

INTORNO AL PEPERONCINO, TUTTO UN MONDO DA SCOPRIRE

La mostra-convegno organizzata dalla Forestale è stata un'occasione per approfondire la conoscenza della bacca piccante

di Luisa Persia

Oggi il peperoncino, oltre che in cucina, è anche utilizzato come pianta ornamentale ed è considerato un elisir di salute e bellezza. Protagonista di un

vero e proprio revival, testimoniato dall'aumento dei consumi e confermato dall'interesse crescente per le proprietà benefiche e i molteplici impieghi.





Le caratteristiche

Il peperoncino appartiene al genere *Capsicum* ed alla famiglia delle *Solanaceae* che comprende anche il pomodoro, la patata, la melanzana, e la petunia. Le 5 specie domestiche di *Capsicum* sono: *annuum*, *chinense*, *baccatum*, *frutescens*, *pubescens*, riconoscibili da piccole diversità di forma, colore, foglie, fiori, frutti o semi. Fa parte dell'alimentazione umana da almeno 10.000 anni. Numerose varietà erano note agli Aztechi in Messico prima che arrivassero gli spagnoli. Cristoforo Colombo ne portò i semi in Europa e tramite la via delle spezie è arrivato in Africa, in India e in Asia.

La piccantezza della bacca è una sensazione associata al calore e al dolore provocata dalla capsaicina, sostanza inodore e insapore, molto resistente agli effetti del tempo e alla temperatura, nonché scarsamente idrosolubile. La scala di Scoville classifica le varie specie in base al grado di piccantezza: *Trinidad Moruga Scorpion* con 1.4 milioni di Unità Scoville è il peperoncino più piccante.

Notevole l'apporto vitaminico del peperoncino: vitamina A, B1, B2, B6, C ed E. È inoltre

ricco di acqua, rinfrescante e ipocalorico. Il contenuto di vitamina C è superiore a quello degli agrumi, tanto che mezzo peperone è sufficiente a coprirne il fabbisogno giornaliero. Tutte le specie e varietà soffrono il freddo e alle prime gelate muoiono. Le piante producono a ciclo continuo e in zone con clima molto mite si possono effettuare fino a tre raccolti l'anno.



I dati

La produzione nazionale non è sufficiente a coprire il fabbisogno, infatti circa il 70% dei peperoncini è importato dai Paesi asiatici (soprattutto Pakistan e India) e dal Messico.

Capsicum annuum è la specie più diffusa, mentre le altre sono relativamente meno utilizzate.

Il consumo annuo si attesta sulle 209.000 tonnellate per un valore di 268 milioni di euro. Viene importato macinato, in polvere o intero. Nel nostro Paese la coltivazione del peperoncino solo in rari casi si presenta come specializzata, si tratta spesso di piccole coltivazioni familiari che portano a una produzione nazionale stimabile in non più di 200 tonnellate (dati FIPPO). Le zone tipiche di produzione sono le province di Cosenza, Catanzaro, Taranto e Lecce, ma si coltiva un po' in tutta la penisola. Nel 2013 sono state importate complessivamente in Italia 1.850 tonnellate di peperoncino per un valore di quasi 5 milioni di euro. Nel primo semestre 2014 sono state importate 881 tonnellate di prodotto, il 7% in più rispetto allo stesso periodo del 2013 (elaborazione ISMEA dati ISTAT). I dati possono apparire discordanti, perché alcune statistiche si riferiscono al prodotto fresco ed altre al prodotto essiccato.

La sicurezza agroalimentare

Il Corpo forestale dello Stato ha portato a termine importanti operazioni per il contrasto delle contaminazioni del peperoncino con sostanze nocive. Ricordiamo il *Sudan rosso 1*, colorante normalmente impiegato nell'industria tessile che portò, nel 2004, al sequestro di 15.000 chilogrammi di peperoncini importati dall'India da un'azienda di Pescara e che sarebbero stati utilizzati per la preparazione di cibi surgelati e sughi al peperoncino. Ancora, l'operazione "Corno Rosso", nel 2009 consentì di scoprire nel peperoncino macinato, essiccato e confezionato in polvere, sempre proveniente dall'India, concentrazioni di due acaricidi denominati *Fosalone* ed *Ethion* superiori di quasi dieci volte il limite massimo consentito. Si tratta di sostanze neurotossiche, in grado di alterare l'attività endocrina, cioè i segnali del sistema ormonale, anche con dosi molto basse. Anche per questi motivi l'attività di impulso e promozione del prodotto nazionale è fondamentale.

Utilizzo in medicina

La capsaicina trova applicazione in diversi settori: patologie cardiovascolari, obesità e metabolismo, anesthesiologia e terapia del dolore, diabetologia, patologie dismetaboliche e infettive, patologie gastrointestinali e artropatie, come pure in oncologia. È inoltre in grado di ridurre i depositi di grasso sulle pareti delle arterie, bloccando la formazione di coaguli di sangue. Ha proprietà anti-ipertensive grazie alla capacità di rilassare i vasi sanguigni. Favorisce il senso di sazietà ed aumenta la termogenesi, il dispendio energetico e il metabolismo basale rappresentando così un valido aiuto nel controllo del peso. Cicatrizzante molto efficace, la capsaicina ha un'azione antibatterica documentata. Lo spray con *Capsicum* è risultato sicuro contro le riniti non allergiche. Studi sperimentali recenti hanno dimostrato che la capsaicina, con un dosaggio molto basso, riesce a determinare la morte programmata delle cellule deviate nei casi di tumori della prostata.

