

**a tutto
PEPERONCINO**
di Rita Salvadori**Breve storia
del peperoncino**

Il peperoncino (*Capsicum annuum*) giunse in Europa con Cristoforo Colombo dopo il primo viaggio che si concluse nel 1493 a Palos de la Frontera in Spagna. Subito dopo arrivò anche in Italia. Fra il XII e il XV secolo il mercato delle spezie, sotto il profilo economico, era stato per l'Europa d'importanza fondamentale. Venezia era il principale centro di smistamento delle spezie e la città ebbe il periodo di maggiore floridezza nel momento di maggiore consumo del pepe nero ed altre spezie in Europa. Da una tabella dei prezzi tedesca del XIV secolo si rivela che un chilo di noce moscata costava tanto quanto «quattordici buoi grassi». Questo commercio entrò in crisi nel XV secolo per tre motivi: crescita della domanda, difficoltà di trasporto ed aumento dei dazi doganali.

Le merci, trasferite in quantità sempre maggiori, non riuscivano più ad arrivare attraverso l'oceano indiano in Siria e poi, passato per l'Istmo di Suez, ad Alessandria d'Egitto, da dove venivano portate via mare fino a Venezia, per essere poi smistate e distribuite in tutta Europa via terra. I Mamelucchi in Egitto, i Turchi in Asia Minore limitavano la libertà di commercio imponendo tasse molto alte. Le spezie, molte richieste, raggiunsero prezzi elevatissimi. Fu in questo clima che vennero progettati i viaggi di Cristoforo Colombo e Vasco da Gama. Colombo nel gennaio 1493, nella sua prima relazione di viaggio, a proposito del «peperoncino», scrisse: *V'è pure «axi» in abbondanza che è il loro pepe, e di qualità che molto sopravanza quella del pepe, e non v'è chi mangi senza esso, che reputano assai curativo.* Colombo intuì subito il business e portò il «nuovo gusto» alla corte dei re di Spagna. In occasione del secondo viaggio, nel 1494, con i suoi collaboratori ed il medico di bordo Diego Alvarez Chanca, ne avviarono la coltivazione.

In seguito, numerosi scritti testimoniarono la diffusione del peperoncino. Come quella di Bartolomeo de Las Casas che nel 1552 annotò della popolarità della «nuova spezia» non solo in America, ma anche in Spagna: *Su tutte le cose che questa gente mangiava, bollite o arrostito o crude, aggiungevano del pepe che chiamano «axi» [...] il quale già è in tutta la Spagna conosciuto; si considera spezia sana, come qua dicono i medici.* Purtroppo il peperoncino, anche se tradì le aspettative commerciali in quanto la facile coltivazione abbassò tragicamente il suo valore economico fino a chiamarlo «la spezia dei poveri», oggi siamo felici quanto questa meravigliosa pianta abbia «arricchito» le nostre pietanze avendo a disposizione varietà differenti per grado di piccantezza e caratteristiche olfattive.

Oggi grazie al Caienna, all'Habanero Chocolate, al Naga Morich, al Carolina Reaper, solo per citarne alcuni, abbiamo la possibilità di scegliere l'intensità ed il profumo che meglio si accorda con le nostre preparazioni culinarie.

Il solo limite ai possibili abbinamenti è la nostra fantasia.

lo SCAFFALE

di Maurizio Schoepflin

**Intorno agli scritti del filosofo e teologo russo Pavel Aleksandrovic Florenskij**

Riguardo alla figura e all'opera di Pavel Aleksandrovic Florenskij, il maggiore filosofo e teologo russo del XX secolo, fucilato dai comunisti a cinquantacinque anni nel 1937, si sono raggiunte almeno due certezze. La prima è che egli ormai abbastanza conosciuto anche in Italia e la seconda è che la diffusione nella

cultura del nostro Paese della sua altissima testimonianza di credente e di studioso è dovuta in gran parte all'opera di Natalino Valentini, che da anni lavora con enorme passione e dedizione intorno agli scritti florenskiani. Anche l'ultima «perla» emersa dal tesoro costituito dall'eredità spirituale e intellettuale del grande pensatore di origine

azera la dobbiamo al lavoro di Valentini, che ha curato un recente volume che contiene la prima traduzione in italiano, frutto della bravura di Claudia Zonghetti, dell'opera *Antonio del romanzo e Antonio della tradizione* (Edizioni degli animali, pp. 144, euro 12). Nel testo, risalente agli anni 1905-1907, Florenskij

discute in modo originale e illuminante *La Tentation de Saint Antoine* di Gustave Flaubert, mostrando come all'Antonio flaubertiano, insidiato nel deserto dal Demonio, manchi la forza della grazia e della santità, quella forza che, sola, permette di respingere il male che non è vincibile con mezzi esclusivamente umani.

Marina di Castagneto - Livorno

CAVALLINO MATTO
TUSCANY PARK

JURASSIC RIVER

Vivi la nuova avventura!