

Relatori

B. Amantea, *Università degli studi "Magna Graecia" (CZ)*

F. Campoli, *Circolo dei Buongustai, Roma*

M. Carmazzi, *Azienda Carmazzi (LU)*

E. Cozzella, *L'Espresso Food&Wine, Roma*

E. Monaco, *Accademia italiana del peperoncino, Diamante (CS)*

P. Tripodi, *CRA-ORT, (SA)*



Accademia dei Georgofili
Sezione Centro Ovest

Giornata di Studio *Il peperoncino: non solo moda*

Pisa, 16 aprile 2015

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Sezione Centro Ovest

Dipartimento di Scienze Agrarie,

Alimentari e Agro-ambientali

via del Borghetto, 80

56124 Pisa

tel. 050.2216134-135 fax 050.2216147

e-mail: filiberto.loreti_presidenza_centrovest@georgofili.it

Aula Magna

Dipartimento di Scienze Agrarie,

Alimentari e Agro-ambientali

Università di Pisa

Via del Borghetto, 80

Tra le persone comuni non tutti sanno che il peperone dolce, di gran lunga il più coltivato, è derivato, per mutazione, dal peperone piccante detto "peperoncino". Quest'ultimo ha ottenuto però, negli ultimi venti anni, uno straordinario successo; il suo uso, un tempo limitato alla cucina di alcune regioni del Sud d'Italia, si è diffuso in tutta la penisola accompagnato da una sorta di "peperoncino mania". La sua coltivazione, l'uso del suo frutto nei prodotti alimentari più diversi, l'impiego gastronomico crescente, hanno reso indispensabile un aggiornamento tecnico-scientifico, anche a seguito di alcune recenti scoperte che hanno segnato una vera e propria svolta. La più importante è probabilmente quella che è stata riportata sul numero di Nature del Gennaio 2014 e concernente l'avvenuta sequenza del genoma del peperoncino ad opera di un consorzio internazionale di ricercatori. In questa pubblicazione sono riportate molte informazioni che rappresentano contributi fondamentali all'avanzamento delle conoscenze: dal confronto genomico tra pomodoro e peperone, alle differenze comparate del processo di maturazione dei frutti. Un'altra area di ricerca che è esclusiva di questa specie ed ha avuto un eccezionale sviluppo negli ultimi anni è rappresentata dalla biochimica delle capsaicine.

Se alle cose sopra riportate si aggiunge che di *Capsicum* oggi parlano frequentemente giornalisti, sociologi, persone dello spettacolo e della cultura, non potevamo non aggiornare studenti, ricercatori e cittadini su quanto accade intorno a questa pianta che, peraltro, trova in Pisa una delle collezioni, di specie e varietà, maggiori al mondo, quella di Massimo Biagi, ex-tecnico del settore orto-floricolo appartenente alla Facoltà di Agraria, oggi DiSAAA-a. Pertanto un doveroso ringraziamento va alla Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili e all'Accademia Italiana del peperoncino che hanno reso possibile l'incontro di oggi.

Programma

Ore 15.00, Saluti

Presiede: Filiberto Loreti

Introduzione al tema: Amedeo Alpi

“Peperoncino amore mio. La storia della spezia più amata nel mondo”

Enzo Monaco

“Le varie specie di *Capsicum*”

Pasquale Tripodi

“Riflessioni di un coltivatore”

Marco Carmazzi

“Il peperoncino, questo sconosciuto: utilità, eros e salute”

Bruno Amantea

“La mia cucina piccante”

Fabio Campoli

“Giro del mondo del peperoncino”

Eleonora Cozzella

Discussione e conclusioni