

## **PRESENTAZIONE DEL TEMA**

***Michele Fernando Panunzio***  
***Coordinatore del GdL Siti Alimenti e Nutrizione***

Se “Il peperoncino è il bacio della passione”, come sosteneva Frida Kahlo, il suo utilizzo in cucina è un gesto d’amore per il nostro cuore, potremmo aggiungere noi.

E al peperoncino, componente chiave nella nutrizione e nella gastronomia, è dedicato questo volume, con una particolare enfasi sulla sua diffusione e gli effetti, diretti ed indiretti, sulla salute del cuore. Attraverso la prospettiva analitica del Gruppo di Lavoro “Alimenti e Nutrizione” della Società Italiana di Igiene (SItI), vengono illustrate le strategie dietetiche per il controllo dell’ipertensione, mettendo in risalto l’importanza del sale e la sua riduzione per prevenire tale condizione. Inoltre, viene esaminata l’evoluzione storico-geopolitica del peperoncino, una spezia essenziale nella cucina globale, sottolineando le implicazioni socio-economiche della sua produzione e consumo. Infine, il focus si sposta sulla situazione italiana, dove la domanda di peperoncino supera l’offerta nazionale, sollevando questioni relative alla qualità, autenticità e sostenibilità, s1 evidenziando l’importanza di una dieta equilibrata, sostenuta da un approccio consapevole all’alimentazione e alla gastronomia.

Nel vasto universo del genere Capsicum, i peperoncini si manifestano in molteplici varietà, spesso differenti tra loro, risultato di una continua evoluzione genetica e di incroci. Il recente progetto europeo G2P-SOL di Horizon 2020 ha condotto un’analisi gene-

tica dettagliata di oltre 10.000 esemplari di peperoncini da 130 paesi di 5 continenti, consentendo di tracciare la storia della loro diffusione attraverso Europa, Africa e Asia a partire dal 1493. Grazie alla scienza, possiamo oggi comprendere meglio la diversità di queste piante e prevedere le future direzioni di sviluppo, sia in termini di nuove varietà che di nuove aree di coltivazione, in un contesto di resilienza al cambiamento climatico e sostenibilità ambientale.

Tuttavia, la scienza non è l'unico elemento di questa storia. Cultura, tradizione e gusto personale svolgono un ruolo cruciale nella scelta, coltivazione, conservazione e uso dei peperoncini.

Nell'ambito delle tradizioni culinarie, il peperoncino ha un ruolo significativo in molte culture regionali e nazionali. Il testo esplora il suo uso e il suo impatto, rivelando la ricchezza e la varietà dei suoi impieghi attraverso un viaggio gastronomico che copre diverse aree geografiche.

Dall'uso quotidiano in Calabria, al riconoscimento DOP in Francia e Spagna, fino alla famosa paprika ungherese, si svelano la storia, le leggende e le tradizioni culinarie che ruotano attorno a questo frutto piccante.

Il libro offre uno sguardo anche su altre regioni del mondo, la presentazione di alcune ricette, tra cui una salsa messicana allo Jalapeno e le celebrazioni dedicate al peperoncino, evidenziando come questo semplice ingrediente sia in grado di riunire le comunità in festa, confermando il suo status di autentica stella della cucina internazionale.

Sia che siate appassionati di peperoncini piccanti o più dolci, o che stiate iniziando a coltivarli a casa, in questo libro troverete una guida per apprendere e apprezzare le molte varietà esistenti e per sfruttare al meglio le loro proprietà in cucina.