

A FICO sale in cattedra il peperoncino, l'Oro Rosso di Calabria



Quando Cristoforo Colombo lo portò per la prima volta in Europa dal Messico, il peperoncino piacque talmente tanto e si diffuse così velocemente che la Chiesa tentò di metterlo all'indice bollandolo come "suscitatore di insani propositi" a causa delle sue note proprietà afrodisiache.

Niente da fare: il Capsicum (denominazione scientifica) conquistò le tavole degli europei come aveva fatto per migliaia di anni con quelle delle popolazioni dell'America Latina e, grazie alla sua facilità di coltivazione, viene da allora usato anche come abbellimento per le case, come pianta ornamentale, o per farne collane di gusto etnico.



A **FICO Eataly World**, il più grande parco agro-alimentare italiano inaugurato lo scorso novembre a Bologna, la Calabria non poteva certo trascurare questo prodotto unico. L'intero fine settimana, quindi, sarà dedicato al cosiddetto "**Oro Rosso**" calabrese.

Presso lo stand della Regione Calabria, allestito per iniziativa della Presidenza della Regione in collaborazione

con il Settore Internazionalizzazione e l'Arsac, l'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese, il **9 febbraio e domenica 10 febbraio**, saranno offerte degustazioni di **pietanze a base di peperoncino**, nella particolare varietà "Casalino", servito come base per piatti di "**struncatura**" (pasta fatta a mano), **'nduja e formaggi piccanti**.

Coltivato in tutto il mondo in oltre 2000 varietà, e con particolare successo nella nostra regione, il peperoncino è diventato un culto, oltre che una risorsa per l'agricoltura regionale.

Esistono infatti non solo il **Consorzio dei Produttori di Peperoncino di Calabria**, ma la regione è anche sede dell'**Accademia Italiana del Peperoncino**, che vanta migliaia di "accademici" appassionati.

Il presidente del Consorzio dei Produttori di Peperoncino, **Pietro Serra**, rappresenta una realtà fatta di 25 aziende per un totale di 60 ettari coltivati in cinque varietà: il "Naso di Cane", il Pizzitano, il Rodeo, l'Amando e la Spagnoletta.

"Abbiamo prodotti di assoluta qualità, certificati e molto ricercati – dichiara Serra – anche perché le nostre piante hanno una resa doppia, tripla o quadrupla rispetto ad altre coltivazioni nazionali. Esportiamo in Olanda la metà della nostra produzione, e questo non perché lì non sappiano coltivarlo, ma semplicemente perché il nostro è più profumato, più saporito, in una parola è più peperoncino".

Secondo **Enzo Monaco**, presidente dell'Accademia Italiana del Peperoncino, "una manifestazione di così grande prestigio come FICO Eataly è un'occasione unica per la promozione delle specialità calabre verso un più vasto pubblico di buongustai. Per i produttori regionali è un giusto riconoscimento, un trampolino di lancio decisivo per le nostre eccellenze gastronomiche, e un appuntamento che per i produttori può

diventare un'occasione per aprirsi ai mercati nazionali e internazionali, e ridare ossigeno all'economia regionale.

Nei prossimi giorni, gli eventi organizzati dalla Regione Calabria a FICO Eataly World prevedono anche i festeggiamenti del Carnevale, con degustazioni di dolci tipici calabresi come le Nacatole e le Castagnole.

Sono opportunità sulle quali la Regione Calabria ha investito con il meglio delle aziende e dei consorzi che intendono inserirsi in un mercato più ampio e innovativo, con la possibilità di essere selezionati per aprire sedi permanenti.