

Aiuta la digestione facilitando il metabolismo gastrico. E' bello a vedersi, con il suo rosso brillante ed è anche utile per la salute. Stimola la circolazione del sangue, contiene importanti vitamine in quantità elevata e perfino proprietà eccitanti. Stiamo parlando del "peperoncino", il più piccolo, grande ortaggio che tanto interesse è riuscito a creare intorno a sé, fino alla nascita di veri e propri "Club del Peperoncino". Una curiosità. Nel 1937 lo studioso ungherese Szent-Gyorgyi ebbe il Premio Nobel per aver scoperto che la Paprica (il peperoncino essiccato e polverizzato) è una vera "bomba" vitaminica.

Un'interessante ricerca è stata effettuata sul peperoncino anche ad Ascoli ad opera del dr. Valentino Ferrari, appassionato ricercatore in agricoltura presso l'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura. Ferrari ha sintetizzato il suo studio scientifico in un articolo giornalistico redatto per il mensile specializzato "colture protette ed agricole" di Bologna. Per gentile concessione, lo stesso articolo è stato messo a disposizione dei lettori di "flash". Ve lo proponiamo.

Il peperone piccante: una specie minore di grande attualità



Il peperone (*Capsicum spp.*), nelle sue innumerevoli espressioni biologiche, ha avuto il suo centro di origine nelle zone dell'America tropicale comprese tra Messico e Bolivia ed è stato introdotto nel vecchio continente da Cristoforo Colombo. L'Europa inizia ad apprezzare il peperone piccante circa mezzo secolo dopo la sua introduzione usando, come succedaneo del più nobile e costoso pepe, per la conservazione ed aromatizzazione dei cibi. E' nei Paesi del bacino mediterraneo, però, che il peperoncino trova la sua zona d'elezione entrando di forza nei costumi alimentari, a volte modificandoli in maniera radicale.

La diffusione nel continente asiatico prima e in quello africano poi della così detta "droga dei poveri" fu una logica conseguenza degli scambi

commerciali, ma la sua affermazione sulle mense di tutti i popoli dei Paesi "caldi" ha precise motivazioni. Infatti la dieta diviene sempre più piccante man mano ci si sposta verso aree tropicali, in cui i climi caldi sono particolarmente predisponenti all'insorgenza di patologie gastro-enteriche; dove si convive con salmonella, colera e altri batteri ad azione simile e l'habitat è particolarmente idoneo al loro sviluppo. Occasionale sarà stata sicuramente la constatazione che popolazioni avvezze al consumo di peperoncino, e quindi all'assunzione di forti dosi di capsicina (sostanza che origina la piccantezza), erano meno soggette ad epidemie endemiche; l'assunzione ha portato la conferma, avvalorata da successivi studi, che il peperoncino tra le sue proprietà presenta anche quella di

essere un batteriostatico. Scoperta certo non trascurabile se si considera che quella degli antibiotici è una conquista molto recente dell'umanità e spiega l'abuso di questa spezia da parte di popolazioni proprie di ambienti per certi versi ostili. E' quindi collegato ad una esigenza vitale il forte consumo procapite di peperone piccante che distingue, ed allo stesso tempo accomuna, i popoli asiatici, latino americani ed africani. Tale realtà trova inconfutabile conferma nel totale rifiuto di questa spezia da parte di Paesi nordici.

In Italia, e soprattutto nelle regioni del Centro-sud, il peperone piccante vanta una presenza storica negli orti familiari consolidata dalle tradizioni culinarie. Solo di recente, conseguentemente alla diffusa agiatezza propria dell'uomo contemporaneo, ci si è dedicati alla riscoperta dei "sapori antichi" e degli alimenti semplici. E' stata rivalutata la dieta mediterranea, è stata ribadita l'importanza di cereali - ormai in disuso - come avena, segale, miglio; è tornata di moda anche la crusca.

In un panorama così ampio, non è mancato uno spazio per il rilancio del peperoncino anche per le proprietà "taumaturgiche" ad esso attribuite a volte con eccessiva enfasi!

E' soprattutto nel meridione, suo habitat elettivo, che recentemente ha acquisito la *facies* di coltura di pieno

campo in risposta, oltre che alla Particolare domanda dei mercati locali, anche alle crescenti richieste di prodotto fresco da parte di paesi d'oltre Alpe interessati da massicci fenomeni migratori di popolazioni extracomunitarie che ne hanno modificato sostanzialmente le abitudini alimentari.

Studi di miglioramento genetico del peperone piccante sono tuttora in corso presso l'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Monsampolo del Tronto. Il programma di ricerca, avviato alla fine degli anni 60, ha portato all'introduzione di numerose popolazioni straniere ed alla salvaguardia degli ecotipi locali da cui, attraverso interventi selettivi, nel tempo sono state tratte oltre 100 linee da impiegare in programmi di incrocio finalizzati all'ottenimento di ibridi F1, alcuni dei quali sono già ampiamente diffusi in coltura, atti a soddisfare le diversificate esigenze della filiera commerciale. Si è provveduto a modellare l'architettura della pianta modificandone il portamento e lo sviluppo; è stata diversificata la modalità della fioritura, esaltando alla bisogna la produzione di frutti singoli o riuniti in mazzetti eretti, inclinati o penduli. Attraverso appropriate combinazioni si è operato sulla morfologia dei frutti e sul loro grado di piccantezza rendendolo molto accentuato o appena percettibile. L'assortimento di cui si dispone è in grado di fronteggiare i diversi interessi applicativi che possono variare dal settore industriale a quello floreale, di più recente investigazione, mediante la distribuzione di piantine in vaso che, oltre allo scopo di ornare balconi e davanzali, potrebbero assolvere anche a quello di costituire una riserva fresca di peperoncino di facile coltivazione domestica.

Valentino Ferrari