

Ascoli "Capitale del peperoncino"

di Bruno Squarcia

foto Franco Morganti

Ascoli capitale del peperoncino? E' una considerazione fatta, tra il sorriso e l'ironico, da Gino Vallesi, presidente degli "Amici del peperoncino" nel saluto pronunciato all'inizio dell'annuale serata svoltasi all'Hotel Marche, con la partecipazione di oltre duecento soci, dedicata al signor peperoncino, che "illumina lo spirito e fortifica il corpo".

Gino Vallesi ha voluto precisare, con evidente tono polemico, che Ascoli abbandonata da tutti - "vogliono toglierci anche la provincia" = vanta titoli e meriti per diventare capitale di quel saporoso peperoncino, diventato amico di

tutti gli ascolani". Il presidente Vallesi ha inoltre ricordato che anche i nostri padri latini usavano condire i loro cibi con il rosso ortaggio, ben tritato e trasformato in polvere e sostenevano convinti = Hoc pungenti pulvere = con questa pizzicosa polvere vincerai sempre!

In apertura di serata il cerimoniere del Club, Parinello, ha dato lettura del telegramma del presidente Scalfaro relativo al conferimento della onorificen-

za di "Grand'Ufficiale" al merito della Repubblica al prof. Filippo Buscemi, uomo di scuola, presidente dell'Istituto Alberghiero di S. Benedetto, presidente della Pro-Loco di Civitella-S. Giacomo ed animatore del "Club Amici del peperoncino" del colle S. Marco. Calorosi applausi e vivi complimenti sono stati rivolti dalle Autorità presenti al neo-Gr. Uff. Buscemi che ha ringraziato tutti con evidente commozione.

Buscemi ha aggiunto "che il rosso peperoncino è ormai entrato nell'uso della cucina mondiale", mentre il col. Liuni, Gran Sovrano dei Club d'Italia-Amici del peperoncino, ha annunciato con evidente soddisfazione che recentemente ha partecipato all'inaugurazione di Club-Amici del peperoncino in Svizzera, Austria e Germania. Infine Tito Marini, ascolanista di nobile lignaggio, con la sua appassionata verve, soffermandosi sui rapporti tra Mascagni, Puccini e Verdi, tutti e tre riconosciuti buongustai, ha sostenuto che non dimenticavano mai di utilizzare il prezioso peperoncino, portentoso, secondo i tre "grandi" del melodramma, anche per gli incontri d'amore.

Durante il meeting gastronomico, basato su piatti locali, trattati tutti con peperoncino, il presidente Gino Vallesi ha consegnato le tessere d'onore ai nuovi soci: comm. Vincenzo Prospero, prof. Raffaele Tavolletti, ing. Mario Maresca Aleandro Di Silvestre e Tito Marini, ai quali il col. Liuni ha rivolto un caloroso benvenuto nella grande famiglia italiana cultori del peperoncino.

La serata, promossa ed organizzata con l'abituale capacità e bravura dal direttore della Scuola Alberghiera, dott. Luigi Leoni, è stata allietata da un gruppo di brillanti animatori, con il cabarettista Angelo Carestia di RAI-Due ed Angelo Morganti, rivelatosi grande esperto ed abilissimo in ogni tipo di giuoco; al piano il Maestro Berardo Piccioni, tutti bravi, tutti vivamente applauditi.



Le foto in senso orario: il presidente Gino Vallesi durante il suo intervento di apertura ■ Il neo Gran. Uff. Filippo Buscemi, nel suo intervento, ha esaltato le proprietà del peperoncino ■ Il tavolo delle autorità intervenute ■ Il cabarettista Angelo Carestia ha allietato la serata con gustosi interventi ■ Il Comm. Marini ha chiuso la serata con un simpatico escursus sui grandi musicisti italiani che hanno sempre "cantato" le lodi del prestigioso peperoncino

