

Dolce/piccante di Calabria: la confettura di peperoncino.

Ai più può forse far storcere il naso, scetticismo che di sicuro scema allorché non si ha occasione di assaporare per la prima volta questa delizia presente [in portali](#) e-commerce di prodotti tipici alimentari calabresi, che nel corso della loro attività hanno ricevuto rilevanti feedback di [valutazione positiva](#) dai propri clienti. Ma come è possibile – ci si chiede – il peperoncino in una confettura?? Ovvio, non si tratta decisamente di un prodotto da prima colazione, da spalmare sulle fette biscottate!! Certamente questa specialità., preparata naturalmente (senza uso di pectina) come la tradizione dei prodotti del nostro sud impone, dimostra tutta la sua esclusività in ben altri e diversi usi in cucina. Il peperoncino, si sa, favorisce la digestione e presenta spiccate proprietà antiossidanti. Il suo utilizzo in cucina è estremamente variegato, sfruttandone appieno tutte le sue qualità.. Viene utilizzato come alimento fin da tempi antichissimi, visto che dalla testimonianza di reperti archeologici sappiamo che era conosciuto in Messico 9.000 anni fa e già nel 5.500 a.C. era presente in quelle zone come pianta coltivata. In Europa il peperoncino è arrivato con Cristoforo Colombo che l'ha portato dalle Americhe, anche se già prima di quella data si era diffuso in Asia e Africa per vie diverse da quelle dei bianchi. Il peperoncino è stomachico, favorisce cioè la secrezione dei succhi gastrici, dunque un alleato durante la digestione. Le proprietà vasodilatatrici e anticolesterolo sono riconosciute da tutti. Ad esse si aggiunga l'azione della vitamina PP che rende elastici i capillari, e della vitamina E che aumenta l'ossigenazione nel sangue. Per questi motivi il peperoncino è utilissimo per la prevenzione e la cura dell'arteriosclerosi. Usato sul corpo, all'esterno, il peperoncino ha un effetto revulsivo, dilatando i capillari. L'uso abbondante di peperoncino in cucina ha dato ottimi risultati addirittura contro la cirrosi epatica. Funziona bene, poi, come decongestionante e antinfiammatorio contro laringiti, raucedini e tossi spasmodiche. Grazie ai suoi principi attivi, al suo sapore, al suo colore, insomma alle sue mille qualità., è senz'altro una delle piante più adatte a stimolare in noi il desiderio sessuale e a metterci in grado di soddisfarlo. Al momento una cosa è certa, il peperoncino è ricco di vitamina E , la vitamina della fecondità e della potenza sessuale. Se tali sono le qualità intrinseche della materia prima, vediamo un po’ come si sia passati alla ideazione e quali possano essere gli usi della confettura di peperoncino. Anzitutto vengono preferiti i peperoncini rotondi o anche quelli denominati “code del diavolo”(riconoscibili perché di media grandezza, che crescono dalla pianta a mazzetti), colti al giusto punto di maturazione nel mese di agosto, allorché il caldo sole calabrese del periodo ha compiuto appieno il suo dovere. La sua preparazione, alquanto semplice nell’esperienza delle massaie della regione, richiede che vengano assolutamente utilizzati ingredienti naturali e genuini, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. In tal modo se ne ottiene una specialità dall’aroma intenso e dal colore rosso vivo, propri del peperoncino, con un contrasto dolce/piccante inequivocabile, equilibrato e piacevole al tempo stesso. Una confettura dalla consistenza semimorbida in cui si intravedono i piccoli pezzetti lavorati e invasettati a mano. Al naso si percepisce un profumo di peperoncino maturo, mentre al gusto ha un sapore dolce e deciso, con un accentuato retrogusto piccante ed aromatico. Per quanto riguarda il suo utilizzo in cucina, al solito questa delizia calabrese dimostra tutta la sua versatilità e facilità d’uso, caratteristica che contraddistingue ogni specialità regionale. La si può anzitutto sperimentare con i formaggi teneri, come la ricotta fresca o affumicata, la robiola o i formaggi cremosi, attutendone così in parte la piccantezza senza toglierne il gusto; per i più audaci si consigliano formaggi stagionati, come ad esempio il pecorino. Ideale per le tartine al formaggio, tagliando del pane in cassetta a quadratini di circa due centimetri, passandoli in forno, indi spalmandoli con del formaggio cremoso sul quale si deposita una puntina di marmellata. con un filo di miele e sopra un gheriglio di noce. È inoltre eccellente sui wurstel e sulle salsicce arrostite in sostituzione del ket-chup; sulle carni bollite o i brasati al posto della mostarda, allorché la carne ha di solito bisogno di essere “ripresa” nel suo sapore. Questo contrasto dolce-piccante la rende ottima anche per la preparazione di primi piatti, per dare un gusto più deciso alle pizze o, ancora, nell’uso dolciario, per la preparazione di crostate di “spessore” deciso (c.d. Crostata del diavolo). E che dire, infine, se la si sperimenta con la cioccolata in genere???. Sembra scontato consigliare di accompagnare ognuna delle eventuali utilizzazioni di questa magnifica ed originale mostarda, con un buon vino rosso e corposo: perché no, magari quello calabrese!! Sta a voi, dunque, scegliere come meglio poter provare questa delizia da “dispensa dei golosi”., dal sapore e dal gusto che sicuramente vi conquisterà., ed a giusta ragione annoverata tra i prodotti della rinomata “Accademia Italiana del peperoncino ”., dove la cultura del piccante la fa da padrona.

About the Author

Giorgio Candia è il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articolipubblicitari.info>