



Peperoncini rossi secchi in una ciotola di ottone.

PAGINA A FIANCO: Due donne Baniwa raccolgono peperoncini nella Terra Indigena Alto Rio Negro, in Brasile.

FOTO: DAVID MILNES, STOCKFOOD;
CAROL QUINTANILHA, ISA (PAGINA A FIANCO)

PEPERONCINO

ROSSO PICCANTE

*Da quando i Taíno lo offrirono a Cristoforo Colombo,
il peperoncino ha rapidamente conquistato il mondo*



DI JASMINA TRIFONI

Stella dell'alta cucina brasiliana, Alex Atala compie continue esplorazioni in ogni angolo del suo paese per cercare ingredienti da inserire nelle ricette del suo celebratissimo ristorante di San Paolo. La sua meta preferita per fare la spesa è quell'ipermercato della biodiversità che è l'Amazzonia: nel bacino del fiume Içana, un affluente del Rio Negro, si è imbattuto nei Baniwa, un'etnia che da sempre coltiva - con il metodo della coivara, la tradizionale agricoltura taglia e brucia che nel 2010 ha ottenuto lo status di patrimonio culturale del Brasile - cassava e 78 varietà di peperoncini

piccantissimi e densi di aromi sorprendenti. A questi, i Baniwa hanno dato nomi che ne raccontano forme, colori e proprietà - *dzaka inapa* o "zampa di gambero", *dzawietsha* o "dente di giaguaro", *kerekerethe* o "occhio di pappagallo", per citarne alcuni - e con questi preparano la *jiquitaia*, una salsa rovente che aggiungono a tutto ciò che mangiano: si stima che ogni famiglia ne consumi sette litri all'anno. Si potrebbe dire che hanno il palato foderato di amianto: il rituale di iniziazione all'età adulta, a cui si sottopongono sia i maschi che le femmine, è una cerimonia nella quale ingurgitano quantità mostruose di



peperoncini che forniranno loro “un elmo e una spada invisibili” contro spiriti maligni e malattie.

Grazie alla visita di chef Atala, che per la *jiquitaia* ha avuto un colpo di fulmine, le donne della comunità hanno creato, su abitazioni lungo il fiume, una serie di casas da pimenta e hanno avviato un'impresa di commercializzazione della salsa. Questo, per quanto riguarda il presente. Tornando indietro di millenni, fu proprio in questo territorio che i peperoncini vennero domesticati per la prima volta. In più, i Baniwa fanno parte della famiglia degli indios Arawak, la stessa dei Taíno che da qui erano partiti per popolare le coste del Messico e i Caraibi, portandovi le loro

roventi armi segrete: ne sarebbe una prova il fatto che nella lingua dei Baniwa il peperoncino è *atti*, in quella dei Taíno *axe*, dal quale deriva il nome con cui lo chiamano in Messico: *ají*.

Furono i Taíno a offrire il peperoncino a Cristoforo Colombo. La storia racconta che lo assaggiò ed esclamò: «È un pepe molto buono!» (lo definì “pepe” perché il pepe delle Indie era la cosa più simile a esso che conoscesse, e l'errore spiega l'etimologia del termine “peperoncino”). La febbre delle spezie che allora imperversava in tutta Europa spiega anche perché, trasportato dalle navi spagnole - partite dai porti di Acapulco e Lima - e portoghesi - partite da Bahia e Pernambuco - il peperoncino venne accolto con un entusiasmo che non ha paragone in nessun'altra specie vegetale delle Americhe, basti pensare al sospetto con cui erano stati trattati la patata e il pomodoro. Oltre che in madrepatria, gli spagnoli lo portarono a Manila, mentre grazie ai portoghesi arrivò a Goa e a Macao. E poi, quando alcuni porti caddero nelle mani dei Turchi, si diffuse nell'Impero Ottomano e da lì in Persia in una direzione, mentre dall'altra giunse in Ungheria e Moravia. Mercanti indù lo diffusero in tutto il Subcontinente, mentre quelli arabi lo fecero arrivare in Nordafrica. Tutto il pianeta, insomma, diventò piccante in breve tempo.

Appartenenti al genere *Capsicum* (di cui fanno parte anche i peperoni) i peperoncini sono straordinariamente adattabili e si sono diversificati in base ai suoli e ai climi, tanto che - e sebbene nelle Americhe la cucina messicana sia quella con la più grande varietà, a cominciare dai famosi jalapeño e poblano - oggi moltissime culture gastronomiche in ogni continente lo vedono protagonista. I coreani (che ne vantano il maggiore consumo pro capite al mondo) si stupiscono a sentirsi dire che il peperoncino non sia “loro”. E così in Cina (oggi il primo produttore mondiale), dove è protagonista della cucina di svariate pro-





vince, Sichuan in testa. Che cosa sarebbero, poi, la cucina magiara senza la paprika, la marocchina senza l'harissa o la thai - e pure la calabrese - senza quel fuoco aggiunto a tutti i piatti?

Il successo globale del peperoncino è dovuto a una sostanza in essi contenuta, la capsaicina, che provoca una serie di reazioni dolorose nella bocca che corrispondono ai meccanismi di protezione contro i veleni. In risposta, il cervello produce endorfine, che placano il dolore. E questa miscela di sofferenza e piacere genera dipendenza. Caldo e piccante: è immediata l'associazione tra il piacere gustativo e quello sessuale.

La scala che misura la piccantezza dei peperoncini, cioè il contenuto di capsaicina, venne inventata nel 1912 da un chimico statunitense, Wilbur Scoville: il peperone dolce misura zero nella scala Scoville, mentre l'habanero, tra i peperoncini più piccanti delle varietà tradizionali delle Americhe, registra un apparentemente terrificante 300.000.

Fino a qualche anno fa il peperoncino più pic-

Lo chef brasiliano Alex Atala al mercato Feira Livre, nel quartiere Jardins di San Paolo.

PAGINA A FIANCO IN ALTO: Peperoncini Bhut Jolokia.

PAGINA A FIANCO IN BASSO: A Caienna, Guyana Francese, una chef prepara peperoncini per la salsa piccante *achat de piment*.

cante del pianeta era il bhut jolokia (1 milione nella scala Scoville), detto vipera dei Naga perché lo coltiva questa popolazione aborigena dell'India orientale. Oltre che in cucina, i Naga lo riducono in polvere per lanciarlo contro gli elefanti quando si avvicinano troppo ai villaggi e lo vendono all'esercito indiano che lo usa per fabbricare lacrimogeni. Nel 2011, però, negli Stati Uniti un coltivatore della Carolina del Sud ha selezionato un peperoncino ibrido, battezzato Carolina Reaper ed entrato nel Guinness dei Primati: 2,2 milioni nella scala Scoville. Cercatelo su YouTube e vedrete scene esilaranti sugli effetti, davvero deflagranti, che ha avuto sulle persone coraggiose (o incaute) che lo hanno assaggiato.