

# C'è a chi piace piccante...

*A Rieti si è tenuta la prima edizione della  
“Fiera campionaria mondiale del peperoncino”.  
400 le varietà presenti provenienti dai cinque  
continenti.*

**U**na kermesse decisamente piccante. Piccante come poche. Attenzione perché il sesso non c'entra anche se, da sempre, lo si considera tra i più naturali e potenti afrodisiaci. Stiamo parlando, naturalmente, del peperoncino. C'è chi lo ama e non può farne a meno. Chi invece lo teme e lo sfugge come una purga. Sta di fatto che a Rieti, dal 21 al 24 luglio, si è svolta la prima edizione della “Fiera campionaria mondiale del peperoncino”. 400 le varietà provenienti dai cinque continenti ed esposte nei 600 metri quadri allestiti nel porticato del Palazzo Papale. Ad organizzarla, e idearla, l'associazione “Peperoncino a Rieti” con la collaborazione dell'Accademia nazionale del peperoncino. Le sorprese non sono naturalmente mancate. Chi era convinto che i più potenti o temibili fossero gli esplosivi peperoncini calabresi si è dovuto ricredere. Al confronto con il Jalapeno, il Rocotillo, il Wax, il Serrano, il Cayenna, il Thai, lo Scotch Bonnet e il Jamaican Hot, quelli di casa nostra sono poco più che caramelle al miele. Il numero uno, per piccantezza, della manifestazione è stato l'Habanero. Un capsicum (questo il nome scientifico del peperoncino) coltivato nella penisola dello Yucatan. Tra le sue varietà anche la cultivar più piccante che ha primeggiato nel Guinness dei Primati fino al 2006, (poi ha dovuto cedere lo scettro al Bhut Jolokia) che può raggiungere i 300mila Scoville, l'unità di misura della piccantezza. Per dare un metro di paragone i peperoncini mediterranei arrivano appena a 500.

Per gli amanti dell'oro rosso il capoluogo sabino è stata una tappa irrinunciabile. Oltre alle degustazioni, all'aspetto gastronomico si è parlato anche dei vantaggi per la salute (il peperoncino, ricordiamolo, previene anche l'infarto), quelli estetici e quelli per l'eros.

Ricco il calendario di convegni che si sono tenuti con produttori, esperti, dietologi e ricercatori. Presenti anche chef di fama internazionale e molte firme importanti del giornalismo enogastronomico.

## Il più piccante in assoluto

Come spiegavamo nell'articolo il Bhut Jolokia, (Peperoncino Serpente, in assamese) noto anche come Bih Jolokia (Peperoncino velenoso) o Naga Jolokia (Peperoncino Re Cobra), è la cultivar di peperoncino, (probabilmente un ibrido tra la Capsicum chinense e la Capsicum frutescens), più piccante al mondo. Il suo valore è di oltre 1.000.000 unità di Scoville. Dal 9 settembre del 2006 ha superato l'habanero e detiene lo scettro di peperoncino più piccante nel Guinness dei Primati (1.001.034 SU).

