

Al Centro don Onelio una festa molto piccante

Si è svolto sabato 17 ottobre presso il Centro don Onelio a Caneva di Tolmezzo per festeggiare il primo anno di attività sperimentale di semina e di raccolta di questo frutto così particolare e che ha coinvolto tutti i ragazzi del Centro diurno

Hanno seminato pazientemente i semi di peperoncino nelle apposite vaschette; li hanno bagnati ogni volta che serviva; hanno poi trasferito le piantine, che nel frattempo crescevano con costanza, in vaschette sempre più grandi fino a trovarsi di fronte a frutti di peperoncino pienamente maturi già con la metà di agosto. Le stesse piante con cui i ragazzi del Centro don Onelio hanno realizzato tutti i piatti dell'originale e ricchissimo buffet che proprio sabato 17 ottobre, a Caneva di Tolmezzo, ha chiuso il primo anno di questa attività sperimentale e di successo.

“Nel 2008, dopo aver stretto una significativa collaborazione con il gruppo *Amici del peperoncino Carnia* abbiamo deciso di avviare, presso la sede della Comunità Piergiorgio a Caneva, questa attività di semina e di raccolta del peperoncino coinvolgendo tutti i ragazzi che frequentano il Centro diurno – spiega l'educatore professionale Nevio – L'idea era quella di offrire ai nostri ragazzi un'attività diversa e originale che li potesse appassionare e allo stesso tempo di dimostrare a chiunque, e simpaticamente, che in Carnia non si coltivano soltanto patate”.



E proprio grazie all'ampio spazio verde in cui è immersa la struttura della Comunità Piergiorgio è stato quindi possibile allestire una piccola coltivazione di piante di peperoncino (25 le varietà seminate) ed ottenere infine un ottimo raccolto.

“I ragazzi del Centro diurno hanno accolto l'iniziativa con grande entusiasmo dividendosi costantemente il lavoro – spiega ancora Nevio – C'era infatti chi si occu-

pava della semina, chi della cura dell'erba oppure ancora della raccolta. Il bilancio di questo primo anno di attività è davvero molto positivo e adesso continueremo su questa strada”.



Un risultato decisamente brillante e superiore a qualsiasi aspettativa che la Comunità Piergiorgio ha festeggiato proprio con l'organizzazione di un ricco buffet a base di vere e proprie prelibatezze legate da un solo filo conduttore, il peperoncino proposto nelle sue forme più svariate e impensabili: gamberoni grigliati, pepe nero con ricotta di bufala e marmellata di peperoncino e ancora crostini caldi di polenta e frico piccante, senza dimenticare ovviamente le spume al cioccolato arricchite da questo frutto così particolare, intrigante e raffinato.

Lo sapevate che...

Peperoncino Jazz Festival

È una rassegna itinerante che si svolge tra luglio e agosto e oltre a rappresentare uno dei più importanti eventi turistici e culturali dell'estate calabrese, è ormai costantemente annoverato tra i festival jazz più caratteristici e rinomati d'Italia. Si tratta del *Peperoncino Jazz Festival* che nel solo 2009 ha coinvolto ben 14 comuni facendo tappa in centri cittadini importanti, in rinomate località costiere e in numerosi paesi del Parco Nazionale del Pollino.

Se volete saperne di più, ecco il sito internet cui potrete fare riferimento: www.peperoncinojazzfestival.com

Museo del peperoncino

ospitato nello storico Palazzo Ducale di Maierà, il Museo del Peperoncino raccoglie le diverse varietà del cosiddetto “oro rosso” nonché i quadri, le stampe e gli oggetti che lo rappresentano. L'obiettivo è quello di ripercorrere la storia di questa spezia.

Il Peperoncino, questo "Conosciuto"...

Breve storia della pianta che fu scoperta da Cristoforo Colombo

Sembra che la sua coltivazione fosse già praticata attorno al 3500 a.C. e che abbia fatto per la prima volta la sua comparsa 10 mila anni fa nel Messico Centro-meridionale per poi diffondersi rapidamente in America Centrale e nella parte settentrionale dell'America del Sud. Il peperoncino è una delle più importanti specie vegetali scoperte proprio da Cristoforo Colombo in America e poi importate anche in Europa e in Africa dove la pianta stessa fu presto ribattezzata come "droga dei poveri" per l'estrema facilità con cui poteva essere coltivata in qualsiasi luogo.



E proprio Colombo, al ritorno da un suo viaggio compiuto nel 1493, portò in Europa alcuni esemplari di peperoncino che chiamò *pimentos* poiché era convinto che per la loro piccantezza potessero essere un ottimo sostituto del pepe (*pimiento* in spagnolo), spezia assai costosa a quei tempi e soprattutto di difficilissima coltivazione.

In Europa comunque l'accoglienza del peperoncino fu davvero molto tiepida tanto è vero che per molto tempo venne utilizzato solo ed esclusivamente a scopo ornamentale (si riteneva infatti che i frutti facessero male alla salute); nel 1600 i cuochi europei iniziarono a servirsi di patate, pomodori e melanzane in cucina, sebbene con estrema cautela, mentre a poche decine di anni dalla sua scoperta il peperoncino aveva intanto raggiunto velocemente anche i paesi costieri del Mediterraneo, portato da commercianti e marinai. Dal Mediterraneo infine, grazie alle grandi crociere esplorative di quel periodo, il peperoncino si diffuse dapprima in Africa meridionale e successivamente in India e in Estremo Oriente diventando così rapidamente parte integrante delle varie culture gastronomiche di questi paesi.

LA RICETTA Torta al cioccolato e peperoncino

A chiusura di questo breve ma interessante viaggio nel mondo del cosiddetto "capsicum", vogliamo dunque proporvi una ricetta molto semplice e di sicuro effetto che vi permetterà di confezionare un dolce davvero particolare per le festività natalizie, e non solo.

Si tratta della ricetta della torta a base di cioccolato e peperoncino, tra l'altro vincitrice, nel 2007, del Concorso *Ciocolatorta*. Per prepararla acquistate quindi i seguenti ingredienti:

Burro – 120 gr.
Farina tipo 00 – 200 gr.
Uova - 2
Zucchero – 150 gr.
Cioccolato fondente – 300 gr.
Cacao amaro – 10 gr.
Lievito per dolci – 1 bustina
Latte – 1 dl
Peperoncino in polvere
Panna da montare – 1 dl.
Arancia non trattata - 1
Marmellata di arance oppure di limoni



Innanzitutto montate il burro, che dev'essere a temperatura ambiente, con 150 gr. di zucchero. Unite quindi un uovo alla volta, la scorza grattugiata di un'arancia non trattata e 150 gr. di cioccolato fuso. Aggiungete all'impasto, e gradualmente, la farina, 10 gr. di cacao amaro in polvere, una bustina di lievito per dolci, 1 dl di latte e naturalmente il peperoncino in polvere, grande protagonista di questa ricetta così

particolare. Prendete quindi uno stampo per dolci e imburratelo; versatevi dentro l'impasto preparato e infornate tutto per circa 30-40 minuti nel forno caldo ad una temperatura di 180°C. Adesso fate fondere gli ultimi 150 gr. di cioccolato con un cucchiaino di panna e quando il tutto sarà tiepido unite la restante panna montata. Dividete circolarmente la torta in due, spalmate i dischi con la marmellata (arance oppure a grumi, come meglio preferite), ricoprite con crema al cioccolato o semplicemente con cioccolato fuso ed eventualmente guarnite il dolce preparato con sottili fette di arancia che aggiungeranno alla torta un particolare aroma e soprattutto tanto colore. Buon appetito!