

Peperoncino, ben oltre il piccante



Publicato "Elogio del peperoncino" con le ricette di Fabio Campoli, la scienza di Valter Marmo e i vini del sommelier Marco Sabellico

Fabio Campoli



“Elogio del peperoncino” (Autentica Edizioni) è il nuovo progetto del Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli in collaborazione con l'Associazione Peperoncino a Rieti. Sarà il protagonista della prossima edizione di Rieti Cuore Piccante, dopo la presentazione del 27 agosto presso la Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma.

Centosessanta pagine “piccanti” dedicate alla spezia più famosa nel mondo. Un pamphlet che racchiude cultura, scienza e gastronomia, pensato in occasione della fiera internazionale sul peperoncino, giunta alla sua terza edizione (29 agosto - 1 settembre Rieti).

L'idea di questo libro nasce dalla volontà di dare importanza e diffondere sempre di più la cultura del “non solo piccante” e l'utilizzo del peperoncino in cucina. Una spezia da sempre considerata povera e per i poveri, vista la facilità di coltivazione e l'uso abbondante che i contadini ne facevano per insaporire i loro piatti. Per molto tempo relegata in una categoria poco “aristocratica e alta” della cucina e più vicina alla cucina popolare e alle tipicità regionali. Contrariamente da quello che si può pensare il peperoncino è una spezia internazionale, simbolo di incontro e confronto tra le varie culture. Dall'Area del Mediterraneo all'America Latina, passando per l'Africa ogni continente ha il suo peperoncino tipico. Una bacca preziosa che va assolutamente riscoperta in cucina. E i piatti proposti ne sono una dimostrazione, dall'antipasto arrivando fino al dolce, il peperoncino è co-protagonista di ogni ricetta, regalando carattere e personalità.

Lo conferma lo chef Fabio Campoli, autore delle sessanta ricette all'interno del libro: “Amo il peperoncino e sono dell'avviso che bisogna scardinare l'idea di un'alta cucina lontana dai gusti “piccanti”. La cucina ha bisogno di colore e di sapore. E il peperoncino con le sue tonalità, i profumi e gli aromi arricchisce e rinvigorisce il gusto. Inoltre in questo libro non si parla semplicemente di peperoncino, ma si fa cultura del peperoncino va ben oltre il piccante”.

Il peperoncino rappresenta in pieno il binomio gusto-salute, ricco di vitamine e proprietà benefiche, conserva anche storia e tradizioni, che giungono a noi dall'epoca di Cristoforo Colombo. Il libro “Elogio del peperoncino” unisce tutto questo. Nelle sue pagine sono raccontate le diverse specie, come il Diavolicchio calabrese, il Red Scorpions, l'Habanero o il Cayenna, per citarne alcuni tra i più conosciuti, attraverso delle schede tecniche del professor Valter Marmo, la sua applicazione in cucina con la ricetta dall'antipasto al dolce di Fabio Campoli e gli abbinamenti con i vini selezionati dal sommelier del Gambero Rosso Marco Sabellico.