



di Enzo Monaco*

29 aprile 2015

LA STORIA DELLA SPEZIA PIÙ AMATA DEL MONDO



L'uomo conosce il peperoncino da 9.000 anni. La pianta è originaria dell'America latina, Messico e Bolivia se ne contendono la paternità con una polemica senza fine.

I Messicani dicono che sono loro i custodi delle più antiche testimonianze sulla coltivazione e sulla utilizzazione, quelle che gli archeologi hanno trovato nella valle di Tehuacàn e quelle ritrovate a Cerèn un villaggio Maya, una sorta di "Pompei delle Americhe" sepolto nel 595 d.c. dall'eruzione del vulcano Loma Caldera. Il Perù risponde con due testimonianze: "l'Obelisco di Tello" e i "Ricami di Nazca" che costituiscono le più antiche rappresentazioni del peperoncino.

In Europa la pianta arriva con i viaggi di Cristoforo Colombo che la porta in Spagna alla corte di Isabella nel 1494 col suo secondo viaggio. Colombo credeva di avere trovato una nuova spezia capace di alimentare un grosso business ma il peperoncino, facilmente coltivabile anche in un vaso, si diffuse soprattutto fra le classi più povere del Sud guadagnandosi ben presto l'appellativo di "spezia dei poveri" e "spezia democratica". A questo contribuì anche il giudizio negativo dei classi nobili e della Chiesa Cattolica che col gesuita José da Acosta lo definì "suscitatore di insani propositi".

Dalla Spagna il peperoncino si diffonde ben presto in tutto il vecchio continente soprattutto

in Italia e in Francia, di meno in Germania dove si è affermato in tempi più recenti. Viene ignorato però dalla maggior parte di cuochi e gastronomi che operano fino al XIX secolo, che lo considerano troppo popolare. Con la sola eccezione di Vincenzo Corrado e Ippolito Cavalcanti che a Napoli si interessano a una cucina povera dove il peperoncino è protagonista.

Diversa la storia dell'Ungheria dove arriva per il tramite dei Turchi e dove vengono valorizzati profumi e aromi piuttosto che la piccantezza. Nasce così la "paprika", una polvere di peperoncini dolci con i quali si colorano e si addensano i goulash.

Col tempo il peperoncino diventerà la "spezia più amata del mondo", l'alimento più consumato, secondo solo al sale marino. Con progressivo successo anche in Italia, dove da ventidue anni opera l'Accademia italiana del peperoncino col preciso scopo di "diffondere la cultura piccante".

(*Accademia Italiana del Peperoncino)

The history of the world's best loved spice

Humans have been familiar with chili peppers for 9,000 years. This plant comes from Latin America, with Mexico and Bolivia in a never-ending debate as to where it first originated. Following his second voyage in 1494, Christopher Columbus presented the plant to Isabella at the Spanish court. Columbus thought he had found a new spice that would lead to a big business. However, chili peppers, easily grown even in a flowerpot, spread mainly among the poorest classes in the South, where it soon won the name of "poor people's spice" and "democratic spice". Chili peppers quickly spread from Spain to the rest of the old continent, especially to Italy and France and, to a lesser extent, to Germany where its popularity is more recent. Until the 19th century, it was however ignored by the majority of chefs and gourmets, who considered it suitable only for the working-classes. Over time, however, chili peppers have become the "world's best loved spice", second only to sea salt as the most used staple.