



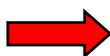
# 28 OTTOBRE 2018

# FESTIVAL DEL

# PEPERONCINO

# PICCANTE

Video & Foto Festival  
Orto & Ambiente  
(biblioteca on-line)



<https://goo.gl/NMLS9G>



**GARA GASTRONOMICA (PIETANZE PICCANTI E NON)**

**PRANZO - MERENDA PICCANTE PER TUTTI**

## PROGRAMMA

**9.00–18.00: VENDITA PIANTINE DI PEPERONCINO\***

**12.00: CONSEGNA PIATTI DOLCI E SALATI PER GARA GASTRONOMICA**  
(PRESSO IL CIRCOLO)

**13.00: PRANZO\*** (15 €/Adulti — 7€/bambini): antipasto, primo, secondo e dolce

- Prenotazioni on line: <https://goo.gl/NW9Tth>
- Info: 3497285285

**16.00: PREMIAZIONE GARA GASTRONOMICA**

**17.00: MERENDA PICCANTE PER TUTTI**



\* L'INTERO RICAVATO SARÀ DESTINATO ALLA RISTRUTTURAZIONE DELLA CHIESA

## Il peperoncino in breve (tratto da -> <http://www.peperoncino.org/>)



Il peperoncino viene da lontano ed ha una storia antichissima. Da *Montezuma* a *Colombo* il peperoncino è un elemento importante in tutte le civiltà precolombiane *Olmeca*, *Tolteca*, *Azteca*, *Inca* e *Maya*. Testimonianze della sua esistenza ci sono nel *Messico* e nel *Perù*. Reperti archeologici a *Tehuacan* in *Messico* e a *Giutarrero* in *Perù* testimoniano che il peperoncino era usato già 9.000 anni fa e veniva coltivato già 5.000 anni prima di Cristo. Il peperoncino è protagonista in tutte le civiltà precolombiane. Presso gli *Aztechi*, i *Maya* e gli *Inca* è una pianta ritenuta sacra e usata anche come moneta di scambio.

In *Europa* il peperoncino è arrivato con *Cristoforo Colombo* (nella foto) e la scoperta dell'*America*. Il navigatore genovese lo conosce durante il suo primo viaggio e ne parla, per la prima volta, in una relazione di viaggio datata 15 gennaio 1493. Era arrivato a *Espaniola*, la moderna *Haiti* e scrive testualmente: "Vi era in abbondanza pure axi che è il loro pepe, di qualità che molto sopravanza quella del pepe e non v'è chi mangi senza di esso che reputano assai curativo".



*Axi* era il nome con cui veniva chiamato il peperoncino dagli indigeni conosciuti da *Colombo*. In *Europa* poi fu chiamato *pepe d'India*, *pepe cornuto*, *siliquastro*. Per l'affermazione gastronomica del peperoncino ai livelli più alti della società italiana ed europea bisogna aspettare gli inizi del Novecento. Con la cucina povera fu amore a prima vista. Il peperoncino dava sapore a cibi che non ne avevano, conservava la carne



quando i frigoriferi non c'erano, con le sue proprietà disinfettanti era di aiuto alle popolazioni dei paesi caldi. Così in poco tempo si diffonde tra le popolazioni povere con regimi alimentari monotoni e carenti di vitamine. Per registrare le presenze del peperoncino ai livelli più alti ci vorrà la nascita del Futurismo. Compare infatti nel primo pranzo futurista dell'otto marzo 1931 con Filippo Tommaso Marinetti (nella foto) che inaugura la Taverna Santo palato con un antipasto intuitivo fatto con dei peperoncini verdi all'interno dei quali sono nascosti biglietti con frasi di propaganda futurista. Nel 1983 una ricetta di Spaghetti, aglio, olio e peperoncino è presente nel libro *Gentiluomo in cucina* di Livio Cerini dei Visconti

di Castegnate. Oggi il peperoncino è diffuso in tutto il mondo e dopo il sale marino è l'alimento più utilizzato. In *Europa* la nazione che ne consuma di più è l'*Ungheria* dove prevale una polvere fatta con una varietà dolce chiamata *Paprika*. Seguono la *Francia* e la *Spagna* dove ci sono gli unici peperoncini con marchio europeo di qualità con marchio europeo di qualità: *Peperoncino di Esplette* in *Francia* e *Pimiento del piquillo* in *Spagna*. In *Italia* il peperoncino è molto utilizzato nelle regioni



meridionali e soprattutto in *Calabria*. Il peperoncino contiene fino all'1,5% di componenti piccanti, costituiti da capsaicina, diidro-capsaicina, nordiidrocapsaicina, omocapsaicina, oltre ad altre molecole a componente minore. Inoltre, è ricco di carotenoidi, vitamine A e C. La scala di misura della piccantezza del peperoncino e la scala di scoville (vedi tabella sotto). Maggiore è il piccante del peperoncino, maggiore è l'unità di scoville. I peperoncini più piccanti conosciuti superano 2.000.000 unità di scoville. Per concludere, relativamente alla salute è un rimedio naturale che stimola la circolazione sanguigna, contrasta l'insorgere di batteri, abbassa il colesterolo e attiva il metabolismo.

	15.000.000	Capsaicina pura		1.000.000	Scorpion
	16.000.000			2.000.000	
	8.800.000	Nordidro-capsaicina		100.000	Habanero
	9.100.000			855.000	
	6.000.000	Omocapsaicina		50.000	Fuoco della Prateria - Mechico
	8.600.000			100.000	
	2.500.000	Spray al peperoncino		15.000	Atzeco - Acrata
	5.300.000			30.000	
	2.000.000	Carolina Reaper - Bhutlah Red		5.000	Bishop Crown - Jalapeno
	2.200.000			10.000	