

# Il pepe in cucina non è solo un accessorio

Elena Bianco

Quando arrivò in Occidente fu subito apprezzato anche per le sue presunte proprietà non solo gastronomiche. Con gli anni si è imparato a conoscere le diverse varietà. Come il pepe di Timut e quello di Cubebe



**Il pepe nero, bianco e rosso sono solo alcune delle tipologie della spezia arrivata dall'India oltre 2500 anni fa. Da subito divenne un ingrediente delle ricette dell'antica Roma e il suo successo fu dovuto anche alle supposte proprietà diuretiche, stimolanti dell'appetito, digestive, calmanti dei dolori. E alla radicata credenza popolare che gli attribuiva virtù afrodisiache**

**È** arrivato in Occidente 2500 anni or sono ed è stato subito un successo: il pepe. È piaciuto infatti proprio a tutti, medici e gastronomi, tanto che è stato subito adottato nelle ricette dell'antica Roma, almeno nelle cucine dei ricchi, altrimenti veniva sostituito dal più economico e meno esotico mirto. Il pepe, infatti, arrivava dall'India, luogo remoto, e di questa spezia si sapeva ben poco: in epoca imperiale addirittura si era diffusa la leggenda che fosse raccolto dalle scimmie, poiché la pianta germogliava in luoghi inaccessibili all'uomo.

Il piccolo frutto carnoso del pepe contiene un solo seme che, raccolto non ancora maturo, rappresenta il pepe verde, maturo ed essiccato diventa il pepe nero, mentre liberato dalla polpa è il pepe bianco. Nell'antichità, conoscendo solo i grani ma non la pianta, molti occidentali incorsero nell'errore di credere che pepe bianco e pepe nero fossero due alberi diversi.

Il successo del pepe non fu esclusivamente gastronomico: Discoride, Galeno e altri medici gli riconoscevano proprietà diuretiche, stimolanti dell'appetito, digestive, calmanti dei dolori. Una ben radicata credenza popolare, poi, gli attribuiva virtù afrodisiache, perché lo riteneva uno stimolante dell'apparato genitale. Ovidio suggeriva a chi fosse sessualmente debilitato: "... *piper urticale mordacis, semina miscent*", cioè,

mescolino il pepe con i semi dell'ortica irritante.

Dato il lungo cammino che doveva compiere da Oriente a Occidente, e soprattutto grazie alle sue caratteristiche di lunga conservabilità e alla difficoltà di sofisticazione, il pepe aveva un costo molto elevato. E tale rimase anche nel Medioevo, quando continuava a essere merce rara e sovente i vassalli lo utilizzavano per pagare tributi o riscatti. Sembra che il primo a ricevere questo genere di compenso fosse Alarico re dei Visigoti che, per rinunciare alla conquista di Roma (nel 408 d.C.) ottenne 3 mila libbre di pepe, insieme a 5 mila libbre d'oro e ad altri beni e territori.

La costante richiesta del pepe dominò nei secoli il commercio delle spezie, fino a spingere mercanti e avventurieri a solcare i mari e a battere anche le vie più pericolose, diventando loro malgrado esploratori e scopritori di nuove terre. Alla fine del Medioevo quasi tutto il commercio del pepe in Europa passava per Venezia: i carichi imbarcati nei porti mediorientali erano venduti all'incanto a Rialto da speciali funzionari di nomina statale, denominati "messeri del pepe".

Nel XV secolo, con la scoperta della Via delle Spezie da parte di Enrico il Navigatore, Infante di Portogallo e fondatore dell'impero coloniale portoghese, il mercato si spostò a Lisbona. Da carteggi veneziani risultava che in quel periodo storico la





differenza fra il prezzo del pepe in India e a Lisbona era addirittura in rapporto di 3 a 22; un simile guadagno garantiva un introito smisurato ai portoghesi, poiché il pepe rappresentava i due terzi di tutte le spezie importate. Sempre in quell'epoca ci fu anche chi tentò di coltivare la pianta alle nostre latitudini, ad esempio a Napoli, senza però riuscire a ricavarne i frutti.

Se fu proprio a metà del Cinquecento che un'opera medica citò per la prima volta il pepe fra i cibi e le bevande di giovamento agli impotenti, anche nei secoli successivi la spezia trovò conferma di queste sue virtù in un anonimo trattato di medicina: *"I principi del pepe penetrano nella massa sanguigna, arrivano ai tessuti organici e sulle fibre (...). Tutti gli osservatori sono d'accordo nel dire che questa sostanza agita il sangue. E si è creduto rimarcare che aumenti la vita dell'apparato genitale, portando all'atto venereo"*. Non si trattava di mistificazione o di abbaglio in un'epoca pre-scientifica: il pepe, infatti, è tra le poche sostanze cui la medicina riconosce davvero una qualche attività afrodisiaca, in virtù dell'azione congestionante esercitata sugli organi genitali. Merito della peperina, di cui il pepe nero è più ricco rispetto al pepe bianco; il verde, che inoltre inibisce le cellule del tessuto adiposo (dimagrante), ha proprietà digestive stimolando la saliva, è antibatterico e persino antitumorale. Proprietà analoghe hanno altre spezie molto simili al pepe, ma provenienti da altre piante, come il pepe rosa ottenuto dalle bacche dello Schinus, meno piccante ma fresco e acidulo, apprezzato nelle cucine giapponese, tibetana, cinese. Di un'altra famiglia ancora, la stessa del pepe di Sichuan, è il pepe di Timut, che è la buccia di una bacca dal profumo intenso e penetrante.

Quest'ultimo lo conosce bene Alessandro Scardina, alla guida del nuovo ristorante *Tracce* di *Villa La Bollina*, bellissima dimora di charme in stile Liberty ▶



Alessandro Scardina, chef del nuovo ristorante *Tracce* di *Villa La Bollina* sulle colline del Gavi, apprezza particolarmente il pepe di Timut, che ha un profumo intenso e penetrante particolarmente adatto per i dessert. In coppia con la giovane pastry chef Sara Tosto ha realizzato *Ananas Bbq*, *Gelato al pepe di Timut*, *caramello al latte di cocco e koji*. Si tratta di un'armonia di acido e dolce con note agrumate che puliscono la bocca, la morbida cremosità del latte di cocco e una persistente piacevolezza al palato





Alla Locanda Sandi di Valdobbiadene lo chef Stiven Omero Olimpio utilizza il pepe per arricchire i piatti della cucina del territorio che fanno parte del menu insieme a proposte di altre aree della Penisola, con rivisitazioni personali. Tra i suoi piatti più interessanti, i Bigoli cacio e pepe con il condimento tipicamente romano che si sposa a questa pasta trafilata al torchio, tipica della tradizione veneta. Lo chef utilizza un pepe cuvée, unendo il pepe di Cubebe e il pepe di montagna della Tasmania

tra le colline del Gavi, in Piemonte. "Il pepe di Timut ha un aroma profondo, che varia dal sentore di basilico, ai fiori bianchi, per arrivare a note agrumate che ricordano il pompelmo e il lime -spiega Scardina- La sua caratteristica è 'addormentare' le parti della bocca con cui viene a contatto e lasciare una sensazione balsamica davvero unica una volta terminato il piatto". Una sensazione perfetta per un dessert: insieme alla giovane pastry chef Sara Tosto ha realizzato Ananas Bbq, Gelato al pepe Timut, caramello al latte di cocco e koji, un'armonia di acido e dolce, note agrumate che puliscono la bocca e morbida cremosità del latte di cocco, con una persistente piacevolezza al palato.

Grande protagonista in un classico della cucina

laziale, il pepe è in un piatto "mai più senza" della Locanda Sandi di Valdobbiadene. Lo chef Stiven Omero Olimpio ha arricchito il menu del ristorante, all'inizio caratterizzato da piatti della cucina del territorio, con proposte di altre aree geografiche e con rivisitazioni personali. Così è stato nel caso dei Bigoli cacio e pepe, condimento tipicamente romano, in questo caso sposato ai bigoli trafilati al torchio, tipici della tradizione veneta. Lo chef utilizza un pepe cuvée, miscela con pepe di Cubebe e pepe di montagna della Tasmania macinati grossolanamente, dai sentori fruttati e leggermente speziato, delicato al palato, per non coprire l'aroma del pecorino romano di fossa. Una semplicità che è difficile a farsi.

F&amp;B

## ABBINAMENTI

### Quali vini per i piatti con il pepe?

**P**er il dolce Ananas Bbq, gelato al pepe di Timut, caramello al latte di cocco e koji dello chef Alessandro Scardina, alla guida del nuovo ristorante *Tracce* con la complicità della pastry chef Sara Tosto, riteniamo ideale un passito di Sauvignon, raro vino dolce ottenuto sia nel Montello in Veneto, così come in Alto Adige, i cui profumi sposano i vari componenti del piatto, restando all'assaggio, data la sua struttura, un abbinamento ideale. In alternativa un altro passito, questa volta da Moscato Giallo. Ne è possibile trovare un altro esempio di difficile reperibilità sempre in Alto Adige, così come in Umbria, grazie al lavoro di un enologo che arriva dalle montagne altoatesine. Questo vino è vellutato al palato, con un'acidità ben presente, un ottimo equilibrio tra dolcezza e morbidezza, una lunga persistenza. Per il rivisitato Bigoli cacio e pepe in cui lo chef Stiven Omero Olimpio della *Locanda Sandi* impiega sia il pepe Cubeben, piacevolmente piccante, così come quello di montagna della Tasmania, estremamente aromatico e pungente, optiamo in primis per un metodo Classico da Pinot Nero e Chardonnay, in diversa percentuale a seconda dei disciplinari di produzione, ottenuto dopo una permanenza sui lieviti di diversi anni, rigorosamente millesimato. Curiosando tra le varie Denominazioni, potrebbe essere un abbinamento ideale anche un Alta Langa Docg oppure un Franciacorta Docg. All'assaggio entrambi hanno una buona sapidità e struttura, sono fragranti, cremosi, con un finale equilibrato e una buona persistenza aromatica. Un altro buon accompagnamento potrebbe essere la Ribolla Gialla, del Friuli Venezia Giulia, le cui zone di elezione sono le colline delle province di Udine e Gorizia, oltre che l'area dell'Isonzo, del Collio e dei Colli Orientali del Friuli. Viene interpretato con diversi stili di vinificazione tra cui si distingue quello che sceglie l'affinamento in legno. Questo porta i vini ad avere un gusto profondo, complesso, secco, con un retrogusto ideale per abbinarsi alla complessità del Pecorino romano di fossa, del pepe Cubeben e di quello della Tasmania che lo chef impiega nel il suo piatto. (Gio Pirovano)

