* 389: 783-784.
- Clauser M., Grigioni A., Landi M., 2010 - *Peperoncini*. FUP, Firenze 80 pp.
- Couplan F., Styner E., 1994 - *Guide des Plantes Sauvages Comestibles et Toxiques*. Delachaux et Niestlé, Lausanne, 415 pp.
- Cribb P.J., Hawkes J.G., 1986 - *Experimental Evidence for the Origin of Solanum tuberosum subspecies andigena*. pp 383-404 in: D'Arcy W. (ed.) *Solanaceae. Biology and Systematics*. Columbia University Press, New York, 603 pp.
- De Candolle A., 1833 - *Origine des plantes cultivées*. Librairie Germer Baillière et C.ie, Paris, 377 pp.
- Djian-Caporalino C., Lefebvre V., Sage-Daubèze A. M., Palloix A., 2007 - *Capsicum*. pp 186-232 in: Sing R.J. (ed.) *Genetic resources, chromosome engineering, and crop improvement series*. Vol 3, Vegetable Crops. CRC Press, Boca Raton FL, 530 pp.
- Eshbaugh W.H., 1970 - *A Biosystematic and Evolutionary Study of Capsicum baccatum (Solanaceae)*. *Brittonia* 22 (1): 31-43.
- Firenzuoli F., 2000 - *Le 100 erbe della salute*. Tecniche nuove, Milano, 323 pp.
- Forte V., 1982 - *Frutti rari e curiosi d'Italia*. Edagricole, Bologna, 53 pp.
- Fuchs L., 1542 - *De historia stirpium commentarii insignes*. In officina Isingriniana, Basilea, 1044 pp.
- Geppetti P., Nassini R., Materazzi S., Benemei S., 2008 - *The concept of neurogenic inflammation*. *BJU Int* 101 (Suppl 3): 2-6.
- Hanelt P. (ed.), 2001 - *Capsicum*. pp 1836-1839 in: *Mansfeld's Encyclopedia of Agricultural and Horticultural Crops*. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, 6 voll.
- Harlan J.R., 1987 - *Les plantes cultivées et l'homme*. Presses Universitaires de France, Paris, 414 pp.
- Hawkes J.G., 1956 - *A revision of tuber-bearing Solanum*. *Ann. Rept. Scott. Soc. Res. Plant Breed. Sta.* 37-109.
- Hawkes J.G., Lester R.N., Nee M., Estrada R.N. (eds), 1991 - *Solanaceae III: Taxonomy, Chemistry, Evolution*. Royal Botanic Gardens for the Linnean Society of London, Kew (UK), 483 pp.
- Heldrick U.P. (ed.), 1919 - *Sturtevant's Edible Plants of the World*. Dever Publications, Inc., New York, 686 pp.
- Heywood V., 1992 - *Botanic gardens and the conservation of biodiversity*. *Museol. Sci.* 9: 21-32.
- Heywood V.H., Zohary D., 1995 - *A Catalogue of the Wild Relatives of Cultivated Plants Native to Europe*. *Flora Mediterranea* 5: 375-415.
- Hoyt E., 1988 - *Conserving the Wild Relatives of Crops*. IBPGR, IUCN and WWF, Roma, Gland, 45 pp.
- Hul S., Dy Phon P., 2014 - *Flore du Cambodge, du Laos et du Viêt Nam, 35 Solanaceae*. Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris; Royal Botanic Garden, Edinburgh, 93 pp.
- Irish H.C., 1898 - *A revision of the Genus Capsicum with Especial Reference to Garden Varieties*. Missouri Botanical Garden, 110 pp.
- Laws B., 2010 - *Fifty Plants That Changed the Course of History*. Quid publishing Ltd, Brighton, pp. 224.
- Mathon Cl.-Ch., 1981 - *Phytogéographie appliquée. L'origine des plantes cultivées*. Masson, Paris, 182 pp.
- Maurizio A., 1932 - *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Payot, Parigi, 663 pp.
- McClung de Tapia A., 1992 - *The origins of agriculture in Mesoamerica and Central America*. pp 143-171. In: Cowan C.W., Watson P.J. (eds) *The Origins of Agriculture: An International Perspective*. Smithsonian Institution Press, Washington, DC, 224 pp.
- Kraft K.H., Brown C.H., Nabhan G.P., Luedeling E., de Jesús Luna Ruiz J., Coppens d'Eeckenbrugge G., Hijmans R.J., Gepts P., 2014 - *Multiple lines of evidence for the origin of domesticated chili pepper, Capsicum annuum, in Mexico*. *PNAS* April 29, 111 (17) 6165-6170; first published April 21, 2014 <https://doi.org/10.1073/pnas.1308933111>
- McLeod M.J., Guttman S.I., Eshbaugh W.H., 1982 - *Early Evolution of Chili Peppers (Capsicum)*. *Economic Botany* 36: 361-368.
- Moore R., Clark W.D., Vodopich D.S., 1998 - *Botany*. McGraw-Hill, Boston, Burr Ridge, Dubuque, Madison, New York, San Francisco, St. Louis, 919 pp.
- Orosi G., 1856 - *Farmacopea italiana*. Mansi, Livorno, 3 voll.

- Palliotto S., 2013-2014 – *Il gusto piccante: tra tradizione e innovazione*. Tesi di Laurea Università degli Studi di Padova, Scienze e Tecnologie Alimentari, 56 pp.
- Paris R.R., Moyse H., 1971 – *Précis de matière médicale*. Tome III. *Pharmacognosie special. Dicotylédones. Gamopétales*. Masson & C. ie Editeurs, Paris, 509 pp.
- Pignatti S., 1982 – *Flora d'Italia*. Edagricole, Bologna, 3 voll.
- Presilla M.E., 2017 – *Peppers of the Americas*, Potter/Ten Speed/Harmony/Rodale, 340 pp.
- Ramvalho do Rêgo E., Monteiro do Rêgo M., Finger F.L., 2016 – *Production and Breeding of Chilli Peppers (Capsicum spp.)*. Springer International Publishing Switzerland, 134 pp.
- Ricciardelli d'Albore G., Persano Oddo L., 1978 – *Flora apistica italiana*. Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria, Firenze, 286 pp.
- Roma-Marzio F., Bedini G., Muller J.V., Peruzzi L., 2016 – *A critical checklist of the woody flora of Tuscany (Italy)*. *Phytotaxa* 287 (1): 001-135 <http://dx.doi.org/10.11646/phytotaxa.287.1.1>.
- Scotto G., 2009 – *Stabilità delle sostanze coloranti della paprica (Capsicum annum L.): studio della variazione del contenuto relativo dei carotenoidi indotta da invecchiamento artificiale*. Tesi di Laurea Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria, 97 pp.
- Seidemann J., 2005 – *World Spice Plants. Economic usage, Botany, Taxonomy*. Springer-Verlag, Berlin Heidelberg N.York, 591 pp.
- Singh N., Bhalla M., de Jager P., Gilca M., 2011 – *A Rasayana (Rejuvenator) of Ayurveda*. *Afr. J. Tradit. Complement Altern Med.* 2011; 8 (5 Suppl): 208-213. Publishe online 2011 Jul 3 <https://www.ajol.info/index.php/ajtcam/article/view/67963>
- Tardelli M., Settesoldi L., Boddi S., Raffaelli M., 2010 – *Alcune piante di origine tropicale di interesse alimentare, farmacologico e industriale*. Centro studi Erbario Tropicale Università degli Studi di Firenze, Firenze, 82 pp.
- Targioni-Tozzetti A., 1896 – *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura e orticoltura toscana*. R. Società Toscana di Orticoltura, Firenze, 270 pp.
- Tassinari G., 1968 – *Manuale dell'agronomo*. Ramo editoriale degli Agricoltori, Roma, 3256 pp.
- Teti V., 2007 – *Storia del peperoncino. Un protagonista delle culture mediterranee*. Donzelli editore, Roma, 491 pp.
- Vecchio V., Benedettelli S., Palchetti E., Manzelli M., 2007 – *Patata Rossa di Cetica. Un esempio di valorizzazione dell'agro-biodiversità e del territorio*. Consorzio Patata rossa di Cetica 28 pp.

Sitografia (ultima consultazione novembre 2021)

<https://www.rtb.cgiar.org/crops/potato/>
<http://solanaceaesource.org>
<https://www.actaplantarum.org>
<http://www.autonomiealimentaire2020.info/permathérapie/la-route-des-vertus/>
<http://www.floricolturacarmazzi.it>
<https://www.lifeasap.eu/index.php/it/>
<https://www.pianteinnovative.it>
<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail?314344>
<https://peperita.it>
<https://pfaf.org/User/Default.aspx>
<https://www.britannica.com/plant/Solanaceae>
<https://www.cayennediane.com/big-list-of-hot-peppers/>
<https://www.cultivariable.com>
<https://www.peperoncino.org>
https://www.pepperseeds.eu/?gclid=EAlaIqobChMloev6zPy02QIV6jLTCh2Lag6lEAEYAAEgKwsPD_BwE
<https://www.potatopro.com>
<https://www.stuard.it/i-peperoncini-dellazienda-stuard/>
<https://www.thechileman.org>
<https://www.whitehotpeppers.com>
<http://www.theplantlist.org>
<https://www.peperoncinipicanti.com/varietà-peperoncino/>
<http://www.aispes.org/homepage.asp?l=1>
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>
<http://tropical.theferns.info>
<http://www.tradewindsfruit.com/hot-peppers/>
<https://www.biofficinatoscana.com/it>
<https://www.emporiodellespezie.it>
<https://incidecoder.com>
https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/cosing/index.cfm?fuseaction=search.details_v2&id=55144
<https://www.pepitesfuse.com>

PEPE D'INDIA.



ma piu sottili, assai nere, & ritandette, dentro alle quali sono le granella poco minori che di pepe comune, le quali però sono così fortemente attaccate alle siliquie, che malagevolmente se ne spiccano. Usano gl' Esiopi per il dolore de i denti, & già si porta à noi d' Alessandria d' Egitto insieme con altre spezierie. Sono alcuni che non hauendo osservato l' historia che ne scriue Serapione à CCC. XXXVII. rap. oue tratta del grano chiamato Zelin, non si persuadono altrimenti se non, che questo pepe sia il Carpesio. la cui opinione esser falsa è stato prouato sufficientemente da noi nel libro delle nostre Epistole scriuendo al Dottor Giouanni Hesso medico in Norimberga. Conuenerasi anchora fra le specie del pepe quel cornuto che uolgarmente si chiama pepe d' India, ò come uogliono altri Siliquastro, acutissimo al gusto. Nasce questo trasportato ne i nostri paesi, & hormai fatto per tutto uolgare, d' una pianta che produce le foglie maggiori, & piu lunghe del solatro comune, il gambo alto un gombito & piu, con molti rami uerde, & articolato, i fiori bianchi da cui nascono le guaine simili à cornetti prima uerdi, & poi rosse come bruniti coralli, tanto acute al gusto che superano in ciò ogni altro pepe. Ne i su detti cornetti è dentro il seme minuto, & bianchiccio del medesimo sapore. Enne di
 pin

Marina Clauser

sma.unifi.it/index.php
marina.clauser@unifi.it

È curatrice dell'Orto botanico "Giardino dei Semplici" dell'Università di Firenze; si occupa di ricerca botanica applicata ai beni artistici, di divulgazione e didattica con particolare riferimento alle piante alimentari e all'agricoltura urbana e sostenibile. Ha coordinato il partenariato europeo GRUNDTVIG "Botanic Gardens. New tools for environmental education" con gli Orti botanici di Meise (Bruxelles) e Madrid. Ha organizzato corsi di formazione per operatori del verde sul giardinaggio sostenibile; ha avviato un programma di controllo biologico di patologie nell'Orto botanico di Firenze. Partecipa attivamente al gruppo di lavoro della Società Botanica italiana sugli Orti botanici. Ha al suo attivo più di 100 pubblicazioni fra le quali i volumi dedicati agli Orti botanici e all'agroecologia pubblicati con questa casa editrice.

Andrea Grigioni

sma.unifi.it/index.php
andrea.grigioni@unifi.it

*È diplomato presso l'Istituto tecnico B. Cellini di Firenze e ha frequentato la Facoltà di Scienze Naturali all'Università di Firenze. Dal 1990 lavora come fotografo e tecnico presso l'Orto botanico "Giardino dei Semplici" di Firenze, gestendo l'archivio fotografico e il catalogo delle piante e collaborando agli allestimenti permanenti e temporanei. Ha curato la pagina web del Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze come responsabile tecnico. Ha partecipato a numerose missioni come fotografo e tecnico per lo studio e la raccolta di materiale scientifico: nell'Arcipelago Toscano per completare gli studi floristici e di vegetazione, in Uganda per l'incremento della collezione di felci, a Sumatra per lo studio e la raccolta di semi di *Amorphophallus titanum*, una delle piante più singolari al mondo.*

Gabriele Rinaldi

www.ortobotanicodibergamo.it
gabrielrinaldi@comune.bg.it

La laurea in Scienze Naturali gli ha permesso di diventare, a Bergamo, prima conservatore botanico del Museo civico di Scienze Naturali e poi direttore dell'Orto botanico "Lorenzo Rota". In questa veste si occupa di progetti formativi per le scuole, eventi culturali, orientamento delle collezioni viventi e musealizzate, progetti per il coinvolgimento di segmenti variegati di pubblico. Ha promosso e reso possibile la costituzione delle Rete degli Orti botanici della Lombardia, attiva dal 2003; ha realizzato la Valle della Biodiversità, sezione di Astino dell'Orto botanico, interamente dedicata dal 2015 alla biodiversità in agricoltura e ai temi della sostenibilità correlati al cibo, con sguardi anche planetari. Non è un caso se collabora a progetti che riguardano le politiche del cibo della città di Bergamo.



PEPERONCINI OLTRE L'OVVIO

John Haberle, *Grandma's Hearthstone* [1890], Detroit Institute of the Arts (particolare)
(artsandculture.google.com)

Sergio Ferli

sergio.ferli@alice.it

*Si è diplomato Perito Tecnico Agrario presso l'Istituto Tecnico Agrario di Firenze nel 1978. Ha lavorato come giardiniere presso la "Casa di Cura Terme di Firenze" dal 1981 al 1984 e all'Orto botanico dell'Università di Firenze dal 1984 fino al pensionamento nel 2020, anni preziosi per la sua formazione professionale. Ultimamente si è occupato della coltivazione e cura delle insalate spontanee, delle antiche progenitrici di piante alimentari, dei peperoncini. Per anni si è occupato delle "aracee tropicali" e ha partecipato alle missioni scientifiche a Sumatra per lo studio e la raccolta dei semi di *Amorphophallus titanum* curando la sua coltivazione all'Orto botanico di Firenze fino alla sensazionale fioritura, per la prima volta in Italia, nel giugno del 2002.*

Carla Giusti

carla.giusti47@gmail.com

Da sempre appassionata di piante, si è interessata alla ricerca di specie spontanee, medicinali e commestibili del territorio toscano. Ha seguito corsi di Ikebana e composizione floreale con insegnanti giapponesi e italiani.

Coltiva nel proprio giardino piante non comuni e ne condivide l'interesse con il soci ADiPA (Associazione Diffusione Pianta fra Amatori).

Come volontaria all'Orto botanico di Firenze si è occupata, assieme al giardiniere Sergio Ferli, della semina e crescita di piante di peperoncino, ipomee e rampicanti insoliti e ha organizzato corsi di chiudipacco natalizi e decorazioni pasquali con piante e fiori presso la biblioteca delle Oblate del Comune di Firenze.

Negli anni 2019 e 2020 ha coltivato peperoncini, piante grasse e rose per una vendita solidale a favore della Caritas di Figline Valdarno (FI).

Simonetta Occhipinti

simonettaocchipintipaint@gmail.com
www.simonettaocchipinti.it

Si è dedicata alla pittura botanica fin da giovane studiando le tecniche pittoriche fiamminghe e rinascimentali, il restauro pittorico e le antiche tecniche di decorazione.

Ha esposto le sue opere in varie sedi: Accademia dei Georgofili, Museo Villa Bardini, Museo di Storia Naturale a Firenze; Palazzo Ducale di Camerino, Lindley Hall a Londra, Hunt Institute for Botanical Documentation di Pittsburgh, Manga Museum of Japanese Art and Technology di Cracovia, Orti botanici di Lucca, Padova, Edimburgo.

Nel 2016 ha vinto la medaglia d'oro al "London Botanical Art Show" (Royal Horticultural Society), nel 2019 ha vinto la medaglia d'oro al concorso internazionale Biscot (Gardening Scotland e Royal Botanic Garden di Edimburgo). Dal 2019 una sua opera è nella collezione permanente dell'Hunt Institute for Botanical Documentation.

Rita Salvadori

<https://peperita.it>
info@peperita.it

Ha fondato "Peperita", Azienda Agricola, situata a Bibbona (LI) nel 2001, partendo con 600 piantine di peperoncini, selezionando personalmente i semi di varietà con vari gradi di piccantezza.

Oggi produce circa 30.000 piante all'anno in 22 varietà coltivate con metodo biologico/biodinamico. Le diversità aromatiche di ciascuna varietà di peperoncino spingono Rita nella sperimentazione in cucina a 360 gradi, realizzando ricette con abbinamenti tradizionali nel salato quanto straordinari in dolci e cocktail.

Dallo spirito creativo maturato fin da giovane all'Accademia delle Belle Arti di Milano e da una grande passione per la natura, sono nati polveri in purezza, confetture, paté, triti freschi, appositi kit per chef e condimenti a base di olio extravergine di oliva franto in famiglia.

Maria Adele Signorini

mariele.signorini@gmail.com

Studiare la botanica è stata l'inevitabile conseguenza della sua passione per le piante, la loro diversità, gli usi, le storie, i significati simbolici.

Laureata in scienze forestali e poi ricercatrice in botanica applicata, è stata docente di varie materie botaniche all'Università di Firenze. Le sue ricerche spaziano dalla sistematica vegetale, floristica e vegetazione, all'etnobotanica (usi tradizionali delle piante), storia della botanica, botanica applicata. Nel campo delle applicazioni alla conoscenza e conservazione dei beni culturali, si è dedicata allo studio della raffigurazione delle piante nell'arte, collaborando con studiosi ed esperti di storia dell'arte e restauro.

È autrice, da sola o in collaborazione, di oltre 100 pubblicazioni tra articoli scientifici, opere didattiche e monografie.

Vive in campagna alle porte di Firenze, con il marito e vari animali.

Elisabeth Vermeer

www.designforeverydaylife.com
www.design-of-the-universe.com
www.calliopebureau.eu
 Instagram/Facebook/Pinterest
creations.vermeer@gmail.com

Architetto del paesaggio, storico dell'arte e dell'architettura, semiologa, formatasi a Parigi, Vienna e Boston. Cosmopolita convinta dopo aver già vissuto e lavorato in quattro continenti. Fondatrice dell'Atelier Design of the Universe che si occupa della realizzazione e della divulgazione di progetti interdisciplinari spesso radicati nella scienza, nella cultura e nell'arte contemporanea.

Alla ricerca di una sintesi che riconcilia i suoi numerosi interessi in una linea omogenea di progettazione, fonda lo studio Design for Everyday Life dedicato esclusivamente a "green projects".

Sostiene tutte le azioni in favore della parità di genere e contro l'ingiustizia sociale.

Appassionata di archeologia e di architettura, ispirata dal Rinascimento, dal Barocco, dall'Art Nouveau, ambienta i suoi scenari tra Roma, Firenze e Parigi.

Marina Zanga

marina.zanga@alice.it

Esperta di adempimenti doganali nel commercio internazionale e formatrice per le aziende su queste tematiche.

Ha al suo attivo diverse pubblicazioni su questi argomenti. Si occupa in particolare di origine delle merci, Made in e regole di etichettatura, tra cui quelle per i prodotti agroalimentari. Per passione svolge attività di volontariato civico presso l'Orto botanico "Lorenzo Rota" di Bergamo ed è socia dell'Associazione Amici dell'Orto botanico. Sostiene e partecipa attivamente alle attività culturali, formative e di comunicazione che promuovono la biodiversità, la sostenibilità ambientale e la sicurezza alimentare.



Frutto di alchechengi racchiuso nel calice (Foto Andrea Grigioni)

Ringraziamenti

Gli autori desiderano ringraziare le persone che a vario titolo hanno contribuito alla revisione del testo o hanno fornito materiali di consultazione, foto e informazioni, in particolare: Donato Creti, Eleonora Gavino, Paolo Gullino, Pia Meda e Chiara Nepi.



Finito di stampare
nel mese di Dicembre 2021
presso
Genesi Gruppo Editoriale S.r.l.
Città di Castello (PG)
www.artegenesi.it



Una sola parola per una gamma straordinaria di colori, forme, dimensioni, sapori, piccantezza e, ovviamente, utilizzi.

Spezia e rimedio medicinale di antichissimo impiego presso le popolazioni centro e sud americane, dopo la scoperta delle Americhe è divenuto un elemento caratteristico e indispensabile nella cucina di tanti paesi asiatici, africani ed europei.

Oggi sono migliaia le varietà di peperoncino disponibili.

Tale ricchezza è frutto di un lungo percorso di ibridazioni e selezioni volte a migliorare le sue caratteristiche, un percorso iniziato nel continente americano tra il 9000 e il 7000 a.C.

e che continua ancora oggi grazie a coltivatori, sperimentatori e appassionati di tutto il mondo.

Al peperoncino sono legate storie che si dipanano nei secoli, che attraversano i continenti. Storie, curiosità e molto altro sono raccolti in questo libro.

 **Nuove Direzioni**
CITTADINO E VIAGGIATORE
www.nuovedirezioni.it

Pubblicazione in allegato alla rivista Nuove Direzioni n. 68

