

Alla serata di gala del club "Amici del peperoncino" (presidente Gino Vallesi) presenti il prefetto e molti ospiti. Una interessante tavola rotonda per celebrare le numerose proprietà della pianta. Sono intervenuti Liuni, Buscemi, Ferrari e Marini

"Peperoncino, elisir di salute"

di Bruno Squarcia

A primavera, con il ritorno delle rondini, secondo tradizione, ad Ascoli si celebra la festa del peperoncino, la pianta importata in Italia da Cristoforo Colombo.

Alla serata di gala, svoltasi nel salone dell'Hotel Marche, tra i tanti presenti, ricordiamo: il Prefetto di Ascoli dott. Franco Tasselli e signora, il col. Ettore Liuni, sommo "sacerdote" dei "Clubs Amici del peperoncino" sparsi in Italia, Svizzera, Austria e Germania, il Questore dott. Felice Berriola e signora, Vice prefetto dott. Lucio Pisano e signora, prof. Filippo Buscemi, presidente del "Club Marcuzzo d'Abruzzo", il dott. Leoni, direttore della Scuola Alberghiera, comm. Tito Marini, segretario dell'"Accademia del Vino della Marca", comm. Vincenzo Prospersi Michelangeli, editore di "Flash", dott. Moscatelli con molti amici di S. Benedetto. Gli ospiti sono stati ricevuti da Gino Vallesi, presidente del Club "mici del peperoncino", tra i primi sorti in Italia. Vallesi, nel ringraziare gli intervenuti, ha sottolineato l'importanza della coltivazione del peperoncino, che risulta sempre più diffusa nelle nostre campagne, grazie alle aumentate richieste di mercato di questa pianta che possiede gran quantità di vitamine e sali minerali.

Prima della cena, i cui piatti sono stati preparati e serviti dagli allievi della Scuola Alberghiera, e tutti puntualmente conditi dal piccante peperoncino rosso, è stata improvvisata una tavola rotonda sul tema: "Peperoncino, elisir di salute!".

Hanno partecipato al vivace dibattito: il col. Liuni, il prof. Buscemi, il dott. Ferrari (ricercatore dell'Istituto Sperimentale di orticoltura) e il comm. Tito Marini. Liuni, che da anni studia storia ed effetti del prodigioso vegetale, ha indicato alcune regole basilari per l'uso del peperoncino, che deve essere essiccato al sole, sminuzzato in polvere, con i semi inclusi, ed usato sempre



Il presidente Gino Vallesi e il comm. Tito Marini durante i loro interventi

crudo sui cibi. Il dott. Valentino Ferrari, ricercatore e studioso, ha analizzato i vantaggi del consumo ed uso del peperoncino, proponendo inoltre la confezione di vasi ornamentali contenenti piantine da regalare nelle ricorrenze festive. Il prof. Buscemi, che tanto si prodiga per propagandare la cucina mediterranea, con tanto di peperoncino, ha sostenuto che

lo sviluppo turistico della Montagna dei Fiori e dei Monti della Laga procederà di pari passo con la decisiva affermazione del peperoncino rosso piccante prodotto nel Piceno.

Tito Marini, grande estimatore delle risorse portentose del peperoncino, ha citato il "caso" del compianto ing. Francesco Cimica, morto

recentemente a novantasei anni, per oltre mezzo secolo consumatore puntuale di peperoncino, che aveva definito un "toccasana" per giovani ed anziani.

La lieta serata, grazie all'intelligente regia del prof. Augusto Parrinello, è stata brillantemente allietata dalle musiche e canzoni eseguite dal pianista Mario Giorgi.